Le iscrizioni al corso sono chiuse.

Corso d'arte gastronomica a cura della San Nicola e dei consorzi dei prodotti tipici modenesi A gennaio riparte il corso "Impariamo a tirare la sfoglia con il mattarello" corso con le Sfogline e la partecipazione dei Consorzi dei prodotti tipici.

Vi forniamo noi, per le esercitazioni, il grembiule, il tagliere, il mattarello ecc . Voi portate, e venite con ...la passione, la voglia di rinnovare la tradizione e i saperi e sapori dei nostri nonni e genitori. Vi serve solo un vassoio perche tutte le sere vi porterete a casa quanto siete stati in grado di fare,naturalmente con la direzione e aiuto delle Sfogline. Il ricavato delle iscrizioni,che vanno pagate il giorno 7 gennaio, va a favore degli Istituti scolastici Castelfranchesi. Le iscrizioni anche mandando una mail alla Associazione la san Nicola,non occorre anticipo.

Leggi il programma dettagliato

Scarica il PDF del corso.

Martedi 7 gennaio 2020 ore 20,00.
Saluto e presentazione del corso. DEGLI ANGELI Giovanni – Presidente Associazione “La San Nicola”. Elisabetta MAFFACCINI Delegata CONDOTTA SLOW FOOD -MODENA

BARACCANI Dott.ssa Vilma – Preside Istituto Comprensivo G. Marconi. e G. Marconi
Segue: In collaborazione con le Sfogline dell'Associazione di Volontariato "La San Nicola", prova pratica preparazione della sfoglia.

Giovedì 9 GENNAIO 2020 ore 20,00.
A Cura Consorzio Parmigiano Reggiano prodotto D.O.P.
Presenta:
Claudio Guidetti resp sez. Modena e Bologna
Come si Fa il Parmigiano Reggiano .Storia ed attualità di un formaggio unico
Segue:
Prova pratica preparazione della sfoglia in collaborazione con le Sfogline.

Lunedì 13 gennaio 2020 ore 20,00.
A cura Consorzio tutela del Lambrusco di MODENA
Il lambrusco DOP il vino più noto del territorio, storia ed assaggi a cura
Claudio Cavani sommelier iscritto A.I.S. -
Segue:
Prova pratica con il coordinamento delle sfogline: TAGLIOLINI - TAGLIATELLE - QUADRUCCI - MALTAGLIATI - FARFALLE.

Giovedi 16 gennaio 2020 ore20,00
A cura della Comunità Castelfranchese dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in colla borazione con ABTM di Spilamberto
Storia e segreti dell"oro nero"prove pratiche e assaggi con i maestri ABTM.
Segue:
Prova pratica con il coordinamento delle Sfogline .
"Il Bollito e le Salse che lo esaltano".
A cura dell'Associazione di Volontariato "La San Nicola"

Lunedi 20 gennaio 2020 ore 20,00.
A Cura del Consorzio Prosciutto di Modena.
Un Prodotto Dop vera Eccellenza del Territorio.
Davide Nini Produttore , già Presidente del Consorzio
Prova pratica con il coordinamento delle Sfogline.
"Il ripieno del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia".
A cura dell'Associazione di Volontariato "La San Nicola"

Giovedi 23 gennaio 2020 ore 20,00.
Preparazione della tavola a cura di Vinicio SIGHINOLFI Presidente Onorario "Consorzio Modena a Tavola.
Segue:
Prova pratica con il coordinamento delle sfogline.
Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia.
Il ripieno e piegatura dei quadretti di sfoglia per il confezionamento del Tortellino.

A fine corso verrà consegnato diploma di partecipazione e dispensa degli argomenti trattati

Un doveroso ringraziamento a tutti i partecipanti che con le iscrizioni danno un contributo agli Istituti scolastici Castelfranchesi.
PS: E' possibile qualche piccolo aggiornamento del programma per cause di forza maggiore.

Scarica il PDF del corso.