





## **Laboratori per conoscere meglio alcuni alimenti: pane, formaggio, miele, olio, salumi**

Si fa presto a dire olio. Ma com'è fatto un olio buono? Cosa lo distingue da uno meno buono? Esplorando la filiera di un alimento capiamo che esistono varietà differenti, metodi di coltivazione, potatura e raccolta, differenti. E poi naturalmente la frangitura, che gioca un ruolo importante sul gusto e sulla proprietà dell'alimento.

Ogni alimento è un viaggio per sé. Ci facciamo accompagnare da degustazioni, racconti, osservazioni e, quando è possibile, manipolazioni e preparazioni.

### **A scuola d'orto**

Orto per avvicinarsi alla scienza e al delicato equilibrio di un ecosistema. Orto per fare comunità. Orto per un incontro fra generazioni. Orto per scoprire chi si crede diverso. Orto.

### **Scuola di cucina “Sano e sostenibile”**

Un corso di cucina per coniugare gusto, stagionalità, bellezza e rispetto per l'ambiente.