



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