



Slow Food

Master of Food Vino - Primo Livello

Il corso si svolgerà presso i locali del Circolo "La Forgia" di Piazza Boschiassi 5, in Caselle, a partire da Mercoledì 22 Marzo, per sei Mercoledì consecutivi.

"Dalla vigna al bicchiere"

Il vino è una bevanda ricchissima di storia, di tradizione, soggetta a continue sperimentazioni e dunque in continua evoluzione: conoscerlo rappresenta un momento emozionante per la scoperta della cultura materiale e per il risveglio di gusto e olfatto, i nostri sensi più intorpiditi.

Questo corso è rivolto ai tanti che di se stessi dicono "di vino non capisco nulla, ma vorrei conoscerlo meglio", ed è un'introduzione teorico-pratica al mondo del vino: i processi produttivi, le nozioni essenziali della viticoltura, la vinificazione, e soprattutto il linguaggio e gli strumenti della degustazione. Ogni incontro è suddiviso in due parti: lezione e degustazione di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione. Dalla viticoltura al servizio del vino, dall'esame visivo, olfattivo e gustativo fino agli abbinamenti, un ciclo di lezioni per entrare con piacevolezza e competenza nel mondo di Bacco.

Prima Lezione

Storia del vino e analisi sensoriale

- Il mondo del vino
- Traccia storica del vino di qualità: dai Greci e dai Romani fino ai giorni nostri
- Le trasformazioni del vino nel corso dei secoli
- Introduzione alla degustazione: primi cenni all'analisi sensoriale del vino.

Seconda Lezione

Esame visivo e vinificazione

- L'esame visivo
- L'aspetto di un vino: limpidezza, intensità, tonalità, vivacità, fluidità, effervescenza
- Analisi complessiva del colore del vino
- Influenze di clima, vigna e cantina sul colore del vino
- La vinificazione
- Il processo di vinificazione dei bianchi, dei rosati e dei rossi
- La fermentazione

Terza Lezione

Esame olfattivo, viticoltura e vinificazione

- L'esame olfattivo: via nasale e retronasale
- L'importanza dell'esame olfattivo nella valutazione di un vino
- L'origine dei profumi
- La classificazione dei profumi: primari, secondari e terziari
- Influenza di clima, vitigno, vigna e cantina nella produzione degli aromi
- Note di viticoltura e ulteriori aspetti della vinificazione legati ai profumi
- Tecniche di riconoscimento dei profumi e analisi qualitativa dei profumi di un vino

Quarta Lezione

Esame gustativo, clima, vigna e cantina

- L'esame gustativo
- I quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato, amaro
- Sensazioni tattili al palato
- Tecniche di individuazione dei quattro sapori in bocca
- Influenza di clima, vigna e cantina sui sapori del vino
- Il ruolo dei tannini nel vino rosso
- L'importanza dei contenitori di affinamento: uso e funzione del legno.

Quinta Lezione

Gli equilibri gusto olfattivi

- Gli equilibri gusto-olfattivi
- Il concetto di equilibrio gustativo e olfattivo
- Equilibrio e interferenze dei sapori e degli odori nei vini bianchi e nei vini rossi
- La personalità di un vino
- Influenze di clima, vigna e cantina sull'equilibrio complessivo di un vino
- La valutazione complessiva finale di un vino.

Sesta Lezione

Servizio, norme e abbinamenti

- Elementi di cultura generale sul vino
- Servizio, conservazione e cantina
- Leggere un'etichetta
- Norme e disciplinari di produzione
- Abbinamento cibo e vino

Materiale didattico

- Dispensa del corso
- Borsa con 6 bicchieri ISO
- Libro "Il Piacere del Vino" (Slow Food Editore)
- Degustazione di circa 26 vini italiani di qualità

Al termine del corso sarà registrata la frequenza sul libretto personale del Master of Food e consegnato il relativo attestato di partecipazione. Chi avrà frequentato 15 corsi su 23 riceverà il titolo di Master of Food.

Posti: massimo 30 (solo soci, è possibile iscriversi all'atto della prenotazione)

Costo: € 170,00 per le sei serate da pagarsi anticipatamente entro il 10 Marzo 2006.

Sconto del 15% ai partecipanti con età inferiore ai 30 anni

G. Clementino

L'attività de La Forgia

Anche quest'anno La Forgia, ha messo a punto il programma delle attività che verranno sviluppate nel primo semestre sotto l'egida dell'Amministrazione Comunale ed in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura.

Si tratta di una serie di manifestazioni il cui obiettivo continua ad essere il rafforzamento dell'identità piemontese ed il mantenimento delle nostre tradizioni attraverso la rilettura di avvenimenti storici, la visita ai monumenti ed alle opere d'arte di cui sono ricche le belle città della nostra regione ed infine attraverso la conoscenza della storia della letteratura piemontese, ricca di valenti scrittori e poeti.

A margine delle conferenze che si terranno presso la Sala Consigliare di Palazzo Mosca non mancheranno i consueti e apprezzati intrattenimenti gastronomici che i soci della Forgia allestiscono con particolare cura. Una prima manifestazione ha preso lo spunto, con sei mesi di anticipo, dalla ricorrenza del 300° anniversario della battaglia di Torino del 1706; una serata quella del 9 marzo, dedicata all'illustrazione dell'epica impresa di cui Torino conserva innumerevoli ricordi tra i quali il superbo "ex voto" costituito dalla Basilica di Superga, il popolare borgo Vittoria con le strade intitolate agli eroi di quella storica giornata ed il santuario della Madonna della Salute che custodisce i resti dei soldati caduti, il museo Pietro Micca ed infine i numerosi riferimenti sparsi per la città.

A rievocare le gesta del Duca Vittorio Amedeo II e del suo famosissimo cugino Principe Eugenio che con il sacrificio del cittadino Pietro Micca le suonarono di santa ragione a Francesi

e Spagnoli, sono intervenuti il generale Guido Amoretti direttore del Museo Pietro Micca e Piergiuseppe Meinetti studioso di storia cittadina e titolare di un'antica bottega torinese situata all'angolo di piazza Savoia con via Corte d'Appello. I due sono autori di uno splendido libro intitolato "TORINO 1706 - Cronache e memorie della città assediata" edito dalla Editrice Il Punto; una pubblicazione puntuale e documentata, ricca di illustrazioni e redatta con stile accattivante e divulgativo, fortemente coinvolgente nei confronti del lettore.

Domenica 19 marzo, la seconda parte del programma rievocativo della battaglia di Torino del 1706 prevede la visita guidata al museo Pietro Micca.

Altre manifestazioni previste di qui all'estate sono di seguito elencate, per ciascuna di esse La Forgia provvederà di volta in volta a divulgare anticipatamente programmi dettagliati ed orari.

Giovedì 30 marzo, Apertura

del ciclo di conferenze dedicate a 11a LETTERATURA PIEMONTESE - Dalle origini al '700 - a cura del dottor PASERO.

Settimana Santa, Recita della Via Crucis di GHEON nella chiesa dei Battuti, con la partecipazione dell'attore Enrico LONGODORIA, noto commentatore della messa domenicale trasmessa da RAI 1.

Giovedì 20 aprile, Conferenza sulle origini e sulla evoluzione della canzone popolare piemontese a cura del dottor Beppe NOVAIRA.

Giovedì 4 maggio, conferenza sull'enigma della Sindone, il Sacro Lenzuolo conservato nel Duomo di Torino.

Giovedì 18 maggio, conferenza sulla Reggia di Venaria a cura della prof.ssa Maria Luisa TIBONE.

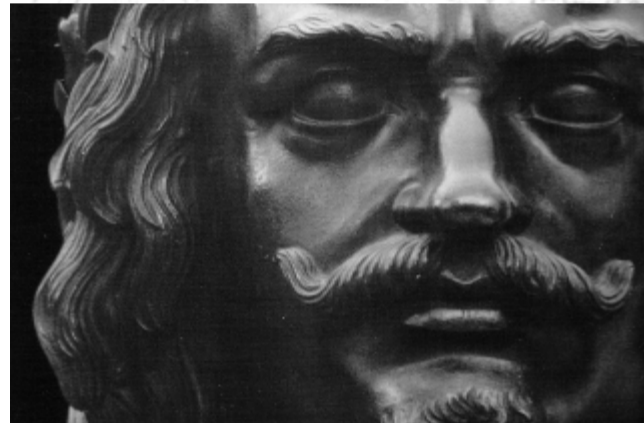
Domenica 21 maggio, visita guidata alla Reggia di Venaria.

Giovedì 1 giugno, esibizione dei ragazzi del gruppo folcloristico di VIU'.

Per la Forgia,
Luigi Manina

TORINO 1706

Cronache e memorie della città assediata



edilinvestimenti

DOTT. FRANCA BATTISTELLA FRASSA - AGENTE DI AFFARI IN MEDIAZIONE N. 1789 CCIAA - ADERENTE FIMAI
10072 CASELLE TORINESE - VIA CARLO CRAVERO 70 - TEL. 011/9912949

Caselle bellissima villa prestigiosa, ingresso, salone, cucina, tre camere, tripli servizi, studio, mansarda, box, giardino mq. 2.000.

Caselle alloggi con giardino in costruzione, case a schiera e casette indipendenti, diverse dimensioni, possibilità di personalizzare gli interni.

Caselle vendesi/affittasi capannoni diverse dimensioni, zona industriale.

San Maurizio in bifamiliare alloggio indipendente, ingresso, cucina, camera, bagno, ampio sottotetto.

Ciriè in piccola palazzina, alloggi da reddito, ottima posizione, mono e bilocali, con giardino e box, in costruzione.



Caselle casa a schiera, salone, cucina, tre camere, doppi servizi, ampio sottotetto, cantina, garage, lavanderia, giardino, possibilità due alloggi.

Caselle intero stabile da ristrutturare, zona centrale, ampio cortile, possibilità alloggi e uffici.

Caselle zona centrale, camera, cucina, ripostiglio, bagno, ampio sottotetto, riscaldamento autonomo, finemente ristrutturato.



San Maurizio porzione bifamiliare ottimo grado di finiture, salone, cucina, due camere, doppi servizi, sottotetto, cantina, box, lavanderia, tavernetta, ampio giardino.

Richiardi piccola borgata, fronte strada, alloggi di diverse dimensioni parzialmente ristrutturati.

Caselle alloggio ingresso, soggiorno, cucina, due camere, bagno, piccolo condominio, riscaldamento autonomo.

Corio porzione casa parzialmente ristrutturata possibilità due alloggi giardino, prezzo eccezionale.

Caselle alloggio ingresso, tinello, cucinino, due camere, bagno, cantina, box, piccolo condominio.

San Maurizio locale uso deposito mq. 60, nuova costruzione indipendente.

AFFITTASI

Caselle locale commerciale mq. 40, zona centrale, riscaldamento autonomo.

Caselle uso ufficio-laboratorio mq. 120 ampio parcheggio privato.

Caselle alloggi arredati uso transitorio di diverse dimensioni.

Caselle alloggio di diverse dimensioni residenziali contratti quattro più quattro.

CEDESI

Caselle avviata cartoleria, profumeria, giocattoli e accessori, zona centrale, ottima posizione.

San Maurizio zona centrale avviato negozio fiori secchi, bomboniere, accessori, ottima clientela.