

## LA FABBRICA DEL GUSTO

Laboratori del Gusto a cura del Consorzio Terra di San Marino

### CORSO PER DIFFONDERE IL PIACERE, IL VALORE E LA CONOSCENZA DEL CIBO.

*Un approccio di tipo operativo al tema della trasformazione degli alimenti che consentirà di educare a scelte di consumo consapevole ed avvicinare concretamente alle origini del cibo che ogni giorno è sulle nostre tavole.*

**Durata:** il corso è suddiviso in sei incontri con cadenza settimanale con orario dalle 20:30 alle 23:00

**Sede di svolgimento:** Casa di "Fabbrica"  
Strada Montecchio, 11  
Città di San Marino (R.S.M.)

**Partecipanti massimi:** n. 35 (iscrizione in base all'ordine di arrivo), le iscrizioni dovranno pervenire entro 20 Ottobre 2012 tramite mail (scheda scaricabile dal sito [www.terradisanmarino.com](http://www.terradisanmarino.com)) o tramite fax al n. 0549 906278

**Quota di iscrizione:** € 35,00. La quota comprende materiale didattico, schede di lavoro materiale per le degustazioni

**i** Telefonare al 0549.902617 (dalle ore 08:30 alle ore 12:30) oppure visita il sito [www.terradisanmarino.com](http://www.terradisanmarino.com)

### Domanda di ISCRIZIONE

ai **Laboratori LA FABBRICA DEL GUSTO**

**Dal 25 ottobre al 6 dicembre**

Durata dalle ore 20:30 alle 23:00

Da **inviare** tramite fax al **0549.906278** - oppure tramite mail a **consorzioterradisanmarino@omniway.sm**  
**ENTRO MERCOLEDÌ 20 OTTOBRE 2012**

Nome: \_\_\_\_\_

Cognome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Attività svolta: \_\_\_\_\_

**Costo complessivo per 6 serate € 35,00 da versare la prima serata.**



### CONSORZIO TERRA DI SAN MARINO

Casa di "Fabbrica" - Strada Montecchio, 11  
Città di San Marino (RSM) - Tel. 0549.902617  
[www.terradisanmarino.com](http://www.terradisanmarino.com)

Con la collaborazione delle Cooperative



TANDEM - RSM - 0549.906988



REPUBBLICA DI SAN MARINO

Con il patrocinio della  
Segreteria di Stato per il Territorio, l'Ambiente e l'Agricoltura

25 Ottobre - 6 Dicembre 2012

Corso per approfondire  
il piacere, il valore e  
la conoscenza del cibo



## LA FABBRICA DEL GUSTO

LABORATORI DEL GUSTO  
a cura del Consorzio Terra di San Marino

Con il sostegno di:



Laboratori

"TASSA PAGATA PER INVII SENZA INDIRIZZO" per l'interno del territorio - Autorizzazione N. 781 del 21/04/06 - Direzione Generale PP TT - RSM

**1ª serata - Giovedì 25 ottobre 2012**

20:30 - 23:00 (durata 2,5 ore)

## “Pane, focaccia e fantasia”



*Docenti:* Cooperativa Ammasso Prodotti Agricoli, esperti in tecnologia alimentare con specializzazione in panificazione, Nicola Manzari pasticciere.

### **Serata dedicata alla cerealicoltura e alla panificazione.**

Semi e farine, i cereali del nostro territorio, grano, orzo, farro e avena danno origine a pane e piadina i cibi “poveri” e semplici del passato, ma così “ricchi” di profumi e sapori della nostra terra.

Cenni sull’agricoltura e la cerealicoltura sammarinesi, sull’educazione alimentare e l’analisi sensoriale degli alimenti.

*Preparazione della focaccia cotta nel forno a legna*

**2ª serata - Giovedì 8 novembre 2012**

20:30 - 23:00 (durata 2,5 ore)

## “Dolce come il miele”



*Docenti:* Cooperativa Apicoltori Sammarinesi, tecnici esperti nel settore apistico, Nicola Manzari pasticciere.

### **Serata dedicata al settore apistico e all’uso del miele in cucina.**

Il miele, alimento tradizionale e simbolico, prodotto naturale per eccellenza, è legato alla cultura, ai ricordi, alla religione, al folklore, alle nostre abitudini quotidiane.

Sempre più spesso, inoltre, a questo alimento si attribuiscono benefici prodotti sul nostro organismo.

Cenni sull’agricoltura e l’apicoltura sammarinesi, sull’educazione alimentare e l’analisi sensoriale degli alimenti.

*Preparazione biscotti al miele*



**3ª serata - Giovedì 15 novembre 2012**

20:30 - 23:00 (durata 2,5 ore)

## “Un frutto di-vino”



*Docenti:* Consorzio Vini Tipici di San Marino, esperti sommelier

### **Serata dedicata agli spumanti, vini rossi e vini bianchi: quali scegliere, quando servirli, come assaporarli.**

Le fasi della degustazione: decantazione, ossigenazione, temperatura, scelta del bicchiere adatto, fasi che trasformano il momento dell’assaggio di un vino in un rituale quasi sacro, estremamente piacevole e affascinante.

*Degustazione di vini e abbinamenti enogastronomici*

**4ª serata - Giovedì 22 novembre 2012**

20:30 - 23:00 (durata 2,5 ore)

## “Liscio come l’olio”



*Docenti:* Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi, esperti assaggiatori di olio.

### **Serata dedicata alla olivicoltura e alle caratteristiche dell’olio extra-vergine di oliva.**

Le virtù alimentari e dietetiche dell’olio d’oliva sono da tempo apprezzate e riconosciute dagli scienziati di tutto il mondo.

Recenti ricerche mediche hanno confermato l’utilità e l’importanza del consumo di questo alimento per l’organismo. Per questo motivo è importante distinguere un olio pregiato e ricco di elementi da un olio povero!

*Degustazione ed analisi sensoriale dell’olio*

**5ª serata - Giovedì 29 novembre 2012**

20:30 - 23:00 (durata 2,5 ore)

## “Dalla padella...alla brace”



*Docenti:* Cooperativa Allevatori Sammarinesi, tecnici esperti nel settore zootecnico, chef .

### **Serata dedicata al settore zootecnico.**

La carne è diventata dagli anni Cinquanta un cibo di consumo abituale, questo alimento proteico per eccellenza è oggi un prodotto sempre più selezionato, magro, tenero, gustoso.

Ma è vero che le parti più pregiate e più costose sono anche le più nutrienti e saporite?

Un interessante incontro per conoscere gli aspetti più importanti della carne: la suddivisione, i tagli, le forme, la conservazione.

*Prove di cottura della carne alla brace*

**6ª serata - Giovedì 6 dicembre 2012**

20:30 - 23:00 (durata 2,5 ore)

## “ Il piccolo casaro ”



*Docenti:* Centrale del Latte di San Marino, tecnici esperti nel settore lattiero-caseario.

### **Serata dedicata al settore lattiero caseario e alle caratteristiche di latte e formaggi.**

Seguendo la via del latte e dell’attività di produzione in territorio si arriva a conoscere la sua trasformazione in yogurt, formaggi e ricotta.

Impariamo a fare il formaggio, aggiungendo il caglio al latte e raccogliendo la cagliata con le proprie mani.

Ogni partecipante dovrà portare da casa una pentola di acciaio inossidabile (meglio più alta che larga) della capacità di circa cinque litri. Il resto del materiale occorrente è messo a disposizione dagli organizzatori.

*Preparazione di una caciotta*