



Il profumo dei grani antichi: come il nostro pane arriva dai campi alle vostre tavole



Collesalveti – Tenuta Bellavista Insuense

Programma

DOMENICA 20 NOVEMBRE
Ore 15.00

Immersi nella natura della Tenuta Bellavista Insuense, ospiti di un'azienda agricola che ha fatto del rispetto del territorio, della valorizzazione delle risorse naturalistiche e del recupero delle produzioni tradizionali la propria filosofia di vita, daremo l'opportunità ai partecipanti di conoscere come si panifica con farina biologica di grani antichi. Seguiremo le mani esperte di un maestro panificatore come Claudio Pozzi che ci illustrerà in diretta tutti i passaggi essenziali per realizzare un pane di grani antichi andando a scoprire l'importanza di un rito vecchio come l'uomo e che può essere recuperato nelle nostre cucine di tutti i giorni, partendo da materie prima a km0 e di qualità. Sarà anche l'occasione per visitare l'azienda con una breve passeggiata al suo interno, per vedere da vicino i campi appena seminati con i semi di grani antichi ed il Lago Alberto.

Al termine merenda/degustazione a base – ovviamente! – del pane appena sfornato e dei prodotti della stessa azienda (olio, marmellate etc.)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
ENTRO SABATO 19 NOVEMBRE ORE 13.00

TARIFE PER PERSONA

Adulti € 10,00

Bambini sotto i 12 anni Gratuito

INFO

Abbigliamento: comodo per breve tour dell'azienda

Difficoltà: nessuna

Durata: un'ora e mezzo + tempo per la degustazione

Incontro: Ore 15.00 ristorante Biosté - via della chiesa 69, Loc. Guasticce (Collesalveti)

PRENOTAZIONI

Segreteria Coop. Itinera

Tel. 0586.894563

Mobile 348.7382094

Orari di segreteria :

9.30 - 12.30

16.00 - 19.00

Mail: turismo@itinera.info

Scopri tutti gli eventi su: www.vetrina.toscana.it



@appuntidiviaggiotoscana



@appuntidiviaggioraccontiditoscana

un'iniziativa
organizzata da



per il progetto di



in partnership con



in collaborazione con



Regione Toscana



in collaborazione con



UNIONCAMERE
TOSCANA



CAMERA DI COMMERCIO
MAREMMA E TIRRENO



TOSCANA
PRIMATO DEL TAVOLO

con il patrocinio di

