



Touring Club Italiano



E X P L O R I N G
Bandiere Arancioni
Viaggio nei borghi d'Italia

28 - 29
MARZO
2015

Scopri i borghi più accoglienti d'Italia
Discover the most hospitable villages of Italy

[#exploringbandierearancioni](#)

CASTELLO
SFORZESCO
MILANO

APPUNTAMENTI

SABATO 28 MARZO

RACCONTI DAL TERRITORIO

10.30 - 11.00

LIGURIA - Triora (IM)

Stregati dal gusto: la cubaita, dolce antichissimo, tipico trionese.
A cura di La strega di Triora.

SHOWCOOKING

11.15 - 12.00

LOMBARDIA - Sabbioneta (MN)

Gnocchi di zucca con salsiccia e funghi.
A cura di Pasta Fresca di Boni Annamaria.

12.30 - 13.30

EMILIA-ROMAGNA - Bagno di Romagna (FC)

Tortelli alla lastra, la cucina di confine tra Romagna e Toscana dello Chef Paolo Teverini.
A cura del ristorante La Casa di Paolo Teverini, 1 Stella Michelin.

RACCONTI DAL TERRITORIO

15.30 - 16.00

TOSCANA - San Gimignano (SI)

Chi è l'affinatore di formaggi? Il formaggio delle Crete Senesi e degustazione di formaggi.
A cura di Forme d'arte.

SHOWCOOKING

16.30 - 17.30

Comuni delle MARCHE

Gusta l'arancione - Le Marche arancioni a tavola. Presentazione e degustazione dei prodotti tipici della Regione Marche; preparazione della frittata ai carciofi di Montelupone (MC).
A cura dei Comuni delle Marche.

DOMENICA 29 MARZO

RACCONTI DAL TERRITORIO

10.30 - 11.00

MARCHE - Acquaviva Picena (AP)

Lavorazione delle pagliarole, cesti di paglia intrecciata realizzati a mano.
A cura di Associazione Laboratorio Terraviva.

11.15 - 12.15

TOSCANA - Lucignano (AR)

La Maggiolata Lucignanese, manifestazione tipica; degustazione di prodotti locali e preparazione dei "pici al sugo di nana".
A cura di Ass. Commercianti, Pro Loco e ristoratori di Lucignano.

SHOWCOOKING

13.00 - 14.00

EMILIA-ROMAGNA - Castelvetro di Modena (MO)

Suggerimenti rinascimentali, racconti e sapori di Castelvetro di Modena.
A cura di Consorzio Castelvetro.

15.00 - 16.00

LOMBARDIA - Clusone e Gromo (BG)

I sapori della Val Seriana: i casoncelli.
A cura di Associazione Astra.

16.30 - 17.30

TRENTINO-ALTO ADIGE - Ala (TN)

Sapori e profumi tra il velluto: la carne salà del Trentino accompagnata dal vino Marzemino.
A cura di Macelleria Moschini e Azienda Agricola Martinelli.

LABORATORI PER BAMBINI CONSERVA - AZIONE

Età: dai 6 anni

Durata: 1 ora

Prenotazione: in loco

Dai tempi antichi gli uomini hanno trovato ingegnosi sistemi per mantenere il cibo buono da mangiare per lunghi periodi. Anche oggi si utilizzano metodi casalinghi e industriali per evitare che gli alimenti siano presto aggrediti da muffe, funghi o altri agenti decompositori. Li conosci? In un divertente gioco-laboratorio, con prove di abilità e logica da superare, tutte originali e divertenti, i bimbi partecipanti si sfideranno a compiere delle scelte consapevoli per la conservazione di diversi cibi.

SABATO 10.30 e 15.30 | DOMENICA 10.30 e 15.30

Laboratorio a cura di A.D.M. Associazione Didattica Museale
www.assodidatticamuseale.it

CON IL PATROCINIO DI



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA