

mondoalegre

**I prodotti
presentati e utilizzati
per la degustazione saranno
prevalentemente quelli provenienti
da CTM Altromercato,
per un commercio equo e solidale.**

Tutti gli incontri si terranno alle ore 21,00
presso **Auditorium Biblioteca di Via Montenero, 30**
Gorgonzola - MM2 Linea verde

Informazioni e iscrizioni:

Biblioteca Comunale Gorgonzola
via Montenero 30
tel. 02/9515698
e-mail: gorgonzola@bibliomilanoest.it
da Martedì a Sabato ore 14 - 18,30

Indirizzi Botteghe Coop. MondoAlegre

Gorgonzola

Via IV novembre, 25
Tel. 02 95304216
Fax 02 9514639

Inzago

Via Pilastrello, 38
Tel e fax 02 9548350

Melzo

Via Matteotti, 6
Tel e fax 02 95710287

Segrate

Via Monzese, 2
Tel. 339 7472271

Magazzino di Gorgonzola

Via IV Novembre, 24
Tel e fax 02 9515366
magazzino.gorg@mondoalegre.it

www.mondoalegre.it

e-mail: mondoalegre@mondoalegre.it



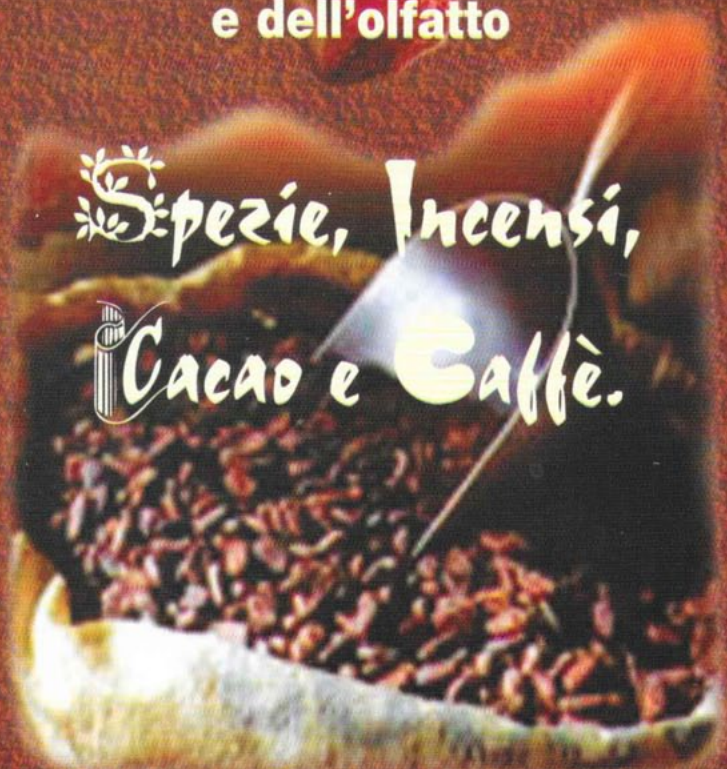
Città di Gorgonzola
Assessorato alla Cultura

Cooperativa MondoAlegre

**ME GUSTAS
TU!**

**Laboratori del gusto
e dell'olfatto**

**Spezie, Incensi,
Cacao e Caffè.**





4 febbraio 2005

CIACIAIO e CIOCCOLATA

con *Claudia Moriondo e Biagio Calcavecchia*

Qual è il segreto del cioccolato?

Come mai il solo nominarlo fa venire l'acquolina in bocca? "Cibo degli dei" per gli Aztechi, tesoro esclusivo dell'aristocrazia europea settecentesca, il cioccolato è e rimane sempre al primo posto nella scala delle nostre prelibatezze alimentari. Gli esperti illustreranno la storia, le modalità e i luoghi della coltivazione del cacao e ci guideranno a riconoscere ed apprezzare la qualità del puro cioccolato.

18 febbraio 2005

INCENSI

con *Marco Valessi*

L'uso dell'incenso ha probabilmente le sue radici nella prima esperienza dell'uomo con il fuoco.

È improbabile che i primi uomini non si fossero accorti della peculiare proprietà di alcuni legni di emanare aromi così intensi e dagli effetti così profondi.

Gli archeologi hanno ritrovato manufatti riconducibili all'uso di incensi in tutto il mondo, in connessione con pratiche religiose, sciamaniche e medicinali. È però difficile dare un'origine precisa della loro storia perché l'uso degli incensi è sempre stato parte di una cultura orale ed esoterica. L'incenso appare sotto moltissime forme: legno secco, erbe sminuzzate, pomate, polveri, liquidi e olii. Le forme a bastoncino e a cono, a cui noi sempre pensiamo, sono apparse solo in epoca moderna. Durante l'incontro l'esperto presenterà l'origine, la storia, le forme di preparazione degli incensi fornendone la ricetta.

25 febbraio 2005

SPEZIE

con *Marco Valessi*

Le spezie ingredienti usati in cucina per migliorare il gusto delle pietanze a rimedi naturali per la salute, da stratagemma per conservare i cibi a componenti di oscure preparazioni magiche, le spezie sono sempre state protagoniste della storia dell'alimentazione dell'uomo, dei viaggi, dei commerci e della vita familiare. I partecipanti scopriranno che le spezie nell'antico Egitto erano destinate ai malati, ai morti e agli dei, che la vaniglia ha potuto sconvolgere la società tradizionale del Madagascar e come il commercio di alcune spezie abbia influenzato lo sviluppo delle potenze economiche occidentali. L'incontro si propone di gettare le basi per riconoscere le principali spezie, per valutarne le percezioni olfattive e gustative e comprenderne l'uso in cucina. Alla parte teorica ne segue una pratica, con prove sensoriali degustazioni di prodotti a base di spezie.

3 marzo 2005

CAFFÈ

con *Biagio Calcavecchia e Alessandro Venuti*

“...A noi altri napoletani, toglieteci questo poco di sfogo... lo per esempio, a tutto rinuncerei, tranne a questa tazzina di caffè... Qua professore...sul becco io ci metto questo *coppitiello* di carta...” (*E. De Filippo in Questi fantasmi!*)”

Il caffè era già noto presso gli antichi greci, ma è con gli arabi che il suo uso si diffonde in Europa; usato ancora oggi per le sue proprietà medicinali, è stato considerato dagli antichi una pianta dai poteri soprannaturali. Per noi italiani, è e rimane un rito quotidiano, ma... qual è la sua storia e il modo migliore per prepararlo, sarà meglio la moka o la macchinetta espresso... e quali sono gli aromi delle diverse qualità. Tutto questo e altro ancora ci spiegheranno gli esperti durante l'incontro.

