

I distillati di cereali: il whisky



Il mondo nel bicchiere in sei serate per offrire una panoramica dedicata a distillati e liquori celebri composti con ricette tradizionali di ogni luogo della terra, eredità di antiche pozioni curative e dell'uso della fermentazione per conservare materie prime nutrienti. Li organizza la condotta Slow Food Valli Orobiche. Si inizia il 3 marzo, alle 20,30, con il Whisky con la conduzione di Claudio Riva, uno dei più grandi esperti e Docente Master of Food di Slow Food che parlerà dei "Distillati di cereali: il Whisky", inventato in Irlanda distillando mosto di cereali, probabilmente lo stesso da cui si ricavava la birra. Scotch, Irish, Bourbon, Rye, Sour Mash, Canadian, sono i nomi per indicare i differenti distillati di orzo, avena, frumento, segale e granoturco discendenti dall'antica uisge beatha, l'acquavite gaelica. Sono prodotti oggi in gran parte del mondo.

Costo: Soci Slow Food e Under 31 ? 20,00; non ancora Soci ? 35,00 compreso tessera Slow Food (da confermare)

Info e prenotazioni: condotta@slowfoodvalliorobiche.it ? 335 336 334