Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 191 del 09/02/2016

I servizi educativi organizzano corsi per adulti di educazione al gusto

Sei appuntamenti con degustazioni di prodotti del territorio al Museo di San Michele

“De gustibus… disputandum est!” questo il titolo del ciclo di appuntamenti di educazione al gusto organizzati dai Servizi educativi del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all’Adige nei sabati pomeriggio di febbraio e marzo. L’obiettivo è quello di riscoprire sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale, rivolgendo particolare attenzione alle tipicità territoriali. I sei appuntamenti vogliono essere dei percorsi sensoriali all’interno dei quali mettere in gioco tutti i sensi: un cibo piace non solo per l’aspetto, l’odore e il gusto, ma anche per la consistenza o il suono che produce quando viene masticato. La percezione complessiva è il risultato dell’interazione tra questi vari elementi ed è determinante per le nostre preferenze alimentari. Inoltre la trasformazione degli alimenti spesso viene sottovalutata, ma la loro origine e composizione sono fondamentali per la scelta quotidiana dei prodotti che si mangiano. I corsi prevedono una parte teorica accompagnata da un momento di degustazione. I prodotti che si vanno a riscoprire grazie alla guida di esperti in materia sono latte, formaggi, pani e dolci, mele, birre, amari.

Durante il primo appuntamento, dedicato al latte, si affronta un percorso sensoriale attraverso diverse tipologie di latte, per comprendere le caratteristiche del prodotto in funzione dell’origine e della lavorazione. Seguendo a ritroso la storia di una bottiglia di latte, si scopre come i processi tecnologici, il territorio e l’alimentazione delle mucche influenzano la qualità del prodotto.
Il Trentino è inoltre una terra di formaggi dalla lunga tradizione, patria di prodotti d'alpeggio e di DOP di assoluta eccellenza. Il secondo corso esplora la lavorazione del latte e la sua trasformazione in formaggi tradizionali con caratteristiche gustative diverse e complesse. Un percorso geografico e sensoriale che porta dal Casolét della Val di Sole al Trentingrana, attraverso la Spressa delle Giudicarie e il Puzzone di Moena, alla ricerca dei profumi del territorio trentino.
Per l’incontro dedicato a pane e dolci si fa affidamento a un progetto di reintroduzione della coltivazione dei cereali nato quattro anni fa in Valle dei Laghi e che ha visto partecipe il panificio Tecchiolli impegnato nell’utilizzare il grano coltivato in valle e chicchi di cereali selezionati, per realizzare prodotti genuini dal sapore antico. Il corso segue la filiera dal chicco ai prodotti da forno, dolci e salati, che vengono assaggiati per imparare a riconoscere la tradizione del nostro territorio.
L’appuntamento con le mele vuole condurre alla scoperta di come funzionano i nostri sensi e essere un’opportunità per imparare le caratteristiche sensoriali che differenziano le diverse varietà di mele, molto numerose e non sempre conosciute ai più.
Non poteva inoltre mancare un corso dedicato alla birra, visto il proliferare di birrifici artigianali anche sul territorio locale. Il corso prevede la spiegazione della composizione chimico-fisica della birra, con una parte di approfondimento sulle modalità di approcciarsi a nuove birre e di identificarne i macroelementi caratteristici.
L’ultimo appuntamento è dedicato alla scoperta di un gusto, prima ancora che di un prodotto, sparito dalle nostre tavole e dalle nostre abitudini, in favore di dolce e salato. Gli amari e gli elisir sono prodotti attualmente seguendo pedissequamente delle ricette tradizionali che nella maggior parte dei casi sono

segrete o hanno qualcosa di magico in riferimento al processo estrattivo e/o alla sua preparazione. Durante il corso, assaggiando gli estratti vegetali amari, si impara a riconoscere questo gusto poco amato, ma dalle numerose proprietà benefiche per l'organismo.

I corsi sono a numero chiuso. È necessario contattare i Servizi educativi del Museo al numero 0461 650314 o inviando una mail a didattica@museosanmichele.it

Programma del ciclo di incontri:

Sabato 13 febbraio 2016 - ore 16.30-18.00
LATTE: un percorso sensoriale per comprenderne la diversità
A cura di Francesco Gubert - costo 6 €

Sabato 20 febbraio 2016 - ore 16.30-18.00
FORMAGGI:dall'erba al formaggio, i mille profumi di montagna
A cura di Francesco Gubert - costo 9 €

Sabato 27 febbraio 2016 - ore 16.30-18.00
PANI E DOLCI: sapori e saperi della tradizione
A cura di Aldo Tecchiolli - costo 6 €

Sabato 5 marzo 2016 - ore 16.30-18.00
MELE: tante varietà per un percorso multisensoriale
A cura di Mathilde Charles - costo 6 €

Sabato 12 marzo 2016 - ore 16.30-18.00
BIRRE: viaggio con il luppolo dal Trentino all'Europa
A cura di Lorenzo Girardi - costo 9 €

Sabato 19 marzo 2016 - ore 16.30-18.00
AMARI: un gusto difficile ma dai numerosi benefici
A cura di Sergio Cattani - costo 6 €

()