



Slow Food®

# Condotta del Canavese

Cari arcigolosi/se,

vi ho dato appuntamento a settembre, non sono stata di parola, ma sono così importanti gli appuntamenti che non ho potuto aspettare; così potrete decidere con tutta calma durante le vacanze

<b>MARTEDÌ</b>	<b>11-18-25</b>	Ottobre	<i>Master "Dolci, cioccolato, miele e confetture"</i>
	<b>8</b>	Novembre	Presso pasticceria "PITTI PAOLO" – Cascinette d'Ivrea
<b>DOMENICA</b>	<b>25</b>	Settembre	"Dulcis in Fundo ...."
			Castello di Masino - Caravino

**Ottobre - Novembre 2005 ore 20,30**

Presso pasticceria PITTI PAOLO – Cascinette d'Ivrea

## **Master "Dolci, cioccolato, miele e confetture"**

<b>DURATA</b>	<b>4 serate</b>
<b>GIORNI</b>	<b>11-18-25 Ottobre - 8 Novembre</b>
<b>NUMERO PARTECIPANTI</b>	<b>15 persone</b>
<b>ORARIO</b>	<b>Dalle ore 20,30 alle ore 23,00 circa</b>
<b>COSTO</b>	<b>€145,00</b>

### **Ingredienti, qualità e tradizioni**

Il paradiso dei golosi: così potrebbe intitolarsi questo corso alla scoperta di tutto quanto attira l'attenzione dei dolcificanti più incalliti. Un ciclo di quattro incontri per renderci consumatori più attenti, in grado di riconoscere la qualità e le diverse tipologie di prodotto e di muoversi con disinvoltura nelle recenti normative europee, ma anche per capire le diverse tradizioni regionali.

La prima lezione è dedicata al miele e ai dolcificanti in pasticceria, la seconda agli ingredienti base della pasticceria e ai dolci del settentrione d'Italia; la terza alla pasticceria del centro sud, alle confetture e ai gelati; la quarta al cioccolato, altra grande passione di tanti buongustai. Ogni incontro sarà "addolcito" da numerose degustazioni guidate, con l'eventuale presenza di produttori e tecnici del settore.

#### Prima lezione

##### **Il miele e i dolcificanti in pasticceria**

- Il miele: storia e caratteristiche
- Produzione, conservazione e degustazione
- Impieghi in pasticceria
- Gli altri dolcificanti della pasticceria
- Osservazioni e degustazioni di mieli e strumenti per produrlo

#### Seconda lezione

##### **Gli ingredienti base della pasticceria**

- I grassi di origine animale e vegetale
- Le farine; le uova; il sale; gli agenti lievitanti; gli additivi; gli aromi
- Osservazioni di campioni di farina

##### **La tradizione pasticceria dell'Italia settentrionale**

- Le influenze straniere
- Le grandi famiglie dei dolci dell'Italia settentrionale
- Degustazione di pasticceria secca e fresca e paste lievitate

#### Terza lezione

##### **Marmellate, confetture & co.**

- Le dolci conserve: confetture e marmellate; frutta candita sciroppata e disidratata; mostarde di frutta
- Degustazione di marmellata e confetture

##### **La tradizione pasticceria dell'Italia centro-meridionale**

- La linea del burro

- Le grandi famiglie dei dolci dell'Italia centro meridionale
- Degustazione di pasticceria secca e fresca e paste lievitate o pipatelle

### **La gelateria**

- Acqua o latte per conservare il freddo
- Classificazione

### Quarta lezione

#### **Il cioccolato**

- Breve storia del cioccolato
- Reperimento e scelta della materia prima
- Modalità e tecniche di produzione
- La trasformazione del cacao: dai semi alla massa
- Dalla massa al cioccolato di copertura
- Il cacao in polvere
- I diversi tipi di cioccolato: fondente, al latte, con altri grassi, con altri ingredienti
- Le creme da spalmare
- La cioccolata in tazza

Quattro lezioni • Degustazione di miele, cioccolato e pasticceria, in abbinamento a un vino • **Realizzazione di un dolce x serata** • Dispensa del corso • L'Italia dei dolci (Slow Food Editore)

Da forno o fritti, secchi o cremosi, legati a ricorrenze religiose o di origine pagana, sono 320 i dolci regionali raccolti da Slow Food in questa nuova monografia dedicata alla pasticceria artigianale tradizionale. Le schede sono corredate da fotografie originali a colori; di ciascun dolce sono raccontate la storia e le tecniche di lavorazione, mentre la sezione introduttiva analizza le materie prime e le tecniche utilizzate nell'arte dolciaria. E, per finire, tutti gli indirizzi dei migliori artigiani pasticceri d'Italia.

**Le prenotazioni devono pervenire tassativamente entro venerdì 23 settembre**

### **modalità di pagamento**

- Bonifico Bancario intestato a **SLOW FOOD Condotta del Canavese - SAN PAOLO IMI – ABI 01025 CAB 30540 C/C 462760**

**per ulteriori informazioni telefonare: responsabile Slow Food del Canavese – cell. 348 6501311**

## **Domenica 25 settembre 2005**

**“Dulcis in Fundo e .....”** - Castello di Masino – Caravino  
*Appuntamento con tutto ciò che vi è di più dolce .... e salato nella vita.*

### **LABORATORI DEL GUSTO**

#### **“BOLLICINE, IL MIGLIOR APERITIVO” - ore 11,30**

Non ci sono storie: bollicine nobili e stuzzichini all'altezza sono sempre, e da sempre, il miglior aperitivo possibile. Per convincere gli ostinati vi proponiamo qui tre grandi spumanti, due metodo classico Erbaluce di Caluso DOC e uno metodo charmat, abbinati a tartine col Salampata, Cipolla ripiena alla Canavesana e Sòma d'aj.

Posti massimo 30

Costo **€10,00** compreso ingresso al Parco, per chi prenota in anticipo  
€12,00 più l'ingresso al Parco per chi si iscrive direttamente a Masino

#### **“PASSITI TRA DOLCE E PICCANTE” - ore 15,30**

I passiti sono vini da meditazione, da bere da soli davanti al camino, ma fanno anche la loro bella figura abbinati sia ai dolci che a formaggi erborinati o piccanti.

Ed è l'esperienza che vi proponiamo in questo laboratorio, affiancando tre Erbaluce Passiti canavesani al classico Torcetto, il Pitociu biscotto di Castellamonte e a erborinato di capra.

Posti massimo 30

Costo **€10,00** compreso ingresso al Parco, per chi prenota in anticipo  
€12,00 più l'ingresso al Parco per chi si iscrive direttamente a Masino

**Se non sapete quale scegliere, perché non li fate tutte e due? Vi facciamo il 10% di sconto = €18,00**

**Coupon d'iscrizione (scrivere in stampatello).**

cognome/nome..... per Soci Slow Food o FAI tessera n. ....

CAP..... città ..... prov ..... telefono ..... (x conferma)

Partecipanti    Soci .....    Non Soci .....

**Laboratorio** : BOLLICINE, IL MIGLIOR APERITIVO n. ....  
PASSITI TRA DOLCE E PICCANTE n. ....

### **modalità di pagamento**

- Bonifico Bancario intestato a **SLOW FOOD Condotta del Canavese** -  
**SAN PAOLO IMI – ABI 01025 CAB 30540 C/C 462760**
- vaglia postale intestato a:  
**Slow Food Condotta del Canavese** – Fermo Posta - 10015 Ivrea (To)

**Spedire copia del coupon compilato e del bonifico o vaglia indicando l'avvenuto pagamento.**

**via fax a FAI CASTELLO DI MASINO n. 0125 778551**

**per ulteriori informazioni telefonare  
responsabile Slow Food del Canavese – cell. 348 6501311**

### **Per ulteriori informazioni telefonare a:**

Loredana tel. 0125/49520-40172 (ore ufficio) – cell. 348 6501311 – Monia cell. 347 5379285 - Daniela  
tel. 0125/57410 (ore serali)

Un affettuoso abbraccio la fiduciaria  
Loredana Aprato.