

CALENDARIO INIZIATIVE SLOW FOOD BASSO MANTOVANO

Marzo - Giugno 2009

Questo calendario costituisce una traccia di quanto la Condotta Slow Food Basso Mantovano ha intenzione di realizzare nei prossimi mesi. Di ciascun evento troverete informazioni più dettagliate - su questo sito e tramite l'invio di una nostra newsletter ai soci - una volta messa a punto l'iniziativa. Ci scusiamo se al momento non tutte le informazioni sono presenti, ma ci stiamo ancora lavorando...

MARZO

Venerdì 13 marzo 2009

presso Circolo Arci Casbah di Pegognaga- ore 21.30-22.00
Arci Casbah *in collaborazione con* Slow Food Basso Mantovano

Concerto Duo MARTINELLI - MOLINARI in "PUNTO" con degustazione di dessert + vini

- biscotti al pepe
 - mousse al cioccolato
 - panna cotta alla menta con salsa di zabaione alla cannella
- costo degustazione: 10 euro

APRILE

Mercoledì 1 aprile 2009

presso Circolo Arci Casbah di Pegognaga - ore 20.00
Slow Food Basso Mantovano e Circolo Arci Casbah
in collaborazione con Libreria Ulisse

CENA LETTERARIA

Incontro con lo scrittore inglese TIM PARKS

Prenotazione obbligatoria da effettuarsi entro domenica 29 marzo
Casbah: Matteo > t. 329 4766850
Condotta Slow Food: Massimo > t. 329 3176082
Max 30 posti
Costo: 25 euro

Sabato 4 aprile 2009

Sala Civica di Pegognaga - ore 16.00

ASSEMBLEA GENERALE ANNUALE DEI SOCI

e presentazione sito web della Condotta Slow Food Basso Mantovano

Martedì 7 aprile 2009

Sala Civica di Pegognaga- ore 21.00

1^ lezione - CORSO DI ORTICOLTURA

La terra come organismo vivente. Preparazione del terreno, rotazioni, lavorazioni per la messa a dimora di piante e sementi.

Relatore: Alberto Orlandini

Costo: in via di definizione...

Allegata al corso dispensa fornita dalla condotta

Martedì 14 aprile 2009

Sala Civica di Pegognaga- ore 21.00

2^ lezione - CORSO DI ORTICOLTURA

Semine, trapianti, lavorazioni, fertilizzazione, irrigazione e difesa applicata all'orticoltura ecologica

Relatore: Matteo Zambrieri

Costo: in via di definizione...

Allegata al corso dispensa fornita dalla condotta

Martedì 21 aprile 2009

Sala Civica di Pegognaga- ore 21.00

3^ lezione - CORSO DI ORTICOLTURA

Elaborazione di un calendario delle semine/trapianti con principi agro-ecologici e criteri per le associazioni vegetali. Trattamenti a base biologica

Relatore: Giulio Benfatti

Costo: in via di definizione...

Allegata al corso dispensa fornita dalla condotta

Un sabato di maggio... in data da destinarsi

Lezione conclusiva - CORSO DI ORTICOLTURA

Visita ad un orto con buone caratteristiche e dimensioni per vedere "sul campo" le nozioni apprese al corso

Mercoledì 29 aprile 2009

presso Circolo Arci Casbah di Pegognaga - ore 20.00

Slow Food Basso Mantovano e Circolo Arci Casbah

CENA LETTERARIA

Incontro con lo scrittore LEOPOLDO LENZA

Presentazione del libro *Dove finisce il mondo*

editrice La Clessidra, Reggiolo 2008

Prenotazione obbligatoria da effettuarsi entro domenica 26 aprile

Casbah: Matteo > t. 329 4766850

Condotta Slow Food: Massimo > t. 329 3176082

Max 30 posti

Costo: 25 euro

MAGGIO

Domenica 10 maggio 2009

Partecipazione della Comunità del Cibo della Mostarda Mantovana con banchetto alla manifestazione

FORMAGGIOre (Cerro Maggiore - MI)

V edizione Mostra-mercato delle piccole produzioni casearie artigianali e d'alpeggio

Martedì 5 maggio 2009

LABORATORIO DEL GUSTO con le verdure dell'Orto Scolastico

nell'ambito del Progetto Scuola del Gusto / Orto Scolastico

Sabato 23 maggio 2009

Presso Sala Civica di Pegognaga - ore 17.00

G.O.D.O. - Gruppo Organizzato di Domanda e Offerta

Presentazione, conoscenza e degustazione di prodotti proposti dalla Condotta e dai soci che siano il più possibile 'buoni, puliti e giusti'. L'elenco dei prodotti del paniere è ancora in fase di definizione.

In maggio - data e luogo da definire...

CENA A TUTTA BIRRA

Presentazione Guida alle Birre d'Italia

La produzione birraria italiana è in grande crescita quantitativa e qualitativa, come dimostrano le circa 200 realtà produttive oggi operanti in tutte le regioni. Birre d'Italia offre un panorama esaustivo della produzione nostrana, ponendo attenzione sia alle realtà industriali consolidate che alla galassia dei microbirrifici. Una scheda descrive le 141 aziende, assaggia e valuta 350 birre e premia l'eccellenza con la riproduzione dell'etichetta. La guida offre un panorama completo della produzione birraria italiana, proponendosi come uno strumento indispensabile per appassionati e operatori.

In maggio - data da definire...

presso Ristorante NEGRI di Gonzaga

CENA con il Dizionario delle Cucine Regionali Italiane

Presentazione del Dizionario

Il primo dizionario delle cucine regionali italiane è un'opera nuova e originale, un volume di facile consultazione che sa dare risposte chiare alle curiosità di chi frequenta osterie, sagre, feste, ricettari. 8500 voci dalla A alla Z: piatti tipici, verdura, frutta, razze animali, salumi, formaggi, pani, erbe, funghi, spezie, procedure, tecniche, strumenti. Un inventario completo e un contributo concreto alla conoscenza e alla salvaguardia del patrimonio della cultura materiale del nostro Paese. Con 40 tavole iconografiche a colori.

GIUGNO

Sabato 6 giugno

Parco Florida

Festa dell'Orto Scolastico

con scuola e genitori

(staff della condotta: tutti + rinforzi)

Giugno – **fissare DATA**

Presso Casbah?

LABORATORIO DEL GUSTO SUL GELATO

Con Gelateria Chantilly (Bondanello) + gelateria Arlecchino (Viadana)

IN PREPARAZIONE:

- **Laboratorio del Gusto sulla Mostarda** a San Benedetto Po
- **Corso di sfoglina**
- **Giretti Slow** - visita a mostre, città d'arte, manifestazioni con soste in osterie Slow