



A.R.V.A.R. Associazione Razze Varietà Autoctone Romagnole

Con il contributo:



Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli



Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico

S A P E U R

Quartiere Fieristico Forlì, 22-23-24 gennaio 2016

I sapori e saperi del territorio

Laboratori didattici e di cucina, animazioni e degustazioni a cura:
degli allevatori custodi e cuochi della biodiversità locale dell' associazione A.R.V.A.R – allievi Istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli e Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico (IAL) – .

Programma animazioni e degustazioni (bozza non definitiva)

Venerdì 22 gennaio 2014

- 10.00/18.00 Laboratorio didattico di cucina " tecniche e segreti " :
" Crepes Suzette e frutta flambè " "
a cura degli allievi Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico (IAL)
- 11,30/18.00 Laboratorio didattico : per la scuola dell'obbligo (*su prenotazione*)
" Il formaggio fatto in casa secondo le usanze della Romagna "
A cura dell' Az. Biologica il "Sasso " Predappio.(da confermare)
- 13.00/19.00 Laboratorio didattico di cucina "specialità tradizionali dolci e salate " :
a cura degli allievi Istituto statale Alberghiero " ARTUSI " Forlimpopoli .

Sabato 23 gennaio 2016

- Ore
10.00/19.00 Laboratorio didattico per bambini:
" L'aja Romagnola di casa arvar : dall'uovo al pulcino (nascita in diretta dei pulcini) . Percorso di conoscenza e scoperta
a cura allevatori custori A.R.V.A.R
- Ore
10.00/19.00 Laboratorio didattico : per la scuola dell'obbligo (su prenotazione)
" Il formaggio fatto in casa secondo le usanze della Romagna "
A cura dell' Az. Biologica il "Sasso " Predappio.
- Ore
10.00/19.00 Laboratorio didattico di cucina.
" L'arte norcina in Romagna " Percorsi e tecniche di trasformazione delle carni : ciccioli, salami e cotechini.
A cura Istituto Agrario Cesena e/o associazioni
- Ore
14.00/16.00 Laboratorio didattico di cucina per bambini
" impariamo a decorare i dolcetti " .Percorso manuale - sensoriale e di degustazione.
a cura alunni classe istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli e cuochi A.R.V.A.R
- 15.00/19.00 Laboratorio didattico di cucina per bambini
Impariamo a fare i biscotti della nonna **" Gli animali della fattoria "** Percorso manuale - sensoriale e di degustazione
a cura chef M.Semprini e S.Bondanini, cuochi A.R.V.A.R. e alunni istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli
- ore
15.30/18.30 Laboratorio di cucina:
I dolci della tradizione " Lovarie di carnevale: frappe e castagnole " Percorso manuale - sensoriale e di degustazione
a cura chef Paolo Pierini e M.Semprini e S.Bondanini, cuochi A.R.V.A.R
- ore
15.30/19.00 Laboratorio didattico di cucina per bambini
"Impariamo a fare i biscotti della nonna "Percorso manuale-sensoriale e di degustazione
a cura chef M.Semprini e S.Bondanini, cuochi A.R.V.A.R e alunni istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli

Domenica 24 gennaio 2016

- 10.00/19.00 Laboratorio didattico per bambini:
" L'aja Romagnola di casa arvar : dall'uovo al pulcino (nascita in diretta dei pulcini) . Percorso di conoscenza e scoperta a cura allevatori custori A.R.V.A.R
- 10.00/19.00 Laboratorio didattico di cucina.
" **L'arte norcina in Romagna** " Percorsi e tecniche di trasformazione delle carni : ciccioli, salami e cotechini.
A cura Istituto Agrario Cesena e/o associazioni
- Ore Laboratorio didattico :
10.00/19.00 " **Il formaggio fatto in casa secondo le usanze della Romagna** "
A cura dell' Az. Biologica il "Sasso " Predappio.
- 14.00/19.00 Laboratorio didattico di cucina per bambini
" **Impariamo a fare i biscotti della nonna** " Percorso manuale-sensoriale e di degustazione
a cura chef M.Semprini e S.Bondanini, cuochi A.R.V.A.R e alunni istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli
- 15.30/16.30 Laboratorio didattico di cucina per bambini e adulti
Il ricordo di un tempo – I dolci tradizionali romagnoli: la piadina dolce .
" **Percorso manuale - sensoriale e di degustazione.**
A cura S. Bondanini cuoca ARVAR e alunni classe 2 C istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli
- 16.00/19.00 Laboratorio didattico di cucina :
Il ricordo di un tempo – **I dolci tradizionali romagnoli: " ricette e segreti dei dolci delle feste "** versioni " Percorso manuale - sensoriale e di degustazione.
a cura chef M.Semprini cuoco A.R.V.A.R. e alunni istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli
- 16.00/19.00 Laboratorio didattico di cucina per bambini e adulti
Il ricordo di un tempo – **I dolci tradizionali romagnoli: " la ciambella nelle varie versioni "** Percorso manuale - sensoriale e di degustazione.
a cura chef P. Pierini M.Semprini cuoco A.R.V.A.R. e alunni istituto Statale Alberghiero "P. Artusi" Forlimpopoli