

con il patrocinio di

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

REGIONE
PIEMONTE

TORINO
METROPOLI
Città metropolitana di Torino

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Unione Montagna
Alpi Graie



Domenica

22
Luglio

MANI IN PASTA DAY

dalle ore 10,30
(per tutta la giornata)

**Mani in pasta day
presso la borgata Perinera**

Rivivremo il rito dell'accensione del forno comunitario che serviva agli abitanti della borgata per cuocere il pane di uso quotidiano



Lievito: verrà spiegato come tenere in vita questo prezioso "lievito naturale" che sarà distribuito gratuitamente a tutti i partecipanti. **(Si prega di portare un contenitore con coperchio per il corretto trasporto dell'impasto creato)**

Un'ora da pizzaiolo: Laboratorio libero a tutti dove sarete coinvolti nell'impasto con pasta madre e preparazione di pizze e focacce come piace a voi con ingredienti semplici e genuini, dopo la cottura nel forno a legna della borgata gusteremo tutti insieme le pizze focacce.



Ore 15,00 "Mani in pasta piccoli chef!": Laboratorio per i bambini dove tutti sarete coinvolti nell'impasto e preparazione di pigotte che saranno cotte nel forno e portate a casa a ricordo della manifestazione.

Il divertimento è assicurato.



MACINIAMO IL GRANO



Per tutta la giornata si potrà assistere alla *Macinazione del grano presso il mulino a pietra della borgata. La macinazione sarà un'occasione per dibattere di cereali e farine con particolare attenzione alle varie tipologie di grano.*