

la bottega di Stigliano

mangiare corto per guardare lontano



ricominciamo dal pane!

venerdì 10 febbraio 2012
ore 15.00
presso La Bottega di Stigliano

Ad un anno dal suo inizio, ecco i primi risultati del progetto "Dal grano al pane" della Provincia di Siena - Settore Sviluppo Rurale, per il recupero delle antiche varietà di grano locali e lo sviluppo di una filiera del buon pane.

Un pomeriggio alla scoperta di un prodotto che da secoli è alla base della nostra alimentazione e che produttori, consumatori attivi, associazioni, GAS e giovani alla ricerca di nuovi mestieri stanno cercando di riportare sulle nostre tavole con la dignità di un vero alimento.



programma della giornata

ore 15.00
Dal grano al pane: il progetto e i primi risultati

Intervengono:

per la parte agronomica: prof. Stefano Benedettelli, (Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale dell'Università di Firenze);
per gli aspetti di alimentazione e salute: dott. Pierluigi Rossi (medico specialista in Scienza dell'Alimentazione e consulente scientifico RAI1).

Durante il dibattito racconteranno la loro esperienza: i gruppi di acquisto solidali, i produttori agricoli e i fornai.

Ore 18,30
I nostri pani

Degustazione guidata di pani ottenuti da farine macinate a pietra e lievitati con la pasta madre.

Conduce:

Paolo Gramigni (formatore e docente nei corsi di Slow Food Italia e consulente qualità percepita).

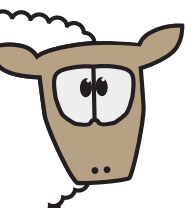
Ore 20,00
Pane: primo secondo e companatico

Cena a tema su prenotazione a cura di Adagio Art Catering.
Info e prenotazioni: info@labottegadistigliano.it - 342 7438488

Un alimento quotidiano,
ma lo conosciamo davvero?

Non perderti la degustazione guidata
alla scoperta dei nostri pani!

Iscriviti alla nostra newsletter su
www.labottegadistigliano.it



La Bottega di Stigliano
Loc. Stigliano
53018 - Sovicille - Siena
info@labottegadistigliano.it

Info:
Provincia di Siena
Settore Sviluppo Rurale
www.labottegadistigliano.it

