



Slow Food®

Bologna

Due serate per riConoscere il

"cibo degli dei" ..

buono da assaggiare e buono da pensare:

il Cioccolato!

Immagini, storia, storie, curiosità, notizie e degustazioni ci accompagneranno in questo viaggio offrendo al cioccolato l'opportunità di raccontarsi

17 e 24
febbraio

Presso il
Centro Natura
Via degli Albari, 6



17 febbraio h 20,30

"Dall'antica Mesoamerica all'Europa: il viaggio del cacao tra potere, lusso e piacere"

Davide Domenici, esperto delle popolazioni mesoamericane e docente dell'Università di Bologna, ci racconterà la storia del cioccolato: dalla bevanda dei maya alle tavolette nate in Europa. Seguirà una degustazione di cioccolati sul filo della storia, guidata da Mirco Marconi docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dalla fava di cacao, al cioccolato da bere, a quello non concato, dal giandujotto storico per arrivare alle praline.

Costo di una sola serata: Euro **16,00** per i Soci Slow Food | Euro **20,00** per i non soci

Per le due serate: Euro **27,00** per i soci Slow Food | Euro **33,00** per i non soci

Il numero dei posti è limitato. Per prenotazioni telefonare a **Tania Mancini**, responsabile Master of Food della Condotta, 339 8627240 o inviare una mail a: raffaela.donati@slowfoodbologna.it

24 febbraio h 20,30

"L'apogeo del cacao: i cioccolati single origin"

Mirco Marconi docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ci parlerà di come nasce il cioccolato, dalla piantagione alla tavoletta, illustrandoci e facendoci assaggiare diverse varietà di cacao. La degustazione si baserà su alcuni dei migliori cioccolati single origin del mondo, un po' l'equivalente dei grand cru del vino, dove sarà messo in risalto il territorio e la grande materia prima.

in collaborazione con:

