

# 8 marzo Festa della Donna Slow

Nel movimento Slow Food in quasi tutti i progetti in cui e quindi per ringraziarle per



andiamo fieri con un gesto si è voluto dedicare alle stesse una particolare attenzione cercando di ribaltare l'approccio prettamente commerciale che ormai ha conquistato la festa delle donne dell'8 marzo. Organizziamo per loro una serata con un Master of Food sul Tè che seguirà ad una classica cena introduttiva.

ci si è accorti che il ruolo delle donne siamo impegnati risulta determinante aver reso possibile tutto quello di cui

**Ecco il Programma della serata (inizio ore 20,30)  
c/o Osteria I Beati Paoli via Grazie,71 Corridonia**

## **Cena**

### **Antipasto:**

Burratina con Alici Marinate, Cocktail di Gamberetti del Mare del Nord con salsa all'Arancio e Lumachine in porchetta

### **Primo:**

Polentina di *Roveja* con carbonara di pesce

### **Secondo:**

Spiedino di Calamari e Gamberoni con Olive all'Ascolana di pesce

**Dolce:** sorbetto al Tè verde

**Vino:** *Ninfa Ripana* della Cantina dei Colli Ripani

## **A seguire (ore 22,00) Master sul Tè**

un viaggio fatto di degustazioni e giochi sensoriali lasciando che il tè si racconti, per avvicinarsi in maniera slow all'educazione alimentare e del gusto e alla storia e cultura della gastronomia. *L'educazione è un piacere, un'occasione ludica e conviviale in cui sentirsi bene e vivere la leggerezza.*

**Costo Cena € 20 Costo Master € 15, Cena + Master € 25**

**Gradita la prenotazione ☎0733\_433235 320\_2665612**

## **Le serate Una tira l'altra**

Incontri a tema per stuzzicare la voglia di saperne di più, dove piacere ed esperienza dei sensi sono gli ingredienti principali.

### **Tè**

Il tè ha avuto la straordinaria capacità di interagire con vari paesi e culture, trasformandosi da bevanda povera e monacale a cerimonia religiosa, occasione mondana, semplice colazione o rinfrescante pausa di lavoro. Tutto questo in una modesta, essenziale, raffinata, elegante, aromatica tazza di tè.

#### **Il Tè nero**

*In occidente piace nero*

Il tè nasce in oriente come tè verde, in occidente è invece apprezzato soprattutto il tè nero. All'inizio questa preferenza era giustificata dalla scarsa resistenza dei tè verdi nel sopportare lunghi viaggi, ma sicuramente il tè nero si è mostrato più affine al palato occidentale, che preferisce la pienezza maltata e "boisé" alle note aromatiche vegetali del tè verde. Nell'incontro verrà illustrato il processo produttivo, dalla raccolta alla "fermentazione", scoprendo le modalità di formazione dei colori e sapori del tè nero. Per unire teoria e pratica, verrà proposto l'assaggio di varie tipologie di tè neri: cinesi, indiani, di Ceylon e persino del Kenya per apprezzarne appieno caratteristiche e peculiarità.

#### **Il Tè verde**

*Il profumo d'oriente*

In oriente dire tè significa pensare tè verde, quasi sempre cinese. Avere una sola tipologia di tè, può apparentemente sembrare limitativo, in realtà le tipologie di tè verdi sono molteplici, in grado di sviluppare un ricco patrimonio di gusti, aromi, apparenze e modalità di consumo. In questo incontro avremo modo di conoscere le principali tipologie, cinesi, giapponesi e degli altri paesi emergenti, ritrovandoli nel loro consumo quotidiano o nelle rarefatte atmosfere di riti codificati. Sarà un percorso evocativo di luoghi esotici, sarà semplice percorrerli, aiutati dai profumi dei tè che assaggeremo.