



RI-GENERARE IN CUCINA

Sperimentazioni, lezioni, dibattiti
e assaggi per diffondere
la cultura del buon cibo
e della qualità alimentare

*a cura di cuochi e atelieristi di Pause Atelier
dei Sapori, botanici, periti agrari ed esperti*

4, 15, 29 novembre_13 dicembre 2021
ore 18.00-20.00

FOOD in CHIOSTRI

Laboratorio aperto Chiostrì di San Pietro
Via Emilia S. Pietro, 44c - Reggio Emilia

In ottemperanza al decreto legge del 23/7/21, n. 105
dal 6 agosto 2021 sarà possibile partecipare agli eventi
SOLO SE MUNITI DI GREEN PASS

Info e iscrizioni

www.chiostrisanpietro.it food@chiostrisanpietro.it



PROGRAMMA

4 novembre

“Tè per Te”

Una proposta che trasforma il gesto quotidiano del prepararsi una bevanda calda in una esperienza polisensoriale insolita, ponendo al centro i sensi del gusto con particolare attenzione all'olfatto, ai profumi e loro trasformazioni. Una proposta per creare relazioni tra ragazzi e adulti attraverso indagini di valore scientifico che colorano di originalità e straordinarietà il quotidiano.

15 novembre

“Il magico mondo dell'orto”

Un nuovo sguardo sugli ortaggi che abbiamo sotto gli occhi tutti i giorni. Quanti e quali colori, profumi, sapori, dimensioni, forme, sensazioni, texture? Proveremo a conoscere alcuni alimenti, esplorando inediti punti di vista.

29 novembre

“Si può preparare una millefoglie al gusto natura?”

Esploriamo e impariamo insieme ad estrarre la clorofilla dalle verdure che, aggiunta a mousse di formaggi, darà vita ad una originale millefoglie.

13 dicembre

“Il sapore di un fiore, atelier tra fiori, cucina e non solo”

L'esplorazione polisensoriale svelerà ai partecipanti alcune famiglie di verdure, compresa quella dei fiori invernali! Le indagini riguarderanno le strutture frattali e suggestive dei fiori, la distillazione delle essenze per lavorare sui profumi e la creazione di un bouquet da gustare.

Modalità: max 20 partecipanti a turno con possibilità di realizzare più turni.