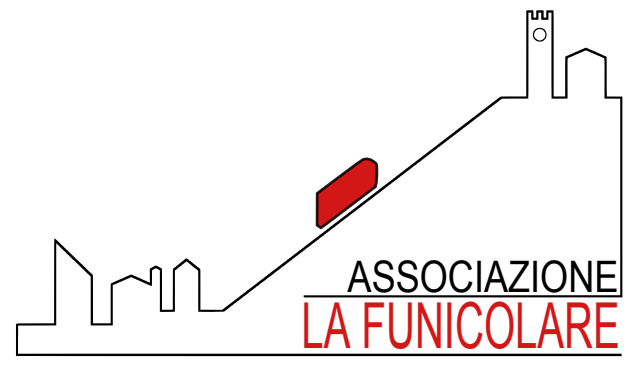




Città di Mondovì

MONDÒVI



NELL'AMBITO DELL'EVENTO



Calici
e Forchette



Peccati di gola

XXV Fiera Regionale del Tartufo

CASA SLOW FOOD



CENTRO ESPOSITIVO SANTO STEFANO
Via S. Agostino

SABATO 28 OTTOBRE

Ore 09,30 STATI GENERALI DEL GAL MONGIOIE: lo sviluppo locale tra strategie e prospettive. Momento di restituzione della nuova strategia di Sviluppo Locale 2023/2027 elaborata dal GAL a cui si affianca una breve tavola rotonda con alcuni produttori/professionisti locali

Ore 15,00 "Bimbi in Castagna: impariamo a fare le crêpes" - laboratorio ludico-didattico per bambini condotto da **Chef Paolo Pavarino** in collaborazione con CFP Cebano Monregalese. A cura della **Condotta Slow Food Monregalese** e Andrea Blangetti

Ore 17,00 "Attenti al luppolo!" - degustazione guidata, vita e storia delle birre di qualità del Piemonte a cura della **Condotta Slow Food Monregalese** e Andrea Blangetti.

DOMENICA 29 OTTOBRE

Ore 10,30 "Innamorati delle api: conosciamo l'apicoltore" - laboratorio ludico-didattico per bambini condotto da **Nicaele Turco**, produttore miele di alta montagna alpina (Presidio Slow Food). A cura della **Condotta Slow Food Monregalese** e Andrea Blangetti

Ore 15,00 "I sapori dei prati: un percorso sensoriale per scuole e famiglie" - laboratorio ludico-didattico per bambini condotto da **Maria Cristina Crucitti**, *The Cheese Storyteller*. A cura della **Condotta Slow Food Monregalese** e Andrea Blangetti

Ore 17,00 "Il formaggio si fa con l'erba?" - laboratorio del gusto per famiglie condotto da **Maria Cristina Crucitti**, *The Cheese Storyteller*. A cura della **Condotta Slow Food Monregalese** e Andrea Blangetti.

MERCOLEDÌ 1° NOVEMBRE

Ore 10,30 "Sidro di mele: la riscoperta del vino di montagna" - laboratorio del gusto per famiglie condotto da **Sabrina e Ivo**, *Società Agricola l'Ostal Val grana*. A cura della **Condotta Slow Food Monregalese** e Andrea Blangetti

Ore 15,00 "Nonna, siediti! Oggi cucino io" - laboratorio ludico-didattico per bambini condotto da **Michelis**, specialità artigianali e **Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**. A cura della **Condotta Slow Food Monregalese** e Andrea Blangetti.

Partecipazione gratuita, posti limitati è consigliata la prenotazione allo 0174.552192

con il sostegno di



#PDG2023