

I GRANI SICILIANI

Degustazione dei grani antichi siciliani coltivati in azienda, dal Russello alla Tumminia, passando dal Perciasacchi sino alla regina: la Scorsonera.



Aprile 2019

***“Non solo cibo ma esperienze in natura”
per onorare la terra e l'agricoltura***

Una giornata per incontrare i produttori e i trasformatori tra storie di terra, agricoltura naturale e degustazione dei sapori legati ai grani.

Forno in terra cruda:

assaggi e prove di focacce e tabische di farine biologiche integre di grano siciliano coltivato in azienda

Ricotta e Formaggi

ricotta, vastedda e pecorino delle nostre valli sicane

Pasta di grano siciliano biologico

degustazioni di pasta con i prodotti stagionali: fave e piselli (dalla terra alla tavola)

La partecipazione prevede una quota e occorre prenotare iniziativa per max 35 partecipanti.

La struttura ha 3 camere quadruple con servizi per chi volesse arrivare Sabato 21 aprile

info costi e programma della giornata: Marcella Tomasino 348 8508623

info@scuolanatura.it

Le storie e l'azienda agricola con i suoi animali come pony, mezze cavalle, muli e asino ci accompagneranno durante la giornata tra camminate e momenti attivi di partecipazione.

Per i bambini e ragazzi è possibile, solo su prenotazione, realizzare attività esperienziali in forma laboratoriale tra arte e natura.