

Il progetto si avvale del cofinanziamento della Regione Marche – Assessorato alle Politiche Giovanili



“Sibilla Summer Night 2014 ” - 6[^] edizione

CORSO DI FORMAZIONE: “Gastronomia e prodotti tipici dei Sibillini”

PRESSO SALA CONSILIARE del COMUNE di Comunanza
Piazza IV Novembre, 2 – COMUNANZA - AP

Nell’ambito della manifestazione “Sibilla Summer Night 2014”, l’ATS XXIV e l’Ente Capofila, Comunità Montana dei Sibillini, organizzano, in collaborazione con Slow Food Piceno, un corso di formazione cofinanziato dalla Regione Marche e rivolto ai ragazzi dai 16 ai 35 anni, sul tema “Gastronomia e prodotti tipici dei Sibillini”.

PROGRAMMA

1° INCONTRO – LEZIONE - 28/04/2014 ore 20,30-22,30: “*IL TARTUFO DEI SIBILLINI*” a cura di Slow Food Piceno - Nelson Gentili ed ATT Associazione Tartufai –Tartuficoltori dei Sibillini – Serafino Fioravanti;

2° INCONTRO – LEZIONE - 30/04/2014 ore 20,30-22,30: “*MELE ROSA E MELE ANTICHE DEI MONTI SIBILLINI*” a cura di Slow Food Piceno - Nelson Gentili e Luca Giacomozzi;

3° INCONTRO - LEZIONE - 05/05/2014 ore 20,30-23,00: “*IL FORMAGGIO VACCINO A LATTE CRUDO E CARNE MARCHIGIANA*” a cura di Slow Food Piceno –Eros Scarafoni ed Alberto Felici;

4° INCONTRO - 16/05/2014 ore 20,30: “*DEGUSTAZIONE ED ANALISI SENSORIALE DEI PRODOTTI TIPICI DEI SIBILLINI*” a cura di Slow Food Piceno - Luca Giacomozzi, Eros Scarafoni ed ATT Associazione Tartufai –Tartuficoltori dei Sibillini –Serafino Fioravanti.

Info: TEL 0736-844379-844526- www.comunitamontanasibillini.it; ats24@comunitamontanasibillini.it;
slowfoodpiceno@gmail.com