

La Fabbrica del Gusto

per diffondere il piacere,
il valore e la conoscenza del cibo fra giovani e adulti

13 Ottobre - 24 Novembre 2010

Obiettivi: valutare e riconoscere attraverso l'analisi sensoriale le caratteristiche di vino, olio, pane, miele, carne, latte e formaggi. Educare a scelte di consumo consapevoli. Diffondere comportamenti alimentari equilibrati.

Durata: laboratorio suddiviso in sei incontri con cadenza settimanale e con orario dalle 20.30 alle 23.00

Sede di svolgimento: Casa Fabbrica - Montecchio, 11
Città di San Marino (RSM)

Partecipanti massimi: n. 35 (iscrizione in base all'ordine di arrivo). **Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 12 Ottobre 2010 tramite fax o e-mail**

Costo complessivo per l'iscrizione alle sei serate € 25,00. Comprende materiale didattico, schede di lavoro e materiale per le degustazioni.

i Telefonare al 0549.902617 (dalle ore 08,30/alle ore 12,30) oppure visita il sito www.terradisanmarino.com

Domanda di iscrizione al laboratorio

La Fabbrica del Gusto

13 Ottobre - 24 Novembre 2010

Da inviare, entro il 12 Ottobre, tramite fax al n. 0549.906278 oppure tramite e-mail a:

consorzio terradisanmarino@omniway.sm

Nome: _____

Cognome: _____

Indirizzo: _____

Tel.: _____

E-mail: _____

Attività svolta: _____

Costo complessivo per 6 serate € 25,00 da versare la prima sera



CONSORZIO
TERRA DI SAN MARINO
Casa Fabbrica - Montecchio, 11
Città di San Marino (RSM)
Tel. 0549.902617
www.terradisanmarino.com

In collaborazione con:
Dipartimento Prevenzione
dell'Istituto Sicurezza Sociale
U.O.S.D. Servizio Dietologico
dell'Istituto Sicurezza Sociale



ENTE CASSA DI FAETANO



C.A.P.A. - soc. coop. a.r.l.
cooperativa apicoltori prodotti agricoli
TUTTO PER L'AGRICOLTURA



Cooperativa
Apicoltori
Sammarinesi



COOPERATIVA ALLEVATORI
SAMMARINESI



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



FPO
CENTRALE DEL LATTE
di San Marino



13 ottobre - 24 novembre 2010

**Conosci veramente
ciò che mangi?**

LA FABBRICA DEL GUSTO

LABORATORIO DEL GUSTO

a cura del Consorzio Terra di San Marino
per diffondere il piacere, il valore
e la conoscenza del cibo
fra giovani e adulti



Laboratorio

1° Serata - **Mercoledì 13 ottobre 2010**

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

“Un frutto di-vino”



Docenti: Consorzio Vini Tipici di San Marino, dietisti del Servizio Dietologico.

Serata dedicata alla viticoltura e all'enologia.

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.

2° Serata - **Mercoledì 20 ottobre 2010**

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

“Liscio come l'olio”



Docenti: Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi, dietisti del Servizio Dietologico, esperti assaggiatori di olio extravergine.

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!



3° Serata - **Mercoledì 27 ottobre 2010**

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

“Pane, piada e... fantasia”



Docenti: Cooperativa Ammasso prodotti Agricoli, dietisti del Servizio Dietologico, esperti in tecnologia alimentare con specializzazione in panificazione.

Serata dedicata alla cerealicoltura e alla panificazione.

Semi e farine, i cereali del nostro territorio danno origine a Pane, piadina, biscotti i cibi “poveri” e semplici del passato, ma così “ricchi” e variegati al giorno d'oggi.

Per toglierci dall'imbarazzo della scelta tra i vari tipi di pane, ecco in ausilio l'analisi sensoriale: casareccio, schiacciato, a lievitazione naturale, con lievito madre, croccante o morbido, condito o scondito, di forma piccola o grande ed ancora piada tradizionale, con aggiunta di olio, con strutto... un gustoso e affascinante percorso attraverso i sapori, le fragranze, la storia, le usanze, del pane e derivati.

4° Serata - **Mercoledì 10 novembre 2010**

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

“Dolce come il miele”



Docenti: Cooperativa Apicoltori Sammarinesi, tecnici del Dipartimento Prevenzione, dietisti del Servizio Dietologico, tecnici esperti nel settore apistico.

Serata dedicata al settore apistico e alle caratteristiche dei mieli.

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, questo alimento si associa al moderno credo naturalistico e salutistico. Un viaggio per imparare a riconoscere e ad apprezzare profumi, sapori ed aromi dei diversi tipi di mieli e i benefici prodotti sul nostro organismo.

5° Serata - **Mercoledì 17 novembre 2010**

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

“Carne e buoi dei paesi tuoi”



Docenti: Cooperativa Allevatori, tecnici del Dipartimento Prevenzione, dietisti del Servizio Dietologico, tecnici esperti nel settore zootecnico.

Serata dedicata al settore zootecnico e alla filiera della carne.

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. Merito anche dei consumatori sempre più attenti nella scelta e sempre più decisi a far valere le proprie esigenze. Si è giunti così ad un prodotto che, per caratteristiche nutritive, entra a buon diritto anche nelle diete. Ma è vero che le parti più pregiate e più costose sono anche le più nutrienti e saporite? Un interessante percorso per conoscere gli aspetti più importanti della carne: la suddivisione, i tagli, le forme, la conservazione.

6° Serata **Mercoledì 24 novembre 2010**

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

“Come il cacio sui maccheroni”



Docenti: Centrale del Latte di San Marino, tecnici del Dipartimento Prevenzione, dietisti del Servizio Dietologico, tecnici esperti nel settore lattiero-caseario.

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

Capitare o cascare “come il cacio sui maccheroni” significa arrivare a proposito, giusto in tempo. Ma è dieteticamente giusto abbinare il formaggio (cacio) alla pasta (maccheroni)? Quali le differenze tra un formaggio a pasta morbida da uno a pasta dura e stagionato? Un viaggio che parte dal latte, analizzando le principali differenze, dal fresco a quello a lunga conservazione arrivando ai formaggi presenti sul mercato.