



Conosci veramente ciò che mangi?

Mai sentito parlare di Parmesao o Palenta o ancora di Regianito ?

Si chiama □ “Agropirateria” e significa che dietro ad un aspetto anche invitante, si celano danni per la salute del consumatore.

Conoscere veramente ciò che mangiamo non è solo un dovere, ma anche una cultura, che deve essere instillata sia negli adulti che nei giovani.

“La Fabbrica del Gusto” è il ciclo di laboratori promossi dal Consorzio Terra di San Marino con lo scopo di aiutare a valutare e riconoscere, attraverso l’analisi sensoriale, le caratteristiche dei prodotti e a saper riconoscere quelle caratteristiche “buone” da quelle “cattive”.

I 6 incontri, dal 13 ottobre al 24 novembre, hanno cadenza settimanale.

I temi delle serate: gli alimenti quotidiani della nostra dieta

- Un frutto di-vino,
- Liscio come l'olio,
- Pane, piada e fantasia,
- dolce come il miele,
- Carne e buoi dei paesi tuoi,
- Come il cacio sui maccheroni

I Docenti presenti agli incontri saranno

- Dietisti dell'Istituto Sicurezza Sociale,
- tecnici alimentaristi dell'Università di Bologna,
- tecnici del Dipartimento Prevenzione,
- Chef e Somelier.

Perché, come disse il filosofo Ludwig Feuerbach, "L'uomo è ciò che mangia".