



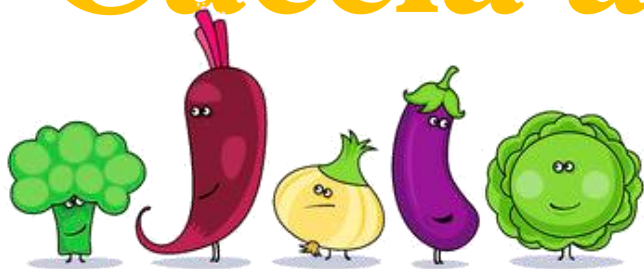
Slow Food®  
Valchiusella



# Slow Food day

Valchiusa – ex Vico Canavese 8 Giugno 2019

## Caccia al Tesoro



*Caccia all'ingrediente*

Ore 15,00

### Piazza Garibaldi

#### “GRAN CACCIA ALL'INGREDIENTE”

Caccia al tesoro per le vie del paese alla scoperta di angoli, personaggi, crucci d'erba e giochi in piazza alla scoperta della ricetta della cena tra le bancarelle del mercato



racconti e personaggi

Gara non a tempo per squadre composte da 5 concorrenti.

Età da 10 a 99 anni.

Costo a partecipante Euro 5,00 compreso l'aperitivo

...e certamente non mancherà il

#### IL TESORO

Ore 18,00

*Una vecchia signora??*

*Quante storie!!!*

Racconti in piazza

Ore 19,00

#### APERITIVO IN PIAZZA

“MIASSAGGI”

unopuntozero

il ritorno alle origini green

Il cibo può e dovrebbe essere un piacere a cui tutti abbiamo diritto, ma mangiare ci fa riflettere e per

#### Carlo Petrini

è anche «un atto agricolo»: selezionando cibi di buona qualità, prodotti con lavorazioni e criteri che rispettino l'ambiente e le tradizioni locali, favoriamo la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile.

Compriamo meno e meglio e ricordiamo che un tempo i ravioli si facevano con gli avanzi profumati dalla noce moscata.

Insomma per un futuro sereno e sano sul piano alimentare occorre contrastare un'industrializzazione dell'economia del food sprecona e dominante.

Il cambiamento climatico è figlio di scelte politiche scellerate e di un modello di sviluppo autodistruttivo,

ma anche di abitudini individuali poco virtuose, a partire da ciò che scegliamo di mangiare

ogni giorno

“Carlo Petrini”



DIVENTA SOCIO SLOW FOOD: *fai la differenza*

Ore 20,30

#### Cena delle erbe

presso ristorante

#### IL CENTRO

**Fabrizio** ci propone:

Bulmit a la moda mia  
Asparagini di bosco con crescione di fonte ed erba cipollina

Insalata di piattello e tarassaco con uova di cascina

Strudel di farinello buon Enrico con ricotta di malga

Zuppa di ajucche

????????

Saccottino di mele con marmellata di tarassaco e acacia

Caffè

Vino rosso:

Barbera, Dolcetto e Bonarda

Euro 30,00

??? da scoprire durante la caccia

MANUL: donna del pianeta.

STORIE di ERBE e di

CUCINA



Per informazioni e prenotazioni  
348 0662697