

Master of Food

Il gusto di saperne *ancora* di più

Caro Socio e Caro "Simpatizzante"

Visto il grande interesse suscitato con la proposta del **Master of Food Vino 1° livello**, organizzato dalla condotta **Slow Food Valsugana Lagorai** ed iniziato la scorsa settimana presso **Maso Martis** con la conduzione di **Aurora Endrici**, abbiamo il piacere di comunicare la partenza di un nuovo corso, sempre **Master of Food Vino 1° livello** nato dalla collaborazione tra le due condotte **Slow Food di Trento e Valsugana Lagorai**.

Il corso è a numero chiuso (massimo 30 partecipanti) e si terrà sempre presso la splendida sala degustazione della azienda agricola **Maso Martis** a Martignano, Trento www.masomartis.it.

Quattro gli appuntamenti a cadenza settimanale, ogni **lunedì di marzo (4-11-18-25)** durante i quali si affronteranno tutti gli aspetti utili per avvicinarsi con piacere e consapevolezza al mondo del vino. **Le lezioni inizieranno ad ore 20.30** e dureranno circa 2 ore.

Il progetto di educazione al gusto Master of Food Vino è nato nel 2000 ed è oggi uno dei corsi di vino più seguiti e richiesti in Italia e consiste in una vera e propria introduzione teorico-pratica ai processi produttivi, alle nozioni essenziali di viticoltura, di vinificazione e soprattutto al linguaggio ed agli strumenti della degustazione. Ogni incontro è suddiviso in due parti: lezione teorica e successiva degustazione di 4 o 5 vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati. Durante il corso di spazierà dalla viticoltura ed enologia tradizionale alla viticoltura ed enologia biologica e biodinamica, al servizio del vino, dall'esame visivo, olfattivo e gustativo fino agli abbinamenti, un ciclo di lezioni per entrare con piacevolezza e competenza, ma anche con approccio contemporaneo e consapevole nell'affascinante Mondo di Bacco.

Le quattro lezioni saranno tenute da **Aurora Endrici**, docente accreditata Master of Food di Slow Food e comunicatrice del vino che da anni tiene corsi di assaggio ed enologia in Italia e all'estero .

*Per i Soci Slow Food il Master ha un costo di **140 € a persona** (130 € per i partecipanti sotto i 30 anni). La quota del corso è da versare direttamente nella prima serata di lezione. Chi non fosse ancora Socio può tesserarsi versando contestualmente la quota di € 58 (€ 10 per gli iscritti sotto i 30 anni). Nella cifra sono compresi dispensa e libro di testo, quaderno di appunti e borsa con bicchieri da degustazione Bormioli.*

Per info e prenotazioni □ Slow Food Condotta Valsugana Lagorai:

Segreteria slowfood.valsuganalagorai@gmail.com

Francesca Eccher cell 3332192999

Master of Food
Il gusto di saperne *ancora* di più

 Slow Food Italia