

Master of Food

Il gusto di saperne ancora di più

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. Una serata a scelta tra quelle proposte permetterà di iniziare a conoscere questo magico mondo.

VENERDI' 28 APRILE ore 21,15

Serata "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... per apprezzarne appieno Caratteristiche e peculiarità.

MARTEDI' 2 MAGGIO ore 21,15

Serata "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, che percorreremo aiutati dai profumi dei tè degustati.

COSTO per ogni serata € 25 – Due serate € 40 - TESSERA SLOW FOOD OBBLIGATORIA € 25 (minore di 30 anni € 10)

Location: Osteria I Beati Paoli sas via Grazie,71 Corridonia (MC) 0733 431863 - 320 266 5612

PRENOTAZIONI plucianifiduciario@slowfoodcorridonia.it 389 426 8259 fabio.pierantoni@slowfoodcorridonia.it 333 673 0041