



///:::Demetria:::///
paniere italiano di stagione

calendario degli appuntamenti per conoscere assaggiare e abbinare vini a formaggi, salumi, primi piatti

demetria enoteca promuove una serie di appuntamenti di informazione e formazione per conoscere alimenti e piatti legati a un tempo e a una terra.

Appuntamenti pensati per stare in compagnia di chi condivide la passione per il cibo. Per apprendere tecniche di lavorazione e produzione e muoversi con più consapevolezza e gusto nella scelte delle materie prime.

Il tutto raccontato dalle esperienze dirette dei protagonisti del mondo alimentare: esperti, produttori, enologi, sommelier e gastronomi.

Un'attenzione particolare al recupero del concetto di stagionalità di frutta, verdura, salumi, formaggi: quando vengono realizzati, dove, come, quando è il momento giusto per mangiarli.

Martedì con Michele Barberis

Professionista delle community digitali con la passione del buon bere che ha fatto del suo hobby quasi una seconda attività, Michele Barberis, sommelier diplomato, condurrà gli appuntamenti mensili legati al vino. Dopo una lezione introduttiva su sistemi di viticoltura e vinificazione, le varie tipologie di uvaggi e di vini, si proseguirà con gli appuntamenti con i protagonisti del mondo vitivinicolo delle aziende agricole selezionate da demetria. Produttori, enologi, sommelier parleranno delle loro produzioni nel corso di un incontro mensile, vera e propria degustazione in cui ai vini proposti verranno di volta in volta accoppiati gli alimenti che ne valorizzano le caratteristiche peculiari.

Il costo è di € 30,00 per la lezione e la degustazione. Per ricevere l'invito con la conferma della data, l'azienda presentata e i vini in degustazione scrivere a info@demetria.it.

Mercoledì da Leone

Gli appuntamenti, settimanali, saranno condotti dallo chef di demetria Luca Leone Zampa, ricercatore instancabile dei frutti della terra e degli artigiani del territorio. I formaggi di latte vaccino, caprino e ovino, il maiale e i suoi tagli con le tecniche di lavorazione e conservazione, i dolci e la loro preparazione e per la primavera una serie di incontri per preparare un orto sul proprio terrazzo.

Parteciperanno di volta in volta produttori ed esperti gastronomici. L'incontro prevede l'apertura con un piatto unico, lezioni alla lavagna e degustazione dei temi dell'appuntamento con l'accompagnamento dei vini che ne esaltano il gusto.

Le 4 lezioni del mese costano € 100,00 comprensivo di lezione e degustazione oppure 30 € per ogni lezione. Gli incontri del mercoledì prevedono un numero minimo e massimo di partecipanti. Per prenotazioni scrivere a info@demetria.it

Per ulteriori informazioni:

demetria caffè - viale bligny 3, Milano Tel. 02 87388200 - info@demetria.it



Programma degli incontri

Gli incontri iniziano alle ore 20.00 e hanno una durata di circa un paio d'ore. Alcune date potrebbero subire delle modifiche che saranno comunicate per tempo a tutti gli iscritti. I corsi si terranno solo nel caso in cui si raggiungerà un numero congruo di partecipanti. Per informazioni 02-87388200.

Novembre - I formaggi di latte vaccino

- 04/11/09 Il latte e i suoi derivati (latte, cagliata, ricotta, yogurt e burro)
- 11/11/09 I formaggi del nord: gli erborinati e le muffe (formaggi blu e a crosta fiorita)
- 17/11/09 Degustazione con Michele Barberis
- 18/11/09 I formaggi in forma e i molli: (grana, crescenze e squacquerone)
- 25/11/09 I formaggi a pasta filata del sud (fiordilatte, mozzarella, scamorza, caciocavallo)

Dicembre - Delizie sotto l'albero

- 2/12/09 Un appuntamento per conoscere e degustare in anteprima i prodotti che costituiranno i pacchi dono creati da demetria per i vostri regali di Natale.
- 15/12/09 Degustazione con Michele Barberis

Gennaio - Il mese del maiale

- 13/01/10 Le parti del maiale la salatura
- 19/01/10 Degustazione con Michele Barberis
- 20/01/10 l'affumicatura e i salumi del nord (speck, le pancette)
- 26/01/10 i salumi aromatizzati alle erbe e spezie (finocchiona, ciauscolo, testina)
- 28/01/10 i salumi a peperoncino del sud (l'anduaia, il salamino piccante)

Febbraio - I dolci

- 03/02/10 la pasticceria piemontese
- 10/02/10 i dolci fritti
- 17/02/10 i dolci da forno "dal panettone del nord al maritozzo del centro Italia"
- 23/02/10 Degustazione con Michele Barberis
- 24/02/10 gelati e sorbetti

Marzo - I formaggi

- 10/03/10 Latte caprino e ovino e metodi di allevamento del bestiame
- 17/03/10 I formaggi dell'arco alpino
- 23/03/10 Degustazione con Michele Barberis
- 24/03/10 I pecorini del Centro Italia (da Pienza a Sogliano sul Rubicone)
- 31/03/10 I formaggi delle isole (Sicilia e Sardegna)

Aprile - Orticoltura metropolitana (ovvero i potenziali abitanti alimentari dei nostri balconi)

- 07/04/10 l'allestimento del terrazzo, terricci, vasellame e irrigazione
- 14/04/10 le piante da foglia: insalate e erbe aromatiche
- 20/04/10 Degustazione con Michele Barberis
- 21/04/10 Le solanacee (pomodori e peperoni)
- 28/04/10 Le cucurbitacee (dal cetriolo al cocomero passando per la zucca)

Per ulteriori informazioni:

demetria caffè - viale bligny 3, Milano Tel. 02 87388200 - info@demetria.it