

Master of Food

Il gusto di saperne *ancora* di più

CIOCCOLATO

VENERDI **17** MARZO - ORE 21:00

L'affascinante storia del cioccolato

Dal cioccolato come bevanda delle antiche popolazione centroamericane, passando per i grezzi cioccolati modicani, per la piemontese invenzione del gianduja, fino alle raffinate praline di oggi, per chiudere con una degustazione di cioccolato.

A seguire Show Cooking e assaggi con

Roberto Cantolacqua

Due cioccolate in tazza con cioccolato mono origine

Africano e Sud Americano

Assaggio di colomba gianduiotta

GIOVEDI **30** MARZO - ORE 21:00

Le diverse tipologie di cacao nei cioccolati single-origin

Il cioccolato da "intenditori" è senza dubbio il fondente e tra questi il più interessante, paragonabile ai grand cru del vino, proviene da singole varietà di cacao, alcune delle quali molto rare ed esclusive. Impariamo a conoscerle, assaggiando cioccolati di alcuni dei migliori produttori europei.

A seguire Show Cooking e assaggi con

Roberto Cantolacqua

Mousse al cioccolato mono origine abbinata a uno dei

dolci più classici della pasticceria Italiana

(a sorpresa...)

Dove: Pasticceria Mimosa - Viale Vittorio Veneto, 69/77 - 62029 - Tolentino (MC)

Prezzo: 40,00 € a persona (due serate) - 25,00 € a persona (una serata)

Contatti: Paolo Luciani - Cellulare: 389/4268259 - Mail: pluciani.fiduciario@sflowfoodcorridonia.it

DIFENDI IL CIBO VERO...ASSOCIATI A SLOW FOOD!!