



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*

3, 10, 17, 24 maggio 2022
ore 18.00-20.00

FOOD in CHIOSTRI
Laboratorio aperto Chiostri di San Pietro
Via Emilia S. Pietro, 44c - Reggio Emilia

Info e iscrizioni

www.chiostrisanpietro.it food@chiostrisanpietro.it



PROGRAMMA

PRIMAVERA

3 maggio

“Dolci anche dopo le feste”

Scopriamo come riutilizzare in modo creativo i dolci e la cioccolata rimasta dalle feste.

10 maggio

“Il cappelletto matto”

Ricette sostenibili dalla nostra tradizione.

17 maggio

“Ragù di crosta di Parmigiano”

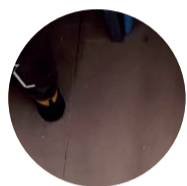
Tra tradizione e innovazione : nuovi modi per utilizzare tutto il Parmigiano Reggiano.

24 maggio

“Mille e una carota”

Infiniti modi per cucinare tutte le parti della carota e creare nuovi e gustosi piatti..

Gli eventi si svolgeranno nel rispetto delle vigenti normative di contrasto al COVID-19.



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*

4, 11, 18, 25 luglio 2022
ore 18.00-20.00

FOOD in CHIOSTRI
Laboratorio aperto Chiostri di San Pietro
Via Emilia S. Pietro, 44c - Reggio Emilia

Info e iscrizioni

www.chiostrisanpietro.it food@chiostrisanpietro.it



PROGRAMMA

ESTATE

4 luglio

“Le mostarde di Pause”

Dalla tradizione contadina della Pianura Padana una ricetta con frutta e ortaggi maturi e bucce degli agrumi.

11 luglio

“Aperitivo rigenerato”

Scopriamo insieme come creare grissini, crostini e pesti di verdure per un aperitivo da gustare in estate.

18 luglio

“Summer Soup”

Idee per una zuppa composta da verdure utilizzate in tutte le sue parti.

25 luglio

“Un dolce che saluta l'estate”

Nuovi modi per preparare dolci senza zucchero ma ricchi di gusto, salute e profumi di stagione.

Gli eventi si svolgeranno nel rispetto delle vigenti normative di contrasto al COVID-19.