



I WEEK END TEMATICI DI GRANARA

# Week-end gourmet



Coop. Sociale  
**ALEKOSLAB**



**GRANARA**  
villaggio ecologico

Dopo il successo della prima edizione, torna a Granara il **week end gourmet!**

Vi aspettiamo il **18 e 19 marzo** per nuove due giornate al villaggio, insaporite da un **piccolo laboratorio di cucina**: una cuoca emiliana ci insegnerà alcuni trucchi utili a preparare semplici e gustosi piatti che assaggeremo insieme.

#### IL PROGRAMMA DELLE GIORNATE

##### SABATO

9:30 - 13:00, introduzione alla cucina e ai menù, attività di cucina per il pranzo;

dopo pranzo fino alle 17:00, visita guidata e libere esplorazioni;

17:00 - 20:00, attività di cucina per la cena e serata conviviale.

##### DOMENICA

10:00 - 13:00, attività di cucina per il pranzo;

pomeriggio libero.

Durante il tempo libero possibili passeggiate nei boschi, relax, lettura, giochi nel pratone o nel Granaio.

**IL LABORATORIO DI CUCINA** - La cucina parmigiana è al tempo stesso di antica tradizione e di fama mondiale. Celebrata già nelle cronache del XIII secolo, la cucina parmigiana ha avuto di recente un importante riconoscimento: nel 2015 Parma è stata infatti nominata dall'UNESCO città creativa per la gastronomia. La cucina di questa città emiliana è caratterizzata da **ingredienti genuini**, dalla **semplicità delle ricette** e dalla **ricchezza di gusto** dei piatti. Durante il laboratorio i menù verranno creati con gli alimenti disponibili a livello locale e seguendo ricette tipiche della tradizione parmigiana, per riscoprire il piacere di stare a tavola.

**MARTA BERTORA** - Appassionata fin da piccola di cucina, Marta inizia a stare dietro ai fornelli molto presto, imparando arte e trucchi dalla madre, ottima cuoca a sua volta. Marta considera la cucina il fulcro delle relazioni e della convivialità. Il centro della sua casa a Parma è una grande tavola da pranzo, luogo di scambio prescelto da lei e dalla sua numerosa famiglia. Negli anni, la passione per la cucina e il cibo si è aperta all'esterno, diventando sinonimo di ospitalità. Dall'home cooking al catering, Marta sperimenta quotidianamente la bellezza della condivisione attraverso il buon mangiare.

## INFO E CONTATTI

L'arrivo è previsto la sera di venerdì 17 per la cena, la partenza il pomeriggio di domenica 19. L'**alloggio** è presso la struttura Room&Breakfast del Granaio, in camera singola, doppia o da quattro, con bagno in condivisione.

## COSTI

70 euro a persona che comprendono alloggio/colazione/pasti/formazione. Vino e caffè sono a parte.

Massimo 10 partecipanti. Conferma entro il 13 marzo.

Benvenuti i bambini! Per loro, fino ai 12 anni, la quota è di 25 euro.

## PER PRENOTARTI

Chiama: +39 371.122.9643

Scrivi: [villaggio@granara.org](mailto:villaggio@granara.org)

Visita: <http://granara.org/it/node/1780>

Per conoscere tutti gli appuntamenti di Granara visita il sito: [www.granara.org](http://www.granara.org) o seguici su facebook: <http://www.facebook.com/villaggioecologicodigranara/>



# TI ASPETTIAMO!