

**Venerdì 24 maggio**  
**dalle 20.00 alle 22,00**  
**Piazza Duomo**  
**Termoli**

**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](mailto:loredana.pietroniro@virgilio.it)

**Master of Food** è il nuovo, ambizioso progetto ideato da Slow Food. 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**<sup>®</sup>  
Termoli

**Master of Food**  
*Tè*



***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



## Programma del Master Tè

Il tè ha avuto la straordinaria capacità di interagire con vari paesi e culture, trasformandosi da bevanda povera e monacale a cerimonia religiosa, occasione mondana, semplice colazione o rinfrancante pausa di lavoro. Tutto questo in una modesta, essenziale, raffinata, elegante, aromatica tazza di tè.

### Il Tè nero

#### *In occidente piace nero*

Il tè nasce in oriente come tè verde, in occidente è invece apprezzato soprattutto il tè nero. All'inizio questa preferenza era giustificata dalla scarsa resistenza dei tè verdi nel sopportare lunghi viaggi, ma sicuramente il tè nero si è mostrato più affine al palato occidentale, che preferisce la pienezza maltata e "boisé" alle note aromatiche vegetali del tè verde. Nell'incontro verrà illustrato il processo produttivo, dalla raccolta alla "fermentazione", scoprendo le modalità di formazione dei colori e sapori del tè nero. Per unire teoria e pratica, verrà proposto l'assaggio di varie tipologie di tè neri: cinesi, indiani, di Ceylon e persino del Kenya per apprezzarne appieno caratteristiche e peculiarità.

#### Il Tè verde

##### *Il profumo d'oriente*

In oriente dire tè significa pensare tè verde, quasi sempre cinese. Avere una sola tipologia di tè, può apparentemente sembrare limitativo, in realtà le tipologie di tè verdi sono molteplici, in grado di sviluppare un ricco patrimonio di gusti, aromi, apparenze e modalità di

consumo. In questo incontro avremo modo di conoscere le principali tipologie, cinesi, giapponesi e degli altri paesi emergenti, ritrovandoli nel loro consumo quotidiano o nelle rarefatte atmosfere di riti codificati. Sarà un percorso evocativo di luoghi esotici, sarà semplice percorrerli, aiutati dai profumi dei tè che assaggeremo. spezie d'Oriente, spezie dal Nuovo mondo e spezie d'Africa e del Mediterraneo.

