

Con il contributo:



Quartiere Fieristico Forlì, 23-24-25 Gennaio 2015

I sapori e saperi del territorio

Laboratori didattici e di cucina, animazioni e degustazioni a cura:
degli allevatori custodi e cuochi della biodiversità locale dell' associazione A.R.V.A.R – allievi Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli e Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico (IAL) – .



A.R.V.A.R Associazione Razze Varietà Autoctone Romagnole



Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico

Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli

Programma animazioni e degustazioni: Venerdì 23 Gennaio 2015



- | | |
|-----------|---|
| Ore 10.00 | Laboratorio didattico di cucina |
| Ore 18.00 | - Gli analcolici shakerati
- La piadina Artusiana
- Le sfogliatine Rustiche |

A cura degli allievi Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli



- | | |
|-------------------|---|
| Ore 10.00 / 18.00 | Laboratorio didattico di cucina
- I long drink
- I dolci delle Nostre Terre |
|-------------------|---|

A cura degli alunni della Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico IAL

Sabato 24 Gennaio 2015



- Ore 10.00 / 12.30 Laboratorio didattico di cucina
-"L'ARTE NORCINA secondo le Tradizioni delle aje Romagnole:
lavorazione e preparazione della carne di maiale
trasformandola in salami, cotechini etc."
- Ore 14.00 / 19.00

A cura del Norcino Sbrighi Luciano, collaboratore A.R.V.A.R



- Ore 10.00 / 19.00 Laboratorio didattico per bambini
-"L'aja Romagnola di casa A.r.v.a.r:
dall'uovo al pulcino (nascita in diretta dei pulcini)."
Laboratorio di conoscenza e scoperta.

A cura di D. Montanari allevatore custode A.R.V.A.R



- Ore 15.00 / 19.00 Laboratorio didattico di cucina
-"La piadina Romagnola nel tempo:
tanti tipi di grano e tanti tipi di farina."
-"Le cantarelle Romagnole secondo le usanze locali."

Percorso manuale-sensoriale e di degustazione.

A cura di Molino Suzzi.



- Ore 14.30 / 19.00 Laboratorio didattico di cucina per bambini
-"Dalla farina ... ai biscotti di una volta:
impariamo a fare i biscotti della nonna con grano Romagnolo
e uova di gallina Romagnola."

Percorso manuale-sensoriale e di degustazione.

A cura dello Chef M.Semprini e S.Bondanini e degli alunni cl.3^ Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli.



- Ore 14.30 / 15.30 Laboratorio didattico di cucina per grandi e piccini.
-"La decorazione dei dolcetti."

Percorso manuale-sensoriale e di degustazione.

A cura degli alunni cl.3^ Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli.



- Ore 15.30 / 17.00 Laboratorio didattico di cucina per bambini e adulti
-"Il ricordo di un tempo, i dolci tradizionali Romagnoli:
la piadina dolce."

Percorso manuale-sensoriale e di degustazione.

A cura dello Chef M.Semprini e S.Bondanini e degli alunni cl.3^ Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli.



- Ore 17.00 / 18.30 Laboratorio didattico di cucina per bambini e adulti
-"Il ricordo di un tempo: le loverie di carnevale: la piadina frita."

Percorso manuale-sensoriale e di degustazione.

A cura dello Chef M.Semprini e S.Bondanini e degli alunni cl.3^ Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli.

Domenica 25 Gennaio 2015



Ore 10.00 / 12.30

Laboratorio didattico di cucina
-"L'ARTE NORCINA secondo le Tradizioni delle aje Romagnole:
lavorazione e preparazione della carne di maiale
trasformandola in salami, cotechini etc."

Ore 14.00 / 19.00

A cura del Norcino Sbrighi Luciano, collaboratore A.R.V.A.R



Ore 10.00 / 19.00

Laboratorio didattico per bambini
-"L'aja Romagnola di casa A.r.v.a.r.:
dall'uovo al pulcino (nascita in diretta dei pulcini)."
Laboratorio di conoscenza e scoperta.

A cura di D. Montanari allevatore custode A.R.V.A.R



Ore 15.00 / 19.00

Laboratorio didattico di cucina
-"La piadina Romagnola nel tempo:
tanti tipi di grano e tanti tipi di farina."

-"Le cantarelle Romagnole secondo le usanze locali."

Percorso manuale-sensoriale e di degustazione.

A cura di Molino Suzzi.



Ore 14.30 / 19.00

Laboratorio didattico di cucina per bambini
-"Dalla farina ... ai biscotti di una volta:
impariamo a fare i biscotti della nonna con grano Romagnolo
e uova di gallina Romagnola."

Percorso manuale-sensoriale e di degustazione.

A cura dello Chef M.Semprini e S.Bondanini e degli alunni cl.3^ Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli.



Ore 15.00 / 17.00

Laboratorio didattico di cucina per grandi e piccini.
-"Il ricordo di un tempo, le loverie di carnevale:
le frappe e le castagnole."

Percorso manuale-sensoriale e di degustazione.

A cura dello Chef M.Semprini e S.Bondanini e degli alunni cl.3^ Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli.



Ore 16.30 / 17.30

Laboratorio didattico di cucina per bambini e adulti
-"Il ricordo di un tempo, i dolci poveri ma buoni."

Percorso manuale-sensoriale e di degustazione.

A cura dello Chef M.Semprini e S.Bondanini e degli alunni cl.3^ Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli.



Ore 17.00 / 19.00

Laboratorio didattico di cucina per bambini
-"Dalla farina ai biscotti di una volta: decoriamo gli animali della fattoria."

Percorso manuale-sensoriale e di degustazione-

A cura dello Chef M.Semprini e S.Bondanini e degli alunni cl.3^ Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli.