



Slow Food®
Basso Mantovano

[CON OCCHI, MANI E BOCCA]

LEZIONI / LABORATORI INTORNO ALLA CULTURA E ALLA PREPARAZIONE DEL CIBO
Impari a conoscere utilizzando gli occhi, le mani e la bocca! Potrai condividere i tuoi saperi, vedere in diretta, toccare con mano la realtà dei prodotti e... gustare!

evento
1

[venerdì 9 marzo 2012 • ore 20.30] **LEZIONE gratuita**

PEGOGNAGA, Sala Civica, piazza V. Veneto

IMPARIAMO A LEGGERE L'ETICHETTA

relatore DIEGO BELTRAMI, tecnologo alimentare

Questa lezione vi fornirà gli strumenti per avere un approccio più consapevole all'acquisto dei cibi.

evento
2

[martedì 13 marzo 2012 • ore 20.00] **LABORATORIO**

SAN BENEDETTO PO, presso BAR LA BUCA, via Ferri 7 (tel. 0376 675131)

I SEGRETI DELLA SFOGLINA

a cura di AGRITURISMO MERLIN COCAI di Portiolo (Mn)

Le mani in pasta per la preparazione di sfoglia, tortelli di zucca e capeletti.

evento
3

[venerdì 23 marzo 2012 • ore 20.00] **LABORATORIO**

SAN BENEDETTO PO, presso CIRCOLO ARCI 1° MAGGIO, piazza Matilde di Canossa, 9

IL PANE - CORSO DI PANIFICAZIONE DOMESTICA

a cura di MARIANNA BOSCHETTI, docente in Tecniche di cucina

Farine, lievitazione, lievito madre, vari tipi di pane... Questo laboratorio vi fornirà le basi per fare un buon pane fatto in casa!

evento
4

[venerdì 30 marzo 2012 • ore 20.00] **LABORATORIO**

TAGLIATA DI GUASTALLA, presso AZ. AGRICOLA BEDOGNA via Staffola 1

LA MOSTARDA MANTOVANA

a cura di AZIENDA AGRICOLA BEDOGNA di Tagliata di Guastalla (Re)

Storia della mostarda, esecuzione della ricetta secondo tradizione. Degustazione di mostarde.

evento
5

[mercoledì 4 aprile 2012 • ore 20.30] **LABORATORIO**

SUZZARA, presso ENOTECA "MANGIARE BERE UOMO DONNA" viale Zonta 19 (tel. 0376 1819339)

LA BIRRA ARTIGIANALE

Incontro con il Birrifico BABB di Manerbio (Bs) e degustazione di formaggi d'autore.

N.B Per gli eventi n. 2, 3 e 4 munirsi di copricapo e grembiule.

INFO E ISCRIZIONI

Massimo > tel. 329 3176082, massimo.truzzi@slowfoodbassomantovano.it

Alessio > tel. 328 5729209, alessio.iori@slowfoodbassomantovano.it

www.slowfoodbassomantovano.it

COSTO SINGOLO

LABORATORIO/LEZIONE

€ 15,00 soci Slow Food

€ 20,00 non soci

ABBONAMENTO

A 4 LEZIONI/LABORATORI

€ 45,00 soci Slow Food

€ 60,00 non soci