



EATALY TORINO

APPUNTAMENTI, CORSI E DEGUSTAZIONI

fino ai primi di Novembre

GUSTO E SALUTE: FRUTTA, VERDURA, OLIO D'OLIVA E SALUTE

Appuntamenti Gratuiti

€ 0,00 TORINO 13/10/2014

Ulteriori informazioni

Amleto e' uscito dal teatro e si e' avventurato in un supermercato per comprare qualcosa da mangiare. Colto da un attacco di panico per non riuscire a distinguere i cibi naturali dagli alimenti artificiali, ha chiamato il 118 ed e' stato ricoverato con prognosi riservata.

Dante, nel mezzo del cammin della sua vita si e' perso nei labirinti dei consigli nutrizionali opposti degli specialisti e ha deciso di mandarli tutti all'Inferno.

Sherlock Holmes non abbandona piu' la sua mitica lente d'ingrandimento, perche' il diavolo si nasconde nelle etichette degli alimenti. Watson lo insegue con il suo taccuino e annota tutto. Vuole applicare il metodo delle Detective Story alle ricette di cucina. Il diavolo si nasconde anche nelle ricette.

Il commissario Montalbano vuole dimagrire, ma e' indeciso tra una dieta low-fat e una dieta low-carb. L'esercizio fisico non gli e' servito a nulla!

Sul tavolo della cucina e' scesa la grande nebbia. Sembra che nessuno sia piu' in grado di decidere che cosa dobbiamo mangiare.

Dopo il successo dello scorso anno torna ad Eataly Lingotto il **Dott. Beppe Rocca** per un nuovo ciclo di dieci incontri gratuiti su **Gusto e Salute**.

2° INCONTRO - Frutta Verdura Olio d'Oliva e salute

Perche' la verdura fa bene alla salute?

Perche' la frutta fa bene alla salute?

Che cosa sono i fitochimici?

Attenzione agli zuccheri!

La magia dell'olio d'oliva

Dottor Beppe Rocca: *Unita' di Medicina Integrativa Master Medicina Moderna*
Programma di Ricerca Global Health Dipartimento di Neuroscienze
Citta' della Salute e della Scienza - Torino

Vi aspettiamo **lunedì 13 ottobre in Sala 200 dalle 19.30 alle 21!**

INCONTRI CON I GRANDI PRODUTTORI... DI OLIO: AZIENDA AGRICOLA ADAMO

Corsi di Degustazione

€ 20,00 TORINO 29/10/2014

Corso di degustazione in collaborazione con l'**Azienda Agricola Adamo** dove protagonista e' l'olio extravergine di qualita':

come riconoscerlo e come difendersi dalle frodi,
cenni storici sull'uso,
classificazione degli oli.

Prove d'assaggio:

"Adamo" fruttato medio,

"Le Chianche" fruttato piu' intenso con amaro e piccante piu' evidenti.

Prove d'olfatto per cercare di individuare un difetto quando c'e'!

Degustazioni con abbinamenti:

"Adamo" su crostoni con crema di fave e cacio ricotta,

"Le Chianche" su un piattino di zuppa di cicerchia con menta e crostini di pane fritto.

Vi aspettiamo insieme a Cosimo Adamo e alla madre Enza Portoghese
mercoledì 29 ottobre in Aula 2 alle 19.30 alle 21.30.

Azienda Agricola Adamo

Contrada Le Chianche - Zona artigianale - 73040 Alliste (LE)

www.agricolaadamo.it

L'Azienda Agricola Adamo produce olio Extravergine di Oliva da tre generazioni. Imbottiglia con un proprio marchio dal 1996, anno a partire dal quale si e' pian piano fatta conoscere sul territorio nazionale ed internazionale (Gran Bretagna, Francia, Belgio, Svizzera, Germania e Stati Uniti); attualmente gli oli dell'azienda Adamo vengono venduti nelle migliori enogastronomie e nell'alta

ristorazione. Numerosi premi e riconoscimenti attestano ogni anno la qualita' e il pregio dei prodotti dell'azienda, come la "Guida agli Extravergini di Slow Food", l'"Oro d'Italia", il "Los Angeles Extra Vergin Olive Oil Competition, la selezione "Olio" sulla rivista "Bibenda" dell'A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier), la rivista tedesca "Merum", e tanti altri.

IMPARARE A DEGUSTARE... I GRANDI VINI

Corsi di Degustazione

€ 175,00 TORINO 05/11/2014

Un'imperdibile occasione per tutti gli amanti del vino, desiderosi di apprendere in profondita' i segreti di questa speciale bevanda.

Cinque serate rivolte a tutti coloro che hanno frequentato i corsi "Imparare a degustare il vino. Le basi" e "Dalla vigna alla cantina... di casa" o a chi ha gia' alcune conoscenze in materia e desidera acquisire dati e tecniche sufficienti per approfondire gli aspetti di degustazione e scoprire i grandi vini del mondo, i vini naturali, i passiti e le bollicine!

In dotazione la valigetta del degustatore di Eataly con 6 calici, da portare per le quattro successive serate!

Al termine del corso sara' consegnato l'attestato di frequenza.

Mercoledì' 5 novembre 2014

RIPASSANDO... LE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E DI ENOLOGIA

Mercoledì' 12 novembre 2014

VIAGGIANDO... CON I GRANDI VINI DAL MONDO

Mercoledì' 19 novembre 2014

SCOPRENDO... I VINI NATURALI E LE TRIPLE A

Mercoledì' 26 novembre 2014

GUSTANDO... I PASSITI

Mercoledì' 3 dicembre 2014

AMANDO... LE BOLLICINE

A breve il dettaglio dei vini in degustazione.

IL MARE AL SALONE DEL GUSTO

Appuntamenti a Tavola

€ 45,00 TORINO 25/10/2014

IL MARE AL SALONE DEL GUSTO

In occasione del **Salone internazionale del Gusto**, Eataly in collaborazione con il professore-chef **Silvio Greco** vi propongono una cena dai profumi mediterranei insieme al giovane chef **Bruno Tassone** del **Ristorante San Domenico** di Pizzo Calabro.

MENU dove protagonista e' il pesce sostenibile

Cassata di polpo

Lasagnetta di crostacei e molluschi

Tortino di pesce azzurro su cipolla croccante di Tropea

Crema di ricotta con pera madernassa e scaglie di cioccolato

Caffe'

ABBINAMENTI dove protagoniste sono le cantine di casa

Alta Langa Extra Brut, Fontanafredda

Friulano, Le Vigne di Zamo'

Friulano Vigne 50 anni, Le Vigne di Zamo'

Asti Galarey, Fontanafredda

Silvio Greco: chef, gastronomo, biologo marino e docente di controllo delle Produzioni Agroalimentari dell'Universita' di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Vi aspettiamo **sabato 25 ottobre in Sala 200 alle ore 20** per la cena del Salone 2014.

*Cena in tavoli conviviali**.

**Se desiderate sedere accanto ad amici e parenti, al momento della prenotazione indicate il loro nome all'interno delle note. In caso di allergie e intolleranze vi preghiamo di inserirlo nelle note in fase di prenotazione, di inviarci una mail all'indirizzo eventi@eataly.it oppure chiamare al numero 011 19506803-47.*