

TITOLO:**STORYTELLER DEL FOOD: TECNICHE DI PRODUZIONE ED ESPERIENZE DI PRODOTTO****CONTENUTO:**

Saper raccontare le caratteristiche di un prodotto, descriverne le virtù sensoriali, sensibilizzare le persone e alimentare processi di consapevolezza che impattino nelle logiche di acquisto e di consumo, è un atto rivoluzionario gentile.

Oggi non è più funzionale sostenere percorsi edonistici dove la conoscenza individuale, spesso mono settoriale, è utilizzata per alimentare la distanza tra chi sa e chi non sa; il compito di una formazione innovativa in ambito enoagroalimentare è generare una conoscenza disponibile per tutta la comunità e sostenere il benessere salutistico, ambientale, sociale.

Il cibo e più in generale l'alimentarsi ha assunto una funzione strategica per lo sviluppo sostenibile dei territori: conoscere ciò che mangiamo, come viene prodotto, quali sono le sue caratteristiche organolettiche, può essere la chiave di volta per costruire una filiera enoagroalimentare circolare dove produttori e clienti divengono partner strutturali di un medesimo destino.

La Dieta Mediterranea è dal 2010 patrimonio dell'UNESCO, eppure, il livello di conoscenza dei prodotti di cui ci alimentiamo non ha compiuto i passi necessari in grado di valorizzare le virtù e le caratteristiche organolettiche del cibo.

Con questa iniziativa FO.er CNA vogliono avviare un percorso teso a generare conoscenza, consapevolezza ed esperienza finalizzate a sostenere il processo di crescita culturale della comunità romagnola.

Il percorso si articola su otto incontri della durata di tre ore ciascuno.

I prodotti presentati con le loro tecniche di produzione e le caratteristiche organolettiche sono: L'olio EVO, il vino, Il formaggio e la birra.

STRUTTURA:

Primo incontro: mercoledì 29 gennaio 2025 - ore 15,00 alle 18,00

La storia dell'olio, dal campo alla bottiglia, metodi di produzione e conservazione

Secondo incontro: mercoledì 5 febbraio 2025 - ore 15,00 alle 18,00

La chimica dell'olio EVO, le caratteristiche organolettiche, il valore nutraceutico, l'olio in cucina

Terzo incontro: mercoledì 12 febbraio 2025 - ore 15,00 alle 18,00

La storia e le storie del vino, dal campo al bicchiere, tecnologia e metodi di produzione

Quarto incontro: mercoledì 19 febbraio 2025 - ore 15,00 alle 18,00

Le caratteristiche organolettiche, vitigni e zone di produzione, l'analisi sensoriale

Quinto incontro: mercoledì 26 febbraio 2025 - ore 15,00 alle 18,00

La storia del formaggio, dal latte alla produzione casearia, luoghi, tecniche e metodi produttivi

Sesto incontro: mercoledì 5 marzo 2025 - ore 15,00 alle 18,00

Tipologie di formaggio, la chimica e la metodologia di analisi sensoriale

Settimo incontro: mercoledì 12 marzo 2025 - ore 15,00 alle 18,00

La storia della birra, le principali culture brassicole, gli stili e i gusti

Ottavo incontro: mercoledì 19 marzo 2025 - ore 15,00 alle 18,00

Ingredienti e processo produttivo della birra, l'analisi organolettica, i microbirrifici

Luogo: Piazzale Tosi 4 - Rimini