

DATE DEL CORSO:
1^a LEZIONE: venerdì 12/11/2010
2^a LEZIONE: venerdì 19/11/2010
3^a LEZIONE: venerdì 26/11/2010

SEDE DEL CORSO:

AGRITURISMO LA COSTA

Cascina Galbusera Nera Via Mainido - ROVAGNATE (LC)



QUOTA DI ISCRIZIONE:

La quota di partecipazione è di € 110,00

OPERAZIONE GUIDA SICURA:

Durante i nostri corsi non si eccede mai con il consumo di alcol, ma per essere ancora più tranquilli verrà offerta la possibilità di acquistare, a prezzo speciale, un etilometro portatile unito a un innovativo integratore alimentare naturale notificato al Ministero della Salute, in grado di favorire in tempi brevi l'eliminazione fisiologica dell'alcol e degli eccessi alimentari.



Enotime è nata nel 1986 ed ha coinvolto oltre 35.000 consumatori in tutta Italia. I motivi del successo dei corsi di Enotime derivano dalla qualità dei vini e dei prodotti alimentari proposti, dal linguaggio semplice, chiaro ma contemporaneamente rigoroso che viene utilizzato, e dalla presenza di relatori che intervengono non tanto per presentare le proprie realtà aziendali, ma per soddisfare ogni curiosità mettendo a disposizione il loro grande bagaglio culturale e professionale.

COSA OFFRE IL CORSO

La degustazione di 24 vini di qualità da tutta la penisola. L'assaggio guidato di 4 rari formaggi a latte crudo, di 4 straordinari salumi artigianali, di 6 oli extravergini d'oliva dei migliori frantoi italiani e la scoperta di 8 squisite specialità d'autore a base di cioccolato.

Inoltre una valigetta portabicchieri contenente 8 grandi e preziosi calici da degustazione realizzati appositamente per noi, 2 dispense didattiche con gli argomenti trattati e i profili dei vini e dei cibi assaggiati, ed un attestato di partecipazione.

Una proposta unica ed imbattibile!

NORME DI PARTECIPAZIONE ED ISCRIZIONI:

QualTavola si svolge in tre lezioni con cadenza settimanale e l'inizio è alle ore 20.30; la prima sera si chiede un anticipo di 15 minuti. Ogni incontro dura circa 3 ore. E' necessario preiscriversi perché i posti sono limitati; per informazioni e prenotazioni:

CENTRO INFORMAZIONI ENOTIME Tel. 039/9260479
INFO ED ISCRIZIONI ON-LINE www.enotime.it

AZ. AGR. LA COSTA - Sig.ra Claudia
Via Curone 15 - Perego (LC) tel. 039/5312218

PASTICCERIA FUMAGALLI

Via Ferrari 2 - Barzanò (LC) tel. 039/9210397 - Sig. Piero
Via Beretta 1 - Costa Masnaga (LC) tel. 031/855623 - Sig. Cristian

PASTICCERIA COMI - Sig. Emanuele

Via Cavour 4 - Missaglia (LC) tel. 039/9241274

ENOTECA ROCCA - Sig.ra Francesca

Viale Parini 41 - Casatenovo (LC) tel. 039/9204196

TRATTORIA PIZZAGALLI - Sig.ra Carla

Via G. Cesare 2 - Fr. Cagliano Colle Brianza (LC) tel. 039/9260025

RISTORANTE VECCHIA BRIANZA - Sig. Roberto

Via Cantù 4 - Fr. Nava Colle Brianza (LC) tel. 039/9260442

DA PIETRO FRUTTA VERDURA ENOTECA - Sig. Francesco

Piazza Italia 2 - Merate (LC) tel. 039/5983841

PUNTO VENDITA AZ. AGR. IL CAPRICCIO - Sig.ra Roberta

Via Lecco 3 - Cernusco Lombardone (LC) tel. 338/9258634

ENOTECA IL COVO - Sig. Cabo

Via Cavour 28 - Osnago (LC) tel. 039/9280000

ENOTECA VIGANÒ - Sig.ra Giovanna

Via C. Battisti 1/3 Erba (CO) tel. 031/641106

AVVERTENZE:

La prescrizione prevede il versamento di un acconto di € 50,00 per persona; il rimborso, in caso di ritiro, sarà ottenibile solo se la rinuncia avverrà entro i 10 giorni successivi alla data del pagamento. Per i recessi relativi alle iscrizioni effettuate on-line o mediante bonifico bancario verrà applicato un costo di pratica pari a € 10,00 per ogni quota. Il saldo dev'essere versato alla nostra segreteria la prima lezione del corso in contanti o con assegno bancario: non sarà possibile processare le carte d'credito. Gli assenti alle 21.30 della prima lezione che non ne hanno dato preventiva comunicazione perdono il diritto al posto e l'acconto versato.



**Educazione alimentare
e sensoriale in chiave
enogastronomica**

QualTavola®

Rovagnate

**Agriturismo La Costa
12 - 19 - 26 Novembre 2010**

In collaborazione con:

RASTAI

1ª LEZIONE

I segreti della degustazione: osservo per meglio conoscere.
Percorso sensoriale: assaggio isopori acido tartarico, dolce, amaro, salato e umami e riconosco un profumo misterioso.

Dietro le quinte: come nascono i vini rossi.

Focus vino: i segreti della vinificazione.

Dietro le quinte: come nasce un formaggio a latte crudo.

Focus formaggi: i segreti del latte bovino, caprino e ovino.

I segreti dell'alimentazione: vitamine ed enzimi: il potere nutrizionale di alimenti ad elevato valore biologico.

Vino e salute: consumo moderato benessere psicofisico assicurato. I meccanismi di azione dell'alcol e la possibilità di controllarli.

Nel bicchiere

Sicilia Nero d'Avola e Frappato IGT Corvo Irmàna 2009

Duca di Salaparuta

Chianti Classico DOCG 2007

San Leonino Tenimenti Angellini

Vigneti delle Dolomiti Rosso Bestler Ross 2007

Az. Agr. Pojer e Sandri

Barbera d'Asti DOC Monte Colombo 2006

Az. Agr. La Martinenga Marchesi di Gresy

Salento Rosso IGT Duca d'Aragona 2006

Az. Agr. Candido

Brunello di Montalcino DOCG 2005

Banfi

Barolo DOCG 2004

Boroli

Barbaresco DOCG Bric Turot 2001

Prunotto

Grandi formaggi selezionati ed affinati da "Luigi Guiffanti 1876"

Castelmagno d'alpeggio 2009

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi

Canestrato lucano di pecora e capra da allevamento brado

Formai de Mut d'alpeggio 2008

L'imitabile cioccolato d'autore di "Amedei"

Crema Toscana di cioccolato al latte con nocciola tonda gentile

Crema Toscana al cacao fondente con nocciola tonda gentile



QualiTavola® è il nuovo, breve ed innovativo corso di educazione alimentare e sensoriale dedicato all'enogastronomia di qualità, con un occhio all'economicità ed alla sostenibilità ambientale, proposto da Enotime, organizzazione leader del settore nata nel 1986. Attraverso un articolato percorso culturale e sensoriale affronteremo, con appositi Focus, il mondo del vino, che sarà protagonista unitamente ad altre produzioni agroalimentari artigianali come i formaggi a latte crudo, i salumi artigianali, l'olio extravergine di oliva e il cioccolato d'autore. In uno spazio chiamato "dietro le quinte" scopriremo i segreti della produzione e successivamente assaggeremo in modalità guidata e commentata. Inoltre alleneremo i nostri sensi attraverso un percorso olfattivo, gustativo e visivo, che consentirà a tutti di familiarizzare con la propria sensorialità. Non mancheranno infine alcuni consigli utili ed efficaci sui segreti dell'alimentazione. Tutte le lezioni saranno condotte dal direttore di Enotime Fabrizio Penna, enologo ed esperto di alimentazione. Interverranno inoltre numerosi relatori dalle aziende coinvolte.

3ª LEZIONE

I segreti della degustazione: gusto per meglio assaporare.
Percorso sensoriale: assaggio i sapori dolce, dolce+alcol, dolce+amaro e alcol e riconosco un profumo misterioso.

Dietro le quinte: come nascono i vini spumeggianti.

Focus vino: la confezione del vino dall'etichetta al tappo.

Dietro le quinte: come nasce un olio extravergine di oliva.

Focus olio: come si degusta ed apprezza un olio di territorio. I segreti dell'alimentazione: salute e bellezza con alimenti disintossicanti e vitali.

Cibo e salute: grassi monoinsaturi e polinsaturi e la loro importanza nella corretta alimentazione quotidiana.

Nel bicchiere

Glera Spumante Extra Brut Jeio NoSO2

Az. Agr. Bisol

Valdobbiadene Prosecco DOCG Brut Fagher 2009

Az. Agr. Le Colture

Valdobbiadene Prosecco DOCG Extra Dry Vigneto Giardino 2009

Az. Agr. Adami

Moscato d'Asti DOCG Moscato d'Asti 2010

Az. Agr. Saracco

Alto Adige DOC Cuvée Marianna Extra Brut 2006

Arunda

Franciacorta DOCG Brut Essence 2005

Antica Fratta

Trento DOC Alternasi Brut Millesimato 2005

Cavit

Franciacorta DOCG Pas Dosé Diamant 2004

Az. Agr. Villa

Oleum: il meglio dal frantoio italiano

Veneto Extravergine Dop Veneto Valpolicella - **Bonamini Toscana** Extravergine Montegiovi - **Az. Agr. Colognole Umbria** Extravergine Chiuse di Sant'Arcangelo Bio - **Gaudenzi Puglia** Extravergine Sel. Tenuta Arcamone Bio - **De Carlo Calabria** Extravergine Ottobratico - **Olearia San Giorgio Sicilia** Extravergine Feudotto Blend - **La Goccia d'Oro**

L'imitabile cioccolato d'autore di "Amedei"

Napolitain fondente cru Trinidad, Pralina "Vin Santo" e Tavolotta di cioccolato fondente extra 70 con frutti di bosco.

2ª LEZIONE

I segreti della degustazione: annuso per meglio scoprire.
Percorso sensoriale: assaggio i sapori acido malico, dolce, acido+dolce, tannino e riconosco un profumo misterioso.

Dietro le quinte: come nascono i vini bianchi.

Focus vino: l'evoluzione del vino e i segreti di botti e barriques.

Dietro le quinte: come nasce un salume di qualità.

Focus salumi: i segreti delle razze e dell'allevamento suino.

I segreti dell'alimentazione: la curva glicemica e il controllo del meccanismo di fame e sazietà.

Cibo e salute: prebiotici e probiotici a garanzia della vitalità intestinale e della salute del sistema immunitario.

Nel bicchiere

Sicilia IGT Grillo Rocce di Pietralonga Bio 2009

Cantina Centopassi

Monferrato bianco DOC Solum 2009

Isolabella delle Croce

Collio Friulano DOC Ronc di Zorz 2009

Az. Agr. Livon

Contea di Sclafani Bianco DOC Nozze d'Oro 25° anno 2009

Tasca d'Almerita

Terre Lariane Bianco IGT Solesta 2008

Az. Agr. La Costa

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Massaccio 2007

Fazi Battaglia

Veronese IGT Villa Cordevigo Bianco 2007

Vigneti Villabella

Venezia Giulia IGT Lis 2006

Az. Agr. Lis Neris

I rari salumi dei migliori artigiani

Prosciutto crudo San Daniele artigianale - **Bottega del Prosciutto**

Prosciutto cotto naturale affumicato - **Branchi Prosciutti**

Salame di Suino Grigio del Casentino brado - **Simone Fracassi**

Spalla cruda di Palasone - **Antica Ardenga**

L'imitabile cioccolato d'autore di "Amedei"

Napolitain fondente cru Madagascar, Pralina "Amandola" e Tavolotta di cioccolato bianco al latte con pistacchi di Bronte.