

Enogastronomia

L'ITALIA DELL'OLIO

in collaborazione con l'Associazione Stasera Non Esco
e G.S. Floriagafir

Durata: 3 lezioni nei giorni 11-18-25 gennaio

Orario: il lunedì ore 21-22,30

Sede: c/o G.S. Floriagafir Lungarno Aldo Moro
(accanto alla Piscina Bellariva - lato giardini)

Costo del corso: 60 Euro

N° partecipanti: min 15 – max 25

Iscrizioni: presso il Consiglio di Quartiere 2

Docente: Sonia Donati

Un viaggio di tre serate lungo la penisola alla scoperta delle più importanti realtà produttive nazionali: approfondimenti storici e di attualità accompagnati dalle indispensabili prove pratiche di assaggio. A questi si affiancheranno inoltre una serie di considerazioni su altri argomenti di grande importanza, dall'utilizzo dell'olio in cucina alle proprietà nutrizionali e salutistiche dell'extra vergine. L'assaggio anche di campioni difettati aiuterà i partecipanti nell'individuazione dei difetti più comuni degli oli, momento indispensabile per la valutazione dell'effettiva qualità ed integrità del prodotto.

PROGRAMMA

Prima serata

- realtà olivicole del Nord Italia
- Legislazione: Etichetta, forse ci siamo!
- Olive da tavola

Seconda serata

- Realtà olivicole del Centro Italia
- Oltre l'Extravergine quali altri grassi
- Grassi e salute

Terza serata

- Realtà olivicole del Sud Italia
- Cenni sulle tecniche di cottura e abbinamento olio
- L'extravergine al ristorante

Nel corso di ciascuna lezione saranno serviti in degustazione 4 oli e ad ogni partecipante verrà consegnata 1 dispensa sugli argomenti trattati penna e blocco per appunti

Enogastronomia

AVVICINAMENTO AL VINO

(corso base)

in collaborazione con l'Associazione Stasera Non Esco
e G.S. Floriagafir

Durata: 4 lezioni nei giorni 1-8-15-22/3

Orario: il lunedì ore 21-22,30

Sede: c/o bar g.s. Floriagafir - Giardini Bellariva Lungarno Aldo Moro

Costo del corso: 80 Euro

N° partecipanti: min 15/max 25

Iscrizioni: dal 4 gennaio al Consiglio di Quartiere 2

Docente: Marco Ghelfi e Roberta Perna

PROGRAMMA

Un percorso per tutti coloro che vogliono approfondire le proprie conoscenze e capacità nell'apprezzare qualità e caratteristiche di un determinato vino. Qualche notizia storica, una visita virtuale in vigna e in cantina per conoscere dove e come nasce l'amato nettare di Bacco, soffermandosi sulle tecniche di degustazione e del corretto abbinamento a tavola, accompagnato dalle indispensabili prove pratiche di assaggio.

- Cenni sulla storia del vino in Italia e nel mondo
- Introduzione alla tecnica di degustazione
- Gli strumenti per la degustazione
- L'esame visivo, olfattivo e gustativo
- Cenni su conservazione e servizio del vino
- L'abbinamento a tavola

Saranno assaggiati 4 vini per ciascun incontro.

Ad ogni partecipante verrà consegnato

- 1 set di 6 bicchieri Mod. ISO degustazione
- 1 dispensa sugli argomenti trattati
- 1 penna e 1 blocco per appunti

Ciascun partecipante dovrà provvedere autonomamente al lavaggio dei bicchieri.

Enogastronomia

SINGLES AI FORNELLI

in collaborazione con l'Associazione Stasera Non Esco
e G.S. Floriagafir

Durata: 4 lezioni nei giorni 1-8-15-22/2

Orario: il lunedì ore 21-22,30

Sede: c/o bar g.s. Floriagafir - Giardini Bellariva Lungarno Aldo Moro

Costo del corso: 130 Euro

N° partecipanti: min 12/max 16

Iscrizioni: dal 4 gennaio al Consiglio di Quartiere 2

Docente: Arturo Dori

PROGRAMMA

Quattro serate dedicate a tutti coloro che, rientrati a casa dopo una giornata di lavoro e poca voglia (o tempo...) di mettersi ai fornelli, sono stanchi di cedere al richiamo della pizza da asporto o del solito piatto di pasta al tonno... Uno chef professionista saprà stuzzicare il cuoco che c'è in voi attraverso una serie di ricette semplici e veloci, preparazioni che vedranno alternarsi in padella carni, pesci, verdure ecc. Il tutto preparato in diretta dai partecipanti e poi testato insieme a tavola, in abbinamento con il giusto vino.

Enogastronomia

IL MATRIMONIO PERFETTO

corso di abbinamento vino/cibo
in collaborazione con l'Associazione Stasera Non Esco
e G.S. Floriagafir

Durata: 3 lezioni nei giorni 12-19-26/4

Orario: il lunedì ore 21-22,30

Sede: c/o bar g.s. Floriagafir - Giardini Bellariva Lungarno Aldo Moro

Costo del corso: 90 Euro

N° partecipanti: min 15/max 25

Iscrizioni: dal 4 gennaio al Consiglio di Quartiere 2

Docente: Marco Ghelfi e Roberta Perna

PROGRAMMA

Un corso dedicato al corretto abbinamento tra cibo e vino articolato in tre pratiche e divertenti lezioni, ideale per imparare tutti i trucchi e gli accorgimenti necessari a scegliere il vino giusto a tavola, per stupire gli ospiti e creare connubi sempre nuovi ed intriganti. Attraverso assaggi e combinazioni anche insolite, con cenni storici ed utili dispense, in tre serate in grado di sposare ogni vostra creazione culinaria al Nettare di Bacco!