

ESQ

Corso

★ **Cucina di Slow Food**

Inizio

2 marzo 2024

varie sedi c/o cuochi e produttori

aderenti a **Slow Food**



Slow Food®

Garfagnana e Valle del Serchio



Slow Food®

Luniapua



Slow Food

Terre Medicee e Apuane

Un corso di cucina itinerante tra
Versilia, Lunigiana e Garfagnana

Per il programma e il modulo di
iscrizione seguire il link o
inquadrare il qr code



+39 3288740441

📱 @terremediceapuane

🌐 terremediceapuane@gmail.com

ESQ

Corso

di **Cucina Di Slow Food**

Marzo-Novembre 2024

varie sedi c/o cuochi e produttori
aderenti a **Slow Food**
Un corso di cucina itinerante tra
Versilia, Lunigiana e Garfagnana

PROGRAMMA DEL CORSO

02 marzo: Le materie prime: origine, selezione, e utilizzo corretto. I presidi Slow Food: L'olivo Quercetano. Ristorante Antico Uliveto

16 marzo: Cottura nei testi - Agritur. la Vecchia Cascina - Tarasco Filattiera - Lunigiana *

15 aprile: L'arte del pane da Paolo Magazzini, Presidio S.F. pane di Patate - Garfagnana

8 maggio: Cucinare il territorio : piatti antichi e tradizionali delle zone interne . Trattoria Peposo

25 maggio: La cipolla di Treschietto, barbotta e torta d'erbi. Preparazione e degustazione- Az. Caterina Sarti

15 Giugno: I Formaggi della Garfagnana - Caseificio Marovelli

26 ottobre: Un giorno di festa: menu delle feste in Alta Versilia - Ristorante Sotto la Loggia - Pomezzana

16 Novembre: Norcineria tra arte e memoria- Az. Bellandi - Garfagnana

30 novembre: La castagna tuttofare: prodotti e piatti a base di castagne - Lunigiana

Per Iscrizioni inquadrare il qr code



+39 3288740441

 [terremediceeapuane](https://www.instagram.com/terremediceeapuane)

 terremediceeapune@gmail.com

Gli incontri sono in genere di **4 ore** più il pranzo o cena compresi.
Costo di ogni evento **60 euro** a parte gli eventi con * che hanno un costo di 70 euro..

E' possibile partecipare solo agli eventi a cui si è interessati.

Numero minimo di partecipanti per evento 10, max 20.

E' obbligatoria l'iscrizione a Slow Food: da farsi al primo incontro a cui si partecipa, se non ancora tesserati