

**Domenica 26 maggio
dalle 19,00 alle 20,30**

Quota di partecipazione

Soci €. 15,00

Una precisazione:

solo i soci possono partecipare al Master, il non-socio deve necessariamente tesserarsi all'atto dell'iscrizione, senza nessuna possibilità di deroghe.

Quota associativa
Socio Slow Food Day € 25.00

Partecipanti min. 22 max 35

N.B. E' indispensabile prenotare dietro versamento della quota di partecipazione.

Informazioni e prenotazioni

Loredana Pietroniro
Cell.328 6364869

E-mail loredana.pietroniro@virgilio.it

Master of Food è il nuovo, ambizioso progetto ideato da Slowfood. Si tratta del più grande, completo e innovativo ciclo di corsi in ambito agro-alimentare mai sperimentato.

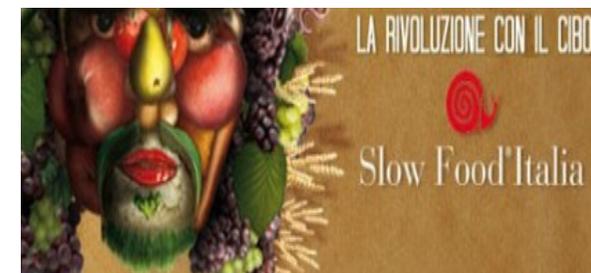
Incontri a tema per stuzzicare la voglia di saperne di più, dove piacere ed esperienza dei sensi sono gli ingredienti principali.

Un viaggio per avvicinarsi in maniera slow all'educazione alimentare e del gusto e alla storia e cultura della gastronomia.



Slow Food®
Termoli

**Master of Food
Spezie**



Slow Food Day 2013

Per ogni Condotta questo momento rappresenta un'occasione unica per scendere nelle piazze, per proporre laboratori, informare e consigliare sui comportamenti virtuosi quotidiani, promuovere le progettualità associative legate alle filiere del cibo e ai loro migliori interpreti



Le spezie hanno avuto un ruolo fondamentale in cucina e in medicina presso le antiche civiltà assiro babilonesi, indiani, cinesi, egiziane, greche e romane. Sono state ricercate e preziose, accattivanti e irrinunciabili sino alla fine del Rinascimento. Nel Medioevo la passione dilagante per il cibo speziato è associata a quello che oggi definiremmo stato di benessere, un modo di vivere elegante e raffinato. Il consumo ostentato in banchetti offerti a un enorme numero di commensali, ricchi di cibi colorati e fragranti, sanciva al tempo il potere e il possesso di un capitale cospicuo. Nel XVIII secolo la diffusione delle bevande nervine a base di caffè, tè e cioccolato, l'espansione del colonialismo, l'apertura di nuove rotte commerciali e i progressi della medicina, si ripercuotono sul commercio delle spezie, determinando un consistente calo di consumo. L'odierno diffondersi della curiosità e del gusto per i cibi tradizionali di altre culture le ha riportate in auge, abituandoci di nuovo all'uso di pizzichi di cardamomo, pepe della Giamaica, grani del paradiso, foglie di curry e confermando l'impiego di alcune spezie mai abbandonate, indispensabili per l'esecuzione di alcune ricette storiche come la paella e il risotto, gialli di zafferano, o l'uso del pepe per la concia delle carni da salame.

Le spezie, raggruppate per continente di provenienza, sono presentate in tre serate:

spezie d'Oriente, spezie dal Nuovo mondo e spezie d'Africa e del Mediterraneo.

Le fragranze del mondo: Spezie d'Oriente
Fornivano l'Europa i mercanti che si avventuravano coraggiosamente per terre remote e poco conosciute sino al 1513, quando i portoghesi conclusero l'esplorazione delle isole delle spezie: Giava, Sumatra e Molucche. Possederne dava prestigio, erano versatili, le fonti di provenienza misteriose e affascinanti. Curry, chiodo di garofano, noce moscata, macis e cannella, cassia e sesamo, usate singolarmente o combinate in powder, arricchiscono piatti tradizionali, profumano il corpo e l'ambiente, curano l'anima.

Parliamo di geografia e produzione, uso di spezie nel piatto e nel bicchiere, spezie nel braciere, acquisto, preparazione, uso e conservazione.

In degustazione pepe nero di Rimbasi Maleisia, spezia dei Presidi, le powder molto diffuse come il garam masala e l'insieme noto come Cinque spezie, tipico della Cina.

Le fragranze del mondo: Spezie dal Nuovo mondo

Annatto, chili, pepe rosa, vaniglia, pepe di Giamaica sono i nomi di alcune tra le spezie che si diffondono in Europa e nel resto del mondo dopo la scoperta del continente Americano. Il peperoncino piccante è forse la più nota tra le spezie endemiche d'America, in breve coltivata in tutto il mondo; l'uso ha preso forme specifiche, appassionando i palati e divenendo ingrediente indispensabile per alcune ricette della tradizione, esemplare la paprika, che caratterizza i migliori goulasch in Bulgaria. Il pepe di Giamaica, che

della spezia pungente ha solo la forma, profuma di cannella, noce moscata e chiodo di garofano.

Parliamo di geografia e produzione, uso di spezie nel piatto e nel bicchiere, spezie nel braciere, acquisto, preparazione, uso e conservazione

In degustazione le spezie dei Presidi Merken - Cile, Cardamomo di Ixtan - Guatemala, Vaniglia della Chinantla - Messico e del sorprendente pepe della Giamaica.

Le fragranze del mondo: Spezie d'Africa e del Mediterraneo

Semi di senape, cumino, finocchio, anice e papavero, fieno greco e zafferano, grani del paradiso, sesamo e coriandolo si mescolano dai tempi remoti nelle pentole delle cucine d'Africa e d'Europa. Si usano per preparare pietanze profumate e bevande tradizionali dal caratteristico sentore fresco, rimedio alla calura estiva nelle terre di mare. In Europa senape e zafferano nel corso dei secoli hanno mantenuto con costanza il primato, ingredienti indispensabili di ricette tradizionali di territori del nord e centro Europa e del bacino mediterraneo.

Parliamo di geografia e produzione, uso di spezie nel piatto e nel bicchiere, spezie nel braciere, acquisto, preparazione, uso e conservazione

In degustazione di spezie dei Presidi Vaniglia di Mananara - Madagascar, Zafferano di San Gavino Monreale - Sardegna, Zafferano di Taliouine - Marocco, Zafferano del Wachau - Austria, Cumino di Alnif - Marocco e della senape, gusto piccante d'Europa.