CondiMenti per l'infanzia

Laboratori per parlare con i bambini di cibo e letteratura

Sabato 21 Settembre 2013
Teatro Biagi D'Antona via La Pira 54, Castel Maggiore

Ore 10,00 *per i bimbi*: "LE BUONE MERENDE!"
a cura della Coooperativa Anima e Agriturismo Arcadia.
Per tutte le bambine e tutti i bambini l'occasione per preparare e gustare divertendosi una buona merenda semplice, naturale e sana - età consigliata 5-10 anni

Ore 10,00 *per i grandi*: "I CONDIMENTI"
A cura dell'eno-gastronomo Franco Mioni. Sensazioni olfattive e gustative: olio, aceto, erbe, sale, spezie. Degustare un olio, diventare sentori di aceto, usare sale rosa e grigio di Bretagna, rucola, cumino, la vinaigrette, zuppe alle erbe… ogni segreto (o quasi) sarà svelato

Ore 11,00 SPAZIO UBIK
Libri di cucina per i più piccoli: storia, magia, fai da te! Consigli letterari per trasmettere una passione!

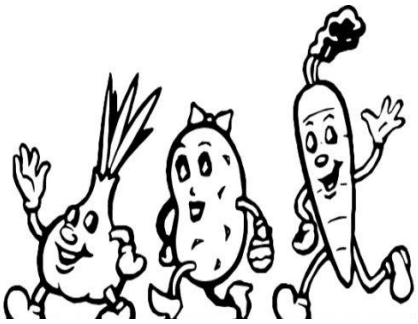
Ore 15,00 "CON LA PATATA BEN TAGLIATA VI FAREMO... UNA BELLA IMPROVVISATA!"
a cura di Lavori in Corso – età consigliata 5-10 anni

Ore 15,00 MAKING CAKES IN ENGLISH!
A cura del prof. Simon James Earl e della prof.Rosalba Basta.
Il laboratorio, in modo divertente e pratico, offrirà alle bambine e bambini partecipanti la possibilità di preparare una torta da portare a casa imparando vocaboli di base usati in cucina, tutto rigorosamente in inglese! Età consigliata 7-11 anni

---

Domenica 22 Settembre 2013
Villa Smeraldi - Museo della Civiltà Contadina, San Marino di Bentivoglio

ore 10,00 Laboratorio per grandi e piccini FACCIAMO GLI GNOCCHI
Introdotto e guidato da Leandro Angelini (vice Presidente CIA), Franco Mioni (chef, eno-gastronomo e giornalista), Lo staff della locanda Smeraldi



ore 12,00 APERITIVO DELLA PATATA!
a cura della Cooperativa Sociale Anima: degustazione di gnocchi con vari condimenti, patatine, crocchette, vino e aperitivo alla frutta.
Partecipazione al laboratorio e all'aperitivo: € 5,00 (bambini gratis)

ore 17,00 CONTADINI DELLA PIANURA BOLOGNESE (1750-1950)
Visita guidata presso i nuovi padiglioni espositivi del Museo