



Slow Food[®]
Condotta di Napoli

Organizza presso il Penguin Cafè napoli via santa lucia, 88 -081- 7646815

Master of Food “ I distillati “

Il corso avrà inizio martedì 11 maggio 2010 e proseguirà nelle date del 18 maggio, del 25 maggio e del 1 giugno con inizio delle lezioni alle ore 20:30 ed una durata prevista di circa 3 ore a lezione. Il costo del master è di 100 € compreso libro e dispensa e per poter partecipare è indispensabile essere soci Slow Food (il costo della tessera è € 58), oppure aderire alla tessera Slow Food progetto al costo di 25 €, il costo della tessera giovani è di euro 10,00 . Un giro del mondo attraverso i principali distillati e alcolati, dai celeberrimi whisky, dai cognac, alle acqueviti di vino ricchissime di storia e di tradizioni, alle grappe e alle acqueviti di vinaccia. Senza trascurare gli altri spiriti: calvados, tequila, rhum, ciascuno con storie affascinanti da raccontare. Si parlerà di produzione, materie prime, invecchiamenti e si degusteranno le tipologie più rappresentative. Un corso per appassionati, che svela i segreti della qualità di una categoria di prodotti dalla storia lunga e complessa, un tempo addirittura utilizzati come bevanda curativa. Il programma è articolato come segue:

Primo incontro

- Breve storia della distillazione
 - Terminologia e concetti generali (note tecniche, gli alambicchi)
 - Classificazioni: l'albero familiare dei distillati
 - Note tecniche di approccio alla degustazione dei distillati
- I distillati di vino: storia; materia prima; tecnica generale di produzione le famiglie; classificazione e etichette.

Il Cognac
Armagnac
Altri Brandy

Secondo incontro

I distillati di cereali: storia; materia prima; tecnica generale di produzione le famiglie; saper leggere le etichette.
I whisk(e)y
Whisky scozzese
Whiskey irlandese
Whisk(e)y americani e canadesi
Altri distillati di cereali: vodka e gin

Terzo incontro

Altri distillati: materie prime; tecniche generali di produzione le famiglie; classificazione e etichette
Rum – vari , Tequila Distillati di frutta: materie prime; tecniche generali di produzione. Le famiglie; classificazione e etichette.
Calvados ed applejack
Acquaviti di frutta
Liquori e anisati

Quarto incontro

Le grappe: storia: materia prima; tecnica generale di produzione le famiglie; classificazione e etichette
Acquavite di uva
Acquavite di vinaccia
Degustazione di distillati diversi

Prenotazioni e informazioni direttamente presso il Penguincafé 081- 7646815 o presso il Fiduciario Slow Food di Napoli Giuseppe Mandarano 348- 3366531 oppure giuseppemandarano@libero.it
Visita i siti www.slowfoodnapoli.it www.slowfoodcampania.com www.slowfood.it

Il fiduciario Giuseppe Mandarano