



Slow Food[®]
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

SABATO 29 OTTOBRE 2022

Casa Slow Food Monregalese

Incontri per i più piccoli ore 15.30

Alla ricerca del formaggio perduto: magie e sortilegi per farlo a casa!

Il laboratorio sarà tenuto da Lorenzo che, con l'aiuto del pentolone magico e di un buon latte munto al mattino dalle mucche in montagna, vi mostrerà come trasformarlo in un cubetto morbido e cremoso che potrete portare a casa e assaggiare con le vostre famiglie

Degustazione/laboratorio per grandi e piccini ore 17.30

La via delle spezie: impariamo a riconoscere nei salumi il loro profumo

Il laboratorio verrà svolto da Lorenzo di Agenform dove vi insegnerà a riconoscere le spezie che trovate all'interno ai salumi insegnandovi le peculiarità che conferiscono ai salami e prosciutti che assaporate.

I laboratori del sabato sono organizzati in collaborazione con AgenForm Consorzio.

SLOW FOOD CONDOTTA MONREGALESE E ALTA VAL TANARO

Via Vitozzi, 20 – 12084 – Mondovì

Tel. 339/1231655 – Email: condotta283@gmail.com

Codice Fiscale 93047980045



Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

DOMENICA 30 OTTOBRE 2022

Casa Slow Food Monregalese

Laboratorio di degustazione ore 11.00

Presentazione del marchio "Qualità Parco Apam" e del paniere di prodotti "U Barachin"

L'incontro di presentazione del Marchio «Qualità Parco Apam» sarà tenuto dal personale delle Aree Protette Alpi Marittime. Un progetto nato nel 2022 ha l'obiettivo di sostenere gli imprenditori impegnati in un percorso di qualità, sostenibilità e garanzia dei prodotti del territorio delle Aree Protette.

Scopriremo e assaggeremo anche il contenuto di «U Barachin».

Il progetto che consente ai fruitori della Valle Pesio di degustare degli ottimi prodotti della valle durante le pause da trekking.

Incontri per i più piccoli ore 15.30

Impariamo insieme a preparare delle deliziose maestose paste di meliga

L'incontro dedicato ai bambini li vedrà impegnati a preparare le paste di meliga del Monregalese con farina di mais pignoletto, burro e altri buonissimi ingredienti ! Con i migliori maestri del Consorzio di Tutela delle paste di meliga del Monregalese.

Laboratorio culturale ore 17.30

La razza bovina piemontese nel diritto agroalimentare

L'intervento avrà come protagonista il Bovino di Razza Piemontese.

Esamineremo e conosceremo più da vicino una delle eccellenze del nostro territorio, attraverso un'analisi di carattere giuridico di quelle che sono le innumerevoli certificazioni riconosciute.

Il laboratorio verrà condotto dall'Avv. Alessio Solinas e Avv. Veronica Rinaldi.

Al termine dell'incontro verrà presentata la Confraternita del Bue Grasso di Carrù e del Gran Bollito e assisteremo alla dimostrazione di battuta al coltello con degustazione.

SLOW FOOD CONDOTTA MONREGALESE E ALTA VAL TANARO

Via Vitozzi, 20 – 12084 – Mondovì

Tel. 339/1231655 – Email: condotta283@gmail.com

Codice Fiscale 93047980045



Slow Food[®]
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio

MARTEDI' 1° NOVEMBRE 2022

Casa Slow Food Monregalese

Laboratorio pratico per adulti, giovani e famiglie ore 11.00

**Impariamo a preparare il dentifricio e il deodorante
home made**

Insieme alla Dott.ssa Marta Spada impareremo a produrre, utilizzando materie prime economiche e di facile reperimento, il dentifricio e il deodorante a casa.

Il laboratorio è a numero chiuso, massimo 15 partecipanti.

Incontri per i più piccoli ore 15.30

"Aggiungi un legume a tavola: il Moco delle Valli del Bormida e il Cece di Nucetto si incontrano" appuntamento della rete Slow Beans

Attività didattica che consiste in un laboratorio dedicato ai bambini e ai genitori con la presenza dello chef Paolo Pavarino e della biologa nutrizionista Dott.ssa Chiara Porta con lo scopo di creare, preparare e mettere a confronto due ricette a base di cece e di Moco al fine di sensibilizzare sul tema di utilizzo in cucina di legumi in alternativa alla carne.

Conferenza Stampa ore 17.30

Aspettando BEE: Degustazione di formaggi di montagna e birra del monregalese

Degustazione di formaggi di montagna selezionati da "I Formaggi di Manuela e Roberto Chiavarino" con abbinamento della birra artigianale "Birra Alabuna" di Villanova Mondovì.

In concomitanza con la degustazione verrà svolta la Conferenza Stampa della fiera BEE – Formaggi di Montagna che si terrà a Villanova Mondovì sabato 19 e domenica 20 novembre 2022. La degustazione dei formaggi verrà condotta dall'assaggiatrice Onaf Eleonora Passadore

SLOW FOOD CONDOTTA MONREGALESE E ALTA VAL TANARO

Via Vitozzi, 20 – 12084 – Mondovì

Tel. 339/1231655 – Email: condotta283@gmail.com

Codice Fiscale 93047980045