

AVVICINAMENTO AL VINO

in collaborazione con l'Associazione Stasera Non Esco

Un percorso di avvicinamento al mondo del vino articolato in quattro serate e rivolto ad appassionati e curiosi, a tutti coloro insomma che abbiano voglia di approfondire le proprie conoscenze e capacità nell'apprezzare qualità e caratteristiche di un determinato vino. Qualche notizia storica, e poi un viaggio ideale in vigna e in cantina a vedere dove nasce l'amato nettare di Bacco, soffermandosi sulle tecniche di degustazione e del corretto abbinamento a tavola. Il tutto, ovviamente, accompagnato dalle indispensabili prove pratiche di assaggio.

PROGRAMMA

- Cenni sulla storia del vino in Italia e nel mondo
- Introduzione alla tecnica di degustazione
- Gli strumenti per la degustazione
- L'esame visivo, olfattivo e gustativo
- Cenni su conservazione e servizio del vino
- L'abbinamento a tavola

Nel corso di ciascuna serata saranno assaggiati 4 vini.

Ad ogni partecipante verrà consegnato

- 1 set di 6 bicchieri Mod. ISO degustazione
- 1 libro sugli argomenti trattati
- 1 penna e 1 blocco per appunti

Ciascun partecipante dovrà provvedere autonomamente al lavaggio dei bicchieri.

Insegnanti: Roberta Perna e Marco Ghelfi
Durata corso: 4 lezioni, 1 lezione di 1 ora e mezza alla settimana nei giorni **5-12-19-26 ottobre**
N° partecipanti: min. 15 - max. 25 iscritti
Costo: **€ 80**
Sede del corso: c/o G.S. Floriagafir Lungarno Aldo Moro (accanto alla Piscina Bellariva - lato giardini)
Orario: **il lunedì ore 21-22,30**

Iscrizioni: dal 1° settembre (fino ad esaurimento posti)
presso il Consiglio di Quartiere 2 - Piazza Alberti 1/a
da lun. a ven. 9 - 13 martedì - giovedì anche ore 15/17

VIAGGIO NELLE REGIONI DEL VINO

in collaborazione con l'Associazione Stasera Non Esco

Il corso viene proposto come approfondimento rispetto al corso base ed offre un interessante percorso enologico alla scoperta delle principali realtà italiane. Nel corso delle lezioni verranno analizzate le caratteristiche storico-produttive di alcune fra le più importanti zone vinicole della penisola.

PROGRAMMA

VIAGGIO IN TOSCANA

Montalcino e il Brunello, Montepulciano e il Vino Nobile, il Chianti Classico, la Maremma

VIAGGIO IN PIEMONTE

Cuneo e Sua Maesta il Barolo, Barbaresco: il paese del vino, un piemontese
DOC: il Dolcetto, la tradizione della Barbera

VIAGGIO IN FRIULI

I Colli Orientali del Friuli, il territorio della Grave, il Collio, Gorizia e la DOC Isonzo del Friuli

VIAGGIO IN SICILIA, LE UVE DELLA TRADIZIONE: Il Nero d'Avola, il Nerello Mascalese, l'Inzolia, il Grillo

Nel corso di ciascuna lezione verranno serviti in degustazione 4 vini provenienti dalle zone produttive oggetto di approfondimento.

Ad ogni partecipante verrà consegnato

- 1 set di 6 bicchieri Mod. ISO degustazione
- 1 libro sugli argomenti trattati
- 1 penna e 1 blocco per appunti

Ciascun partecipante dovrà provvedere autonomamente al lavaggio dei bicchieri.

Insegnanti: Leonardo Romanelli e Marco Ghelfi
Durata corso: 4 lezioni, 1 lezione di 1 ora e mezza alla settimana nei giorni **2-9-16-23 novembre**
N° partecipanti: min. 15 - max. 25 iscritti
Costo: **€ 100**
Sede del corso: c/o G.S. Floriagafir Lungarno Aldo Moro (accanto alla Piscina Bellariva - lato giardini)
Orario: **il lunedì ore 21-22,30**

Iscrizioni: dal 1° ottobre (fino ad esaurimento posti)
presso il Consiglio di Quartiere 2 - Piazza Alberti 1/a
da lun. a ven. 9 - 13 martedì - giovedì anche ore 15/17

CUCINA

in collaborazione con l'Associazione Stasera Non Esco

Corso rivolto ad appassionati più o meno esperti che avranno modo di mettere in pratica ricette di cucina di stampo tradizionale e innovativo. In ogni lezione sarà eseguito un menù composto da un antipasto, primo e secondo con contorno e dolce. Al termine di ogni incontro si procederà all'assaggio dei piatti preparati, proposti in abbinamento con un vino.

Ad ogni partecipante verrà consegnato:

- dispense sugli argomenti trattati
- 1 penna e 1 blocco per appunti

Durata corso: 4 lezioni, 1 lezione di 3 ore alla settimana
nei giorni di lunedì **30 novembre – 7-14-21 Dicembre**

N° partecipanti: min. 12 - max. 16 iscritti

Costo: **€ 150**

Sede: c/o G.S. Floriagafir Lungarno Aldo Moro
(accanto alla Piscina Bellariva - lato giardini)

Orario: **20-23**

Iscrizioni: dal 2 novembre (fino ad esaurimento posti)
presso il Consiglio di Quartiere 2 - Piazza Alberti 1/a
da lun. a ven. 9 - 13 martedì – giovedì anche ore 15/17

L'ITALIA DELL'OLIO

in collaborazione con l'Associazione Stasera Non Esco

Un viaggio di tre serate lungo la penisola alla scoperta delle più importanti realtà produttive nazionali: approfondimenti storici e di attualità accompagnati dalle indispensabili prove pratiche di assaggio. A questi si affiancheranno inoltre una serie di considerazioni su altri argomenti di grande importanza, dall'utilizzo dell'olio in cucina alle proprietà nutrizionali e salutistiche dell'extra vergine. L'assaggio anche di campioni difettati aiuterà i partecipanti nell'individuazione dei difetti più comuni degli oli, momento indispensabile per la valutazione dell'effettiva qualità ed integrità del prodotto.

PROGRAMMA

Prima serata

- realtà olivicole del Nord Italia
- Legislazione: Etichetta, forse ci siamo!
- Olive da tavola

Seconda serata

- Realtà olivicole del Centro Italia
- Oltre l'Extravergine quali altri grassi
- Grassi e salute

Terza serata

- Realtà olivicole del Sud Italia
- Cenni sulle tecniche di cottura e abbinamento olio
- L'extravergine al ristorante

Nel corso di ciascuna lezione saranno serviti in degustazione 4 oli

Ad ogni partecipante verrà consegnato:

- 1 dispensa sugli argomenti trattati
- 1 penna e 1 blocco per appunti

Insegnante: Sonia Donati
Durata corso: 3 lezioni, 1 lezione di 1 ora e mezza alla settimana
nei giorni 11-18-25 Gennaio 2010
N° partecipanti: min. 15 - max. 25 iscritti
Costo: **€ 60**
Sede: c/o G.S. Floriagafir Lungarno Aldo Moro
(accanto alla Piscina Bellariva - lato giardini)
Orario: **il lunedì ore 21-22,30**

Iscrizioni: dal 1° dicembre (fino ad esaurimento posti)
presso il Consiglio di Quartiere 2 - Piazza Alberti 1/a
da lun. a ven. 9 - 13 martedì - giovedì anche ore 15/17