



Unione Comuni Modenesi Area Nord



Comune di Bomporto



# Bio in Farm

Settembre 2014

*...tante idee, tanti corsi e potrete trovare prodotti biologici del nostro territorio... per informazioni e iscrizioni alle varie attività consultate il nostro sito internet*

[www.aziendacasumaro.altervista.org](http://www.aziendacasumaro.altervista.org)

*sarà attivo anche il forno comune*

**Solara di Bomporto (MO)**  
**Via Cavezzo-Camosanto, 19**

# *1 lunedì sera del Bosco della Saliceta...*

Ore 17.00 - Apertura mercato degli agricoltori biologici del nostro territorio

## *Laboratori con gli amici del bosco*

**lunedì 8 settembre 2014**

### *Corso di pane con Elisabetta:*

*con farina e lievito impastiamo il nostro pane*

Speciale laboratorio bambini - Inizio corso ore 17 - Costo 5 euro

Speciale degustazione pane per adulti - Inizio corso ore 18 - Costo 5 euro

**lunedì 15 settembre 2014**

### *Il favoloso mondo delle api con Giovanni e Giorgia Arnia didattica e laboratorio candele*

Speciale laboratorio bambini - Inizio corso ore 17 - Costo 5 euro

Speciale degustazione miele per adulti - Inizio corso ore 18 - Costo 5 euro

**lunedì 22 settembre 2014**

### *...con Bergianti è ora della vendemmia ... impariamo a fare i sughi*

Speciale laboratorio bambini - Inizio corso ore 17 - Costo 5 euro

Speciale adulti con degustazione - Inizio corso ore 17 - Costo 5 euro

**lunedì 29 settembre 2014**

### *È ora di formaggi e di castagne ... riscopriamo i formaggi autunnali con Elisa*

Laboratorio per bambini di formaggi - Inizio corso ore 17 - Costo 5 euro

Laboratori per adulti e degustazione di formaggi alle erbe aromatiche - Inizio corso ore 18 - Costo 5 euro

## *Speciale Giovanna*

Dalle ore 18,00 davanti al vecchio forno ci saranno Giovanna, Elisabetta e Paola che ci sveleranno i segreti per fare ottime pizze, focacce, gnocco, ciambelle ...

## *Forno comune*

Dalle 19,00 in poi possibilità di infornare le proprie specialità ! Il mastro fornaio ti aiuterà nella cottura delle zucche, delle ciambelle ... del gnocco ...tutto rigorosamente a legna!



QUALE MIGLIOR SCUOLA  
SE ASCOLTO DIMENTICO  
SE VEDO RICORDO...SE FACCIO IMPARO!!  
A SCUOLA IN CAMPAGNA!!

Con le Fattorie Didattiche i bambini si trasformano in piccoli casari o in piccoli fornai assaporando la bontà e la genuinità dei prodotti fatti con le loro mani;

Percorsi:

**DALLE STELLE ALLE STALLE...  
VIAGGIO LUNGO LA VIA LATTEA**

**CON ROSELLA ALLA SCOPERTA  
DI TUTTE LE PIÙ ANTICHE RICETTE  
DEI FORMAGGI FRESCHI...**

**ELISABETTA E LE STORIE DI PANE**

referente: Elisa Casumaro cell. 340 9016093

PER ISCRIZIONI:

[www.aziendacasumaro.altervista.org](http://www.aziendacasumaro.altervista.org)

PER INFO: tel. 340 9016093

