



Master of Food

comunicare



Educazione Sensoriale

5, 12 e 19 maggio 2010 (ore 21.00)

presso Osteria della Merla
via Giardino, 23 - Gualtieri (RE)

Iscrizioni e informazioni

Tel. 348 3529134

338 9276806

email: master@slowfoodreggio.it

www.slowfoodreggio.it

Termine iscrizioni

27 aprile 2010

Per confermare l'iscrizione è necessario versare una caparra di 50 Euro (che non sarà restituita in caso di rinuncia)

Come funzionano i nostri sensi durante la degustazione del cibo?

Questo corso è un viaggio attraverso gusto, olfatto, sensazioni tattili e trigeminali, alla scoperta del "flavour", delle principali famiglie aromatiche e delle interazioni tra i sensi.

Ogni incontro prevede una lezione frontale, esercitazioni pratiche sul riconoscimento dei sapori base e delle altre sensazioni, delle famiglie di aromi e un'analisi del flavour di cibi e bevande in relazione a ingredienti, tecnica di produzione e area di origine. Assaggeremo vini, birre, salumi, formaggi, pane, olio extravergine, tè, cioccolato.

1ª lezione Il flavour, la fisiologia del gusto e i sapori base.

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

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

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

Quota d'iscrizione: 100 Euro (85 Euro per i soci giovani - fino a 25 anni); la quota comprende il materiale didattico (dispensa del corso + DVD "Alle origini del gusto").

La partecipazione è riservata ai soci Slow Food: per chi si associa a Slow Food per la prima volta in occasione del corso il costo della tessera è di 25 Euro (10 Euro per i giovani fino a 25 anni).



Slow Food[®]
Reggio Emilia