

**Domenica 26 maggio**  
**dalle 20.30 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 tessersi 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.

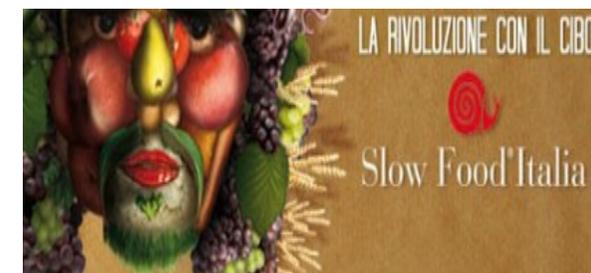
Incontri a tema per stuzzicare la voglia di saperne di più, dove piacere ed esperienza dei sensi sono gli ingredienti principali.

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**  
**Cioccolato**



**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

### *Cioccolato*

Che si tratti di fondente o di cioccolato al latte, di praline o di ricoperti, ciò che accomuna tutte le prelibatezze che conosciamo a base di cioccolato è il cacao, l'origine di uno dei dolci più conosciuti ed amati. La sua storia centenaria, per non dire millena-

ria, ci racconta di una leccornia talmente buona da essere accostata alle divinità ed utilizzata come pregiata merce di scambio. Oggi il cioccolato è parte integrante delle nostre abitudini ma saperne di più sulle sue origini è un viaggio da non perdere. Due serate per imparare che uno dei cibi più *buoni* che l'uomo conosca deve essere anche *pulito e giusto*.

### L'affascinante storia del cioccolato

Dal cioccolato come bevanda delle antiche popolazioni centroamericane, passando per i grezzi cioccolati modicani, per la piemontese invenzione del gianduja, fino alle raffinate praline di oggi, una degusta-

zione per conoscere a fondo il cioccolato.

### Le diverse tipologie di cacao nei cioccolati single-origin

Il cioccolato da "intenditori" è senza dubbio il fondente e tra questi il più interessante, paragonabile ai grand cru del vino, proviene da singole varietà di cacao, alcune delle quali molto rare ed esclusive. Impariamo a conoscerle, assaggiando cioccolati di alcuni dei migliori produttori europei.