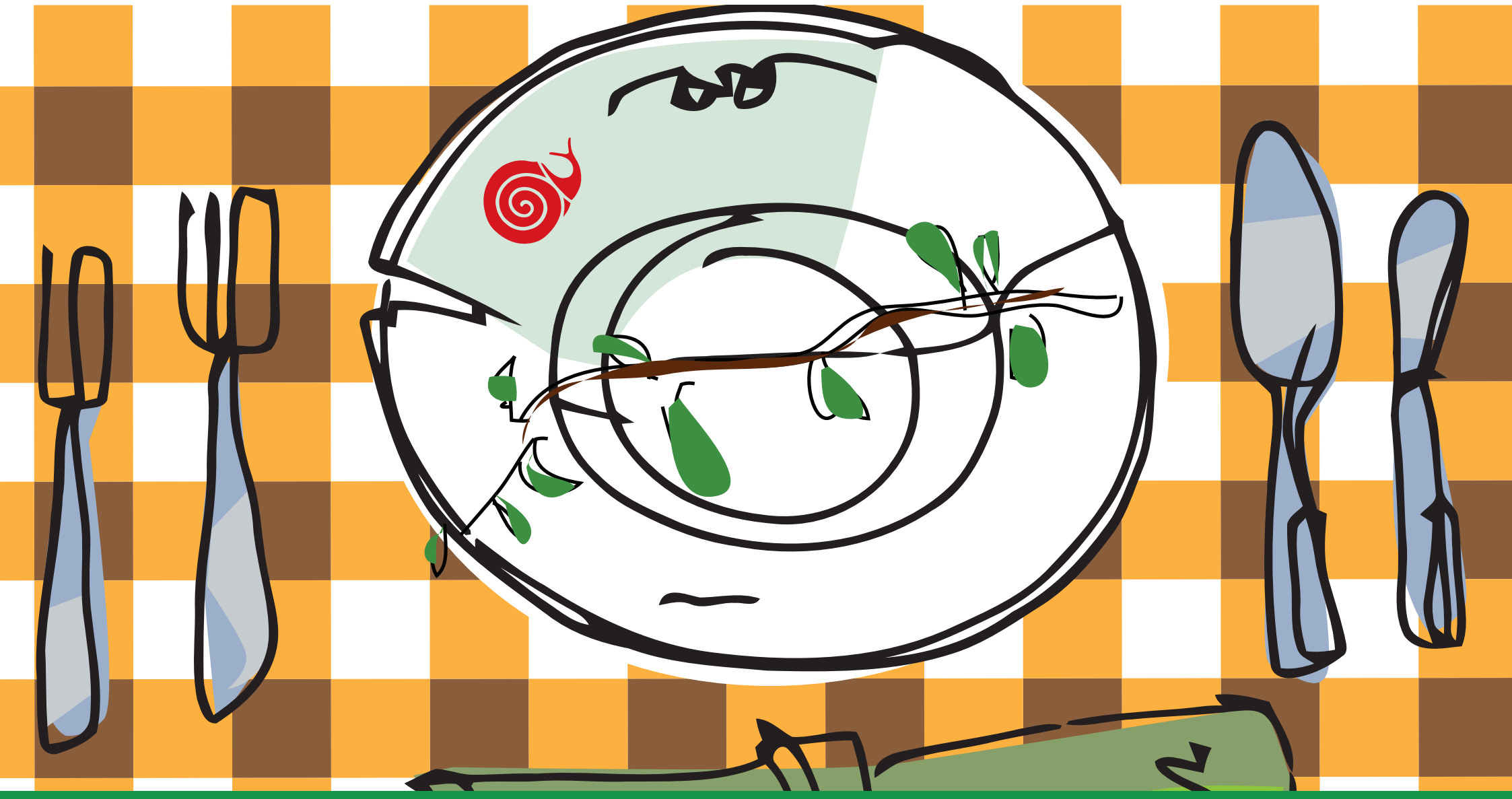
Comune di Londa · Comune di San Godenzo · Comune di Dicomano · Slow Food Valdisieve e Valdarno Fiorentino · Slow Food Mugello · Slow Food Italia · Parco Nazionale Foreste Casentinesi · OLTRETERRA · Stati Generali delle Comunità dell'Appennino



PENSA CHE MENSA NEL PARCO

invita insegnanti, nonni, genitori, bambini e cittadini a

"C'È FARINA E FARINA..."

DOMENICA 10 DICEMBRE dalle 16,30

nei locali della mensa scolastica di Dicomano

LABORATORIO
NATALE CON LE MANI IN PASTA

A cura delle cuoche Daniela Gabellinie e Giulia Speranzi

I bambini impasteranno farine di vario tipo, con la pasta verranno create figure natalizie

LABORATORIO
IN CHE SENSO BUONO, PULITO E GIUSTO?

A cura di Slow Food Valdisieve e Valdarno Fiorentino e Slow Food Mugello

Attività ludiche per scoprire il significato di queste parole

... E NELL'ANTICHITÀ?

A cura della Dottoressa Lorenza Camin
Direttrice del Museo Archeologico di Dicomano

Cosa sappiamo della produzione delle farine nell'antichità

LABORATORIO
DAL GRANO ALLA FARINA, DALLA FARINA ALLA PASTA

A cura del cuoco Stefano Frassineti

Verrà cucinato e servito dallo chef un piatto di pasta di semola di grano duro varietà Senatore Cappelli

... e per finire FETTUNTA CON L'OLIO NOVO PER TUTTI!

Info: Ufficio Cultura e istruzione del Comune di Dicomano tel. 055.8385428
slowfoodvaldisievevaldarnofi@gmail.com - slowfoodmugello@gmail.com