



Master of Food

NOVITÀ!

EDUCAZIONE SENSORIALE

4, 11 e 18 novembre 2009 (ore 21,00)

presso **Osteria dell'Aviatore**

via dell'Aeronautica 13 (all'interno Campo Volo) - Reggio Emilia

DI COSA SI PARLA Come funzionano i nostri sensi durante la degustazione del cibo: il gusto, l'olfatto, le sensazioni tattili e trigeminali, le principali famiglie aromatiche, le interazioni tra i vari sensi, il concetto di "Flavour", analisi del "flavour" di cibi e bevande in relazione a ingredienti, tecnica di produzione e area di origine.

COME SONO ORGANIZZATE LE LEZIONI Ogni incontro prevede una lezione frontale con supporto di audiovisivi, esercitazioni pratiche sul riconoscimento dei sapori base e delle altre sensazioni, delle famiglie di aromi. Un'analisi del flavour di cibi e bevande.

CHE COSA SI ASSAGGIA Vini, birre, salumi, formaggi, pane, olio extravergine, tè, cioccolato.

A CHI È RIVOLTO Sommelier ed assaggiatori, appassionati gastronomi e chiunque sia curioso di capire meglio il funzionamento del gusto. *Il corso è riservato ai soci Slow Food*: è necessario associarsi per poterlo seguire. Il master è propedeutico agli altri Master tematici di Slow Food (vino, formaggi, birra, ecc.), ma può anche essere la degna conclusione del percorso formativo già avviato, consentendo un approfondimento delle tematiche.

PROGRAMMA DEL CORSO *1ª lezione* Introduzione con video sul gusto; il concetto di Flavour; fisiologia del gusto e sapori base.

2ª lezione L'astringenza e le sensazioni trigeminali; la fisiologia dell'olfatto e le teorie sugli odori.

3ª lezione La polisensorialità: le interazioni tra i sapori e tra i diversi sensi; le famiglie aromatiche.

KIT DIDATTICO Dispensa del corso, DVD sul gusto.

DOCENTE **Mirco Marconi**, docente presso i Master post-laurea dell'Università di Scienze Gastronomiche.

QUOTA D'ISCRIZIONE 100 Euro (85,00 euro per i giovani fino ai 30 anni).

Per chi si associa a Slow Food per la prima volta in occasione del master il costo della tessera è di 25,00 Euro.

ISCRIZIONI entro il 25 ottobre 2009: tel. 340.5530549 / info@slowfoodreggio.it



Slow Food®

Reggio Emilia