

I prodotti presentati e utilizzati per la degustazione saranno prevalentemente quelli provenienti da Ctm Altromercato, per un commercio equo e solidale. Ctm Altromercato è un consorzio di oltre 100 organizzazioni no profit.

- importa e diffonde i prodotti alimentari e manufatti artigianali/artistici dell'emisfero sud del mondo
- garantisce dei prezzi equi in base ai costi reali di produzione, includendo un margine per gli investimenti sociali auto-gestiti
- favorisce l'acquisto delle materie prime attraverso il pagamento anticipato delle merci
- offre strumenti di riflessione, pubblicazioni e occasioni di incontro, sulle condizioni di vita e di lavoro dei due terzi dell'umanità

A Trezzo sull'Adda è presente una bottega del mondo e si trova in via Giovine Italia 7, gestita dalla Cooperativa Mondo Alegre per un commercio equo e solidale.

Si ringrazia per la collaborazione:

**mondoalegre**

per un commercio equo e solidale

Botteghe del Mondo di:  
Trezzo sull'Adda Via Giovine Italia, 7  
Melzo Via Matteotti  
Inzago Via Pilastrello, 38  
Gorgonzola Via IV Novembre 25



Tutti gli incontri si terranno alle ore 21 presso l'Auditorium Casa della Cultura - Villa Comunale Via Dante 12 - Trezzo sull'Adda

Per la partecipazione ad ogni incontro è richiesto un contributo di € 5,00 a persona da corrispondere nella stessa serata.

Informazioni e iscrizioni:  
Ufficio Cultura - via Dante, 12 - tel. 02 90933208  
apertura al pubblico: da lunedì a venerdì 9-12.30  
sabato 9-12 / lunedì 16.30-17.45  
e-mail: [ufficio.cultura@comune.trezzosulladda.mi.it](mailto:ufficio.cultura@comune.trezzosulladda.mi.it)



Comune di  
Trezzo sull'Adda  
Assessorato alla Cultura

21 novembre  
4 6 dicembre  
2002

# Trezzo da gustare



giovedì 21  
novembre

Il corso sarà una piccola finestra aperta sui profumi esotici e sui gusti orientali.

Il primo incontro, sul cioccolato, si propone di rendere i consumatori più attenti (e le recenti normative europee sul cioccolato rendono indispensabile tenere gli occhi bene aperti sulle etichette!) e in grado di sapere riconoscere la qualità, le diverse tipologie di prodotto e le tradizioni regionali a cui esse appartengono.

Nella seconda serata si parlerà dei diversi tipi di caffè che verranno anche degustati.

Nell'ultima serata sarà il tè ad avere per sé il palcoscenico: dal verde, al nero, all'oolong.

Ad ogni incontro potrete deliziare il vostro palato con numerose degustazioni guidate da docenti e tecnici del settore.

Scoprirete inoltre che dietro il consumo di questi alimenti c'è una storia infinita di esperienze, lavoro, conoscenze, scelte e tutta la cultura che le società umane hanno saputo esprimere, un indicatore che ci aiuta a comprendere un popolo e a ricostruire la storia.

l'assessore alla Cultura  
Maria Luisa Pesenti

## il cioccolato



serata di  
degustazione

con gli esperti  
Claudia Moriondo  
e Biagio Calcavecchia

*Se Dante avesse potuto frequentare un corso del genere i golosi non sarebbero mai finiti all'inferno, ma se ne starebbero in beata contemplazione nel cielo quieto dell'empireo...* Cioccolato, la bevanda degli dei. Olmechi, Maya e Aztechi, civiltà paleoamericane, furono grandi consumatori di cioccolato. Lo consumavano liquido e con molta schiuma, come testimoniano alcune incisioni dell'epoca; nella lingua Maya era indicato con la parola "Chacau haa" che significava anche "acqua calda", ma il cioccolato era tutt'altro che incolore, insapore, inodore. I Maya ne facevano una bevanda con mais, semi, vaniglia. Gli Aztechi lo preferivano freddo, con aggiunta di miele o vaniglia, ma soprattutto con abbondante chili (da provare per i più audaci!), con fiori di magnolia o con achiote, una sostanza di origine vegetale che colorava la bevanda e, conseguentemente, le labbra e la lingua di un rosso intenso.



mercoledì 4  
dicembre

## il caffè



serata di  
degustazione

con gli esperti  
Marco Zucchelli e  
Vittorio Scagliarini

Si racconta che nello Yemen, presso un monastero, un pastore pascolava le capre proprietà dei monaci e, vedendo che queste si agitavano e si muovevano freneticamente dopo avere brucato alcune bacche da un cespuglio, decise di raccogliercle e di portarle ai monaci. Questi, udito il racconto, rimproverarono il pastore, non gli credettero e definirono diabolico quel racconto. Le bacche vennero prese e gettate nel fuoco, ma queste, abbrustolite, emanarono un piacevole ed intenso aroma. I monaci tentarono allora di recuperare le bacche semibruciate immergendole, ancora calde, in acqua. L'acqua divenne di un delicato colore bruno ed era tanto profumata che un monaco l'assaggiò e scoprì che quella ignota bevanda, oltre ad essere buona, rinvigoriva "il corpo e lo spirito".

*Il caffè dev'essere caldo come l'inferno, nero come la notte, dolce come l'amore (proverbio arabo).*



venerdì 6  
dicembre

## il tè



serata di  
degustazione

con l'esperto  
Livio Zanini

Si narra che l'imperatore cinese Shennong, sovrano mitologico scopritore dell'agricoltura e della medicina, ogni giorno fosse solito assaggiare cento diverse piante officinali, di cui settanta erano velenose. Per eliminare le tossine sorbiva del tè! Apprezzato prima per le sue proprietà medicinali e poi come bevanda quotidiana, il tè ha sempre avuto un posto speciale nel cuore di letterati, monaci e funzionari del celeste Impero e la passione comune per l'arte della preparazione e degustazione di tale raffinata bevanda ha dato vita e cementato grandissime amicizie. Gustato preferibilmente puro il tè offre un'infinita varietà di aromi e sapori, che vanno dal fresco ed erbaceo dei tè verdi, ai più caldi e forti (a noi più familiari) aromi di malto e frutta dei tè neri, fino ad arrivare alle seducenti note floreali che distinguono i più pregiati tè oolong.

