

CONVERGENZE PARALLELE

PASTIFICIO SECONDI

16 Ottobre 2021

dalle 9.00 alle 17.00

UNA GIORNATA A PORTE APERTE
CON INCONTRI, LABORATORI E
DEGUSTAZIONI



In occasione del 36° compleanno del Pastificio, presentiamo **“CONVERGENZE PARALLELE”** - la nuova linea di pasta realizzata con sei diverse varietà di grano. “Semole e farine dalle caratteristiche organolettiche ben definite, dagli aromi varietali differenti e con alto valore nutrizionale per la creazione di un prodotto immediato e riconoscibile”.

La nuova linea è composta da:

Tumminia nel formato Fettuccine

Oirz nel formato Tagliolini

Pierciasacchi nel formato Tonnarelli

Mazì nel formato Conchiglie

(disponibile anche nella versione essiccata)

Khorasan nel formato Sedanini

Tritordeum nel formato Spaghettoni

Programma

Ore 9.00 - Colazione a base di Pandolce e crema di nocciola gentile della Dispensa Secondi

Dalle ore 9.30 alle 10.30 - "Prepariamo le ciambelle"

Corso gratuito per bambini accompagnati da un genitore
E' necessaria la prenotazione

Dalle 11.00 alle 12.30 - Workshop "Grani, semole e altre storie"

E' incentrato sulla qualità e le varietà di grano, durante il workshop i presenti saranno chiamati a mettere le mani in pasta per comprenderne la diversità e le caratteristiche.
A seguire la degustazione dei prodotti elaborati.
E' necessaria la prenotazione (costo 8,00 euro a persona)

Dalle ore 13.00 - Pranzo

Cinque piatti - dall'antipasto al dolce.
E' necessaria la prenotazione (costo 28,00 euro a persona)

a seguire degustazione dei biscotti della Dispensa Secondi