



**Master of Food**  
Il gusto di saperne ancora di più

**Il gusto di saperne di più**

- Corsi in aula e visite nei luoghi di produzione e vendita
- Lezioni partecipate: degustazioni, esercitazioni e giochi sensoriali
- Formatori esperti del settore agroalimentare

www.slowfood.it/educazione  
www.slowfoodlomellina.com

Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS



**Alleanza tra i cuochi italiani e i Presidi Slow Food**

*Una tira l'altra* **Master of Food**  
Il gusto di saperne ancora di più

# Mini master caffè

**dove:** Ristorante "Trattoria Guallina"  
Via Molino Faenza 19 fraz. Guallina - Mortara (PV)

tel. 0384 91962 - cell. 3387261869

**quando:** giovedì 20 ottobre 2011

**orario:** h 20:00


**programma:**

Alternati a piatti cucinati con i presidi conosceremo la storia e le tipologie di caffè, i vari modi di preparazione ed il suo uso in cucina.

assaggio commentato di un caffè preparato con il metodo filtro, speziato e salato come da tradizione nei paesi produttori. Si tratta di un caffè leggero e sapido, che funge da aperitivo.

Flan di funghi con salsa allo zafferano del presidio di Tallouine in Marocco

assaggio commentato di caffè espresso specie robusta, in forma di frozen con funzione di "taglio" tra una portata e l'altra

Risotto col Castelmagno dell'az. agr. La Meiro, Castelmagno 

assaggio commentato di caffè espresso specie arabica di presidio Huehuetenango o Harena

Strudel di mele con crema alla Vaniglia del presidio della Chinantla, Messico

assaggio commentato di caffè espresso miscela di arabica e robusta

Vini in abbinamento: Barbera Poggio Marino 2009, Marchese Adorno

Moscato OP, Doria di Montalto

**Docente del Master :** Gabriella Baiguera

**Costo :** € 35,00

**Posti disponibili :** 30

**Iscrizioni entro :** 16/10/2011

Fiduciario Vigevano e Lomellina: Franco Ranzani  
cell. 349 5095982 - info@slowfoodlomellina.com



Sponsor

## MINI MASTER CAFFÈ'

Nel XVI secolo, i sacchi di caffè prendono la via di Istanbul, salpano dalle coste della Turchia destinati al porto di Venezia, si diffondono in Europa come spezia preziosa, riservata a pochi e proibita sino all'assoluzione di Papa Clemente VIII. Pur tuttavia il caffè è osannato dai poeti e dal popolo che lo interpretano nero come la notte, forte come la morte e dolce come l'amore. Il caffè, di specie Arabica e Robusta, è commerciato e consumato in grande quantità in tutti i continenti, preparato con differenti metodi: Espresso in Italia; infuso e speziato nei Paesi produttori; bollito in Turchia, filtrato in Europa e Stati Uniti. L'etichetta delle confezioni di caffè incomincia a riportare oltre alle specie e alle proporzioni nella miscela anche indicazioni di origine. La corretta conservazione e la macinatura adeguata contribuiscono al quotidiano piacere della "tazzulella 'o caffè". Una serata per conoscere il caffè ed i metodi di preparazione: espresso, all'uso dei paesi d'origine ed il suo utilizzo nei cocktail e nei dessert.

### Caffè Espresso

#### *La tazzina quotidiana*

Elisir profumato e gustoso, il caffè espresso è melodia quotidiana, un ritornello che accompagna il risveglio, la pausa di lavoro, la fine di un pranzo e mille altri momenti della giornata. Italiano il metodo e il brevetto del sistema meccanico per ottenerlo. Per noi abitanti del Bel Paese la millenaria storia del caffè si ferma qui, davanti alla tazzina di porcellana bianca e alla crema color nocciola.

Parliamo di espresso al bar e in famiglia, di miscele di Arabica o Arabica e Robusta, degustando i Presidi Slow Food di Huehuetenango nel Guatemala e Harena in Etiopia, preparati con la macchina a pressione.

### Caffè filtrato, infuso e bollito

#### *Il caffè in tutte le lingue del mondo*

Il caffè è uno dei grandi prodotti coltivati già dal tempo delle colonie. I territori di natura vulcanica, fra i Tropici del Cancro e del Capricorno, sono fecondi di piantagioni di Coffea: all'ombra o in pieno sole, su altopiani e pendii, a perdita d'occhio. Vi coltivano caffè di specie Arabica e Robusta, i popoli di circa cinquanta nazioni. Endemico del continente africano, l'arbusto si è diffuso in America, India, Indonesia, Cina e Australia. Come per il vino sono l'insieme della composizione del terreno, l'altitudine e il clima a definire le qualità organolettiche di ogni raccolto.

Degustiamo singole origini torrefatte con maestria, come per esempio i caffè Sidamo, Kaapi Royal, Tierra, Huehuetenango e Harena.

### Il caffè in cucina

#### *L'espresso italiano diventa dessert e cocktail*

Aggiunto ad altri ingredienti, il caffè si trasforma in gradevolissimi cocktail e dessert che accarezzano il palato. Combinazioni semplici, con prodotti provenienti dagli stessi territori del caffè -cioccolato e rum, ad esempio- o più complesse, alla ricerca di gusti e profumi sorprendenti. Modi diversi di interpretare l'espresso, realizzando ricette semplici e creative per scoprire come divertirsi a preparare in modo insolito il caffè.



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

[www.presidislowlfood.it](http://www.presidislowlfood.it)