

PROGRAMMA

28.10-01.11



VENERDI' 28.10

- 17.30 APERTURA STAND

I principi che legano un movimento di respiro internazionale interpretati dal nostro territorio. La Condotta, i suoi progetti e le unicità delle nostre produzioni.

SABATO 29.10 - LA SCHIACCIA ALL'ACCIUGHE

-11.00 LABORATORIO MANI IN PASTA (MADRE)

Impareremo i segreti della lievitazione con farine naturali e pasta madre

-17.00 PRESENTAZIONE SCHIACCIA ALL'ACCIUGHE

Un percorso di conoscenza e valorizzazione dalla ricerca della ricetta tradizionale, alla scelta delle materie prime alle tecniche di lavorazione

-19.00 DEGUSTAZIONE SCHIACCIA

In collaborazione con i forni che aderiscono al progetto

DOMENICA 30.10 - L'OLIO DAL CAMPO ALLA TAVOLA

-11.00 USO DELL'OLIO IN CUCINA

Alla scoperta dei sapori e dei migliori abbinamenti

-17.00 GESTIONE DELL'OLIVETO

Dal trattenimento delle acque alla potatura passando per l'importanza della biodiversità

-18.00 L'OLIO BUONO (E NON)

Raccolta, molitura, conservazione per ottenere un prodotto di qualità. Impariamo a degustarlo e riconoscerlo

LUNEDI' 31.10 - PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITA'

-17.00 FACCIAMO IL FORMAGGIO

Scelta e cura del pascolo, difesa del gregge, raccolta del latte, trasformazione e stagionatura.

MARTEDI' 01.11 - LA CONSERVAZIONE DEI CIBI

-16.00 LA TRADIZIONE IN CUCINA

In questo momento storico è fondamentale riscoprire le tecniche di conservazione del cibo a basso impatto ambientale. Tradizioni e gusti che si stanno perdendo e che cercheremo di riscoprire insieme.



SLOWFOODORBETELLO



SLOW FOOD ORBETELLO



Slow Food®
Orbetello

DOVE CI POTETE TROVARE

PANIFICIO MARCONI

Via Primo Marcelli, 14

RISTORANTE L'OSTE DISPENSA

Strada Provinciale della Giannella, 113

PIZZERIA IL PACHINO

Piazza Eroe dei due mondi, 10

LA BOTTEGA DEL PANE

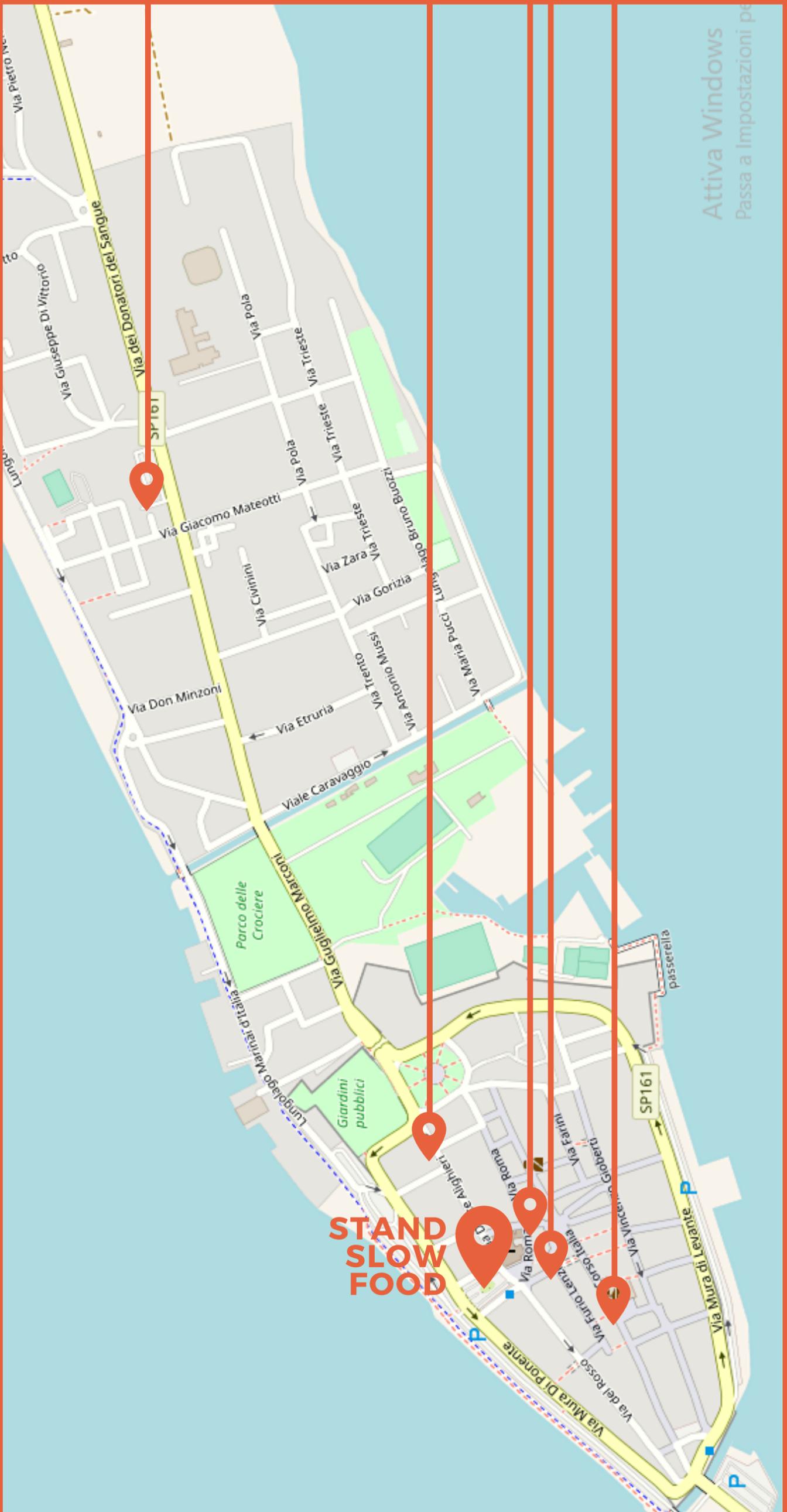
Via Furio Lenzi, 16

PIZZERIA IL MARTAVELLO

Via Dante Alighieri, 24

PIZZERIA IL FORNETTO

Corso Italia, 115



Attiva Windows
Passa a impostazioni per