

OFFICINA DEL GUSTO

I LABORATORI

"Il banchetto dei desideri" comprende anche "Officina del Gusto", 3 laboratori culinari itineranti. Questi prevedono un numero massimo di 40 partecipanti e verranno attivati al raggiungimento di un minimo di 15 iscritti.

Officina del Gusto è condotta da Ivo Palazzari e Ettore Puddu - Esperti Enogastronomi dell'Accademia Internazionale EPULAE, con la presenza di produttori del settore.

Per info e iscrizioni si possono contattare i numeri 0781/671527 – 347/3833591 o scrivere a: umanitaria.carbonia@gmail.com - ivopalazzari@tiscali.it



IL CARCIOFO – VOCAZIONE DI UN TERRITORIO

Giovedì - 07/02/13 – Masainas – Centro Sociale - Ore 17.30

Percorso di analisi sensoriale alla scoperta del Carciofo, importante realtà economico sociale del Sulcis.

- Il Carciofo
- Le origini della qualità
- La geografia del carciofo in Sardegna
- Zone di produzione e varietà in Italia e in Europa
- Zone di produzione e varietà in Sardegna
- La maturazione
- La raccolta
- Il trasporto e la conservazione
- Il Carciofo a tavola
- L'abbinamento con il vino
- La degustazione
- L'analisi sensoriale
- L'olfatto e il gusto
- L'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gustativo



IL PANE: PROTAGONISTA NELLE TAVOLE DEI SARDI

Giovedì - 14/02/13 – Villamassargia – Ore 17.30 – Casa Fenu

Percorso di analisi sensoriale alla scoperta dell'Arte Bianca: Il Pane.

La cultura legata alla panificazione raccontata da produttori che ancora oggi panificano con "Su Framentu" o lievito madre.

- Il pane
- Il pane e cultura
- La panificazione in Sardegna
- Diversi tipi di panificazione
- La biodiversità del pane in Sardegna
- La panificazione casalinga
- Esperienze di panificazione
- Su Framentu – Lievito madre
- La degustazione
- L'analisi sensoriale
- L'olfatto e il gusto
- L'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gustativo



FORMAGGIO E OLIO MILLENNI DI STORIA DAI PASCOLI ALLE "FORME"

Giovedì - 28/02/13 – Santadi – ore 17.30

La realtà millenaria della pastorizia che produce, unica realtà mondiale, tre formaggi DOP da latte Ovino. piccolo percorso di analisi sensoriale sull'olio extravergine d'oliva del territorio.

- Il formaggio
 - Dal latte alle forme
 - La tradizione
 - La modernità
 - Variazioni sul tema
 - Le tre DOP di Sardegna
 - Pecorino Sardo DOP
 - Fiore Sardo DOP
 - Pecorino Romano DOP
 - La degustazione
 - L'analisi sensoriale
 - L'olfatto e il gusto
 - L'esame visivo
 - L'esame olfattivo
 - L'esame gustativo
 - L'abbinamento con il Vino e altro...
-
- Dalle Olive all'Olio – Cultivar di Sardegna
 - Definizione di Olio di Oliva
 - Olio Extravergine di Oliva DOP Sardegna
 - La degustazione
 - L'analisi sensoriale
 - L'olfatto e il gusto
 - L'esame visivo
 - L'esame olfattivo
 - L'esame gustativo