



Casa delle Farfalle & Co.  
Milano-Marittima (RA)

# Farfalle con gusto

3 weekend con i piatti della tradizione  
10/11 • 17/18 • 24/25 ottobre 2015



# 3 weekend con i piatti della tradizione

## Sabato 10 ottobre

ore 15 **SALE E ACCIUGHE**

Laboratorio creativo dedicato alle tecniche di conservazione delle acciughe sotto sale.

## Domenica 11 ottobre

ore 16 **IL PESCE DELL'ADRIATICO**

Corso di cucina dedicato alla preparazione di piatti a base di pesce e piccola degustazione. In compagnia dello chef **Gianni Berti** della **Locanda dei Salinari** e in collaborazione con il ristorante **Al Deserto**.

## I PIATTI DEL GIORNO

*Passatelli asciutti con uova di gallina romagnola serviti con poverazze e rucola*

*Sardoncini marinati con finocchi e agrumi*

*Sarda marinata con cipolla e arancio*

*Filetti di sogliola al rosmarino con salsa di tartufo*

*Mazzancolle al sale di Cervia profumato alla salicornia*

## Sabato 17 ottobre

ore 15 **MANI IN PASTA**

Laboratorio per bambini per imparare a fare la piadina romagnola.

ore 16 Presentazione della guida

**Mangiare e bere sano in Romagna**

a cura di Ramona Marchi.

## Domenica 18 ottobre

ore 16 **COME ORGANIZZARSI IN**

**CUCINA ALL'ULTIMO MINUTO**

Corso di cucina per l'elaborazione di ricette del territorio con prodotti artigianali e dell'ultimo minuto secondo la fantasia dello chef.

Al termine piccola degustazione.

In compagnia dello chef **Gianni Berti** della **Locanda dei Salinari** e in collaborazione con il ristorante **Al Deserto**.



## Sabato 24 ottobre

ore 15 **DOLCE COME IL MIELE**

Gli attrezzi della smielatura, dimostrazione su come preparare caramelle a base di miele e a seguire decorazione di una merenda.

## Domenica 25 ottobre

ore 16 **DOLCI DI FINE ESTATE E**

**INIZIO AUTUNNO**

**Pasticceria vegana**

Corso di pasticceria dedicato alla preparazione di dolci vegani con prodotti di stagione del territorio e a seguire piccola degustazione. In compagnia dello chef **Gianni Berti** della **Locanda dei Salinari** e della pasticciera **Marta Zannini** in collaborazione con il ristorante **Al Deserto**.

## I DOLCI DEL GIORNO

*Gelatine di mele e cotogne*

*Crostata di pere volpine, bacche di sambuco e pinoli di pineta*

*Sugolo d'uva fragola*

*Ciambelline dolci (realizzate con lo sciroppo delle pesche sciroppate)*

Nei sabati e domeniche dedicati alla rassegna

*Farfalle*  
con gusto

Visita guidata compresa nel biglietto di ingresso

ore 15 Casa delle Farfalle  
ore 16 Casa degli Insetti

## TARIFFE

Laboratori e appuntamenti del sabato compresi nel biglietto di ingresso

Corsi di cucina € 30 + 1 voucher valido per un ingresso a Casa delle Farfalle e Casa degli Insetti

**Prenotazione obbligatoria**

entro le ore 13 del giorno precedente

Le iniziative si svolgeranno con minimo 10 partecipanti

**PER INFO E PRENOTAZIONI**

0544 995671

casadellefarfalle@atlantide.net



Per soggiorni [www.amaparco.net](http://www.amaparco.net)

