



Sabato 30 giugno 2018 – Giro d'Italia degli Spaghetti

Domenica 15 luglio 2018 – Conserve della Nonna

Domenica 22 luglio 2018 – Frutta in ghiaccio

Programma di viaggio:

Ore 08.30 partenza da Faenza (P.le Pancrazi), ore 08.40 partenza da Castel Bolognese (Consorzio Agrario), ore 08.55 partenza da Imola (parcheggio Rirò). Alle ore 10.00 circa arrivo a Bologna. Ore 10.00 ingresso a Fico Eataly World: è il più grande parco agroalimentare del mondo. A Bologna, su 10 ettari è presente la fabbrica italiana contadina che racchiude la meraviglia della biodiversità italiana! Tempo libero a disposizione e pranzo libero. Nel pomeriggio laboratorio a tema inerente la giornata, tenuto dagli operatori locali.



30 giugno "Viaggio nella pasta Di Martino". Guidato dal Pastificio Di Martino puoi imparare tutti i segreti di un mulino e di un pastificio, in un affascinante viaggio dalla terra alla tavola, passando per la storia di Gragnano, dove la pasta ha trovato le condizioni ideali per diventare un'eccellenza conosciuta in tutto il mondo. Lasciati guidare lungo il processo di produzione della pasta, grazie al racconto di storie e curiosità della tradizione. Dalla zona dedicata alla molitura del grano all'impasto della semola con l'acqua, al processo di estrusione attraverso le trafile di bronzo, dove l'impasto assume diverse forme e diventa finalmente pasta! Infine l'essiccazione, importante fase che determina la qualità della pasta e in ultimo il confezionamento. Concludi il viaggio allo store del Pastificio Di Martino, per scoprire da vicino gli oltre 120 formati di Pasta di Gragnano IGP disponibili e lasciati guidare dai consigli dei "pasta genius" per abbinarli correttamente al proprio condimento!

15 luglio "Facciamo i Buoni Biscotti". Ti sei mai chiesto come fanno ad essere così buoni i biscotti Balocco? Quali sono i segreti, le tecniche e le materie prime che fanno di un biscotto un momento sublime di golosità? Questa è l'occasione che fa per te! Vieni a imparare e ad ascoltare direttamente nella Bottega Balocco quali sono le materie prime utilizzate per la preparazione dei biscotti, guarda con i tuoi occhi come avviene l'impastamento in tutte le sue fasi e scopri le caratteristiche della pasta.



22 luglio "Come si fa il sorbetto?". Durante il workshop, tenuto dai docenti della più famosa scuola di gelateria al mondo, apprenderai lo storico metodo per trasformare la frutta fresca in un ottimo sorbetto, da replicare anche a casa! Inoltre potrai assistere all'evoluzione delle tecniche di preparazione del gelato, dall'antica sorbetteria manuale alle moderne tecnologie. Al termine dell'attività, un goloso assaggio di gelato e la consegna dei diplomi ai partecipanti del corso!

Ore 18.00 ritrovo dei partecipanti nel punto convenuto con l'accompagnatore e partenza per il rientro. Arrivo ai luoghi di partenza in serata.

Quota individuale di partecipazione:

€ 43,00

Base minima n° 35 partecipanti

La quota comprende: Viaggio in pullman Granturismo, accompagnatore (338-7411810), laboratorio a tema presso Fico Eataly World, assicurazione medico-bagaglio.

La quota non comprende: pasti e bevande, mance, tutto quanto non espressamente menzionato alla voce "La quota comprende".

Prenotazioni: fino ad esaurimento dei posti disponibili con il versamento del saldo all'atto dell'iscrizione.

Penali di annullamento: dal momento dell'iscrizione in caso di annullamento la penale è del 100% sull'intera quota di partecipazione