

SLOW FOOD DAY

Grandmothers' Day 2013

Programma Laboratori

Gli studenti dell'Istituto Agrario Alberto Parolini e dell'Istituto Marco Polo, propongono:

Il Pane Quotidiano

Il Vino

La Birra

I Formaggi "Questi Sconosciuti"

Lavorare con l'olfatto

Il Cioccolato

Conoscere "i nostri sensi?"

L'olio. cosa c'è nelle bottiglie

Il sapone "Come si fa?"

Realizziamo le candele

La **Fattoria Sociale Conca D'oro**
realizzerà un Laboratorio di Panificazione

1° gruppo h.11.00

Pasta madre, impasti, lievitazione, preparazione del forno.

2° gruppo h.14.30

visita al forno, cenni sulla panificazione, infornata.

3 Passeggiata tra le **Erbe Spontanee**: sui campi di Conca alla ricerca di erbe buone per la salute e per la cucina.

La visita al Forno di Conca & Passeggiata tra le Erbe Spontanee richiedono delle iscrizioni (**gratuite**) per entrambi i percorsi da effettuarsi la mattina stessa (**max 20 persone**) entro 15 minuti dalla partenza dei laboratori.

**Vi aspettiamo numerosi
per una splendida giornata.**



Slow Food®
Bassano del Grappa



Con il Patrocinio del Comune
di Bassano del Grappa