



UFFICIO STAMPA
COMUNICATO STAMPA

Segui: www.comune.sp.it - www.visitspezia.it



TORNA LA FATTORIA IN CITTA' 2023,
26 NOVEMBRE
PIAZZA CAVOUR

Programma

LABORATORI a cura di della cooperativa sociale Coopselios, Fattoria del Carpanedo, Coop sociale COCEA- Bioasilo del Carpanedo:

dalle ore 10 alle 12 e dalle 15 alle 17

"Asporto"

Per bambini da 3 anni in su

Mettiamo a dimora la piantina nel vaso e portiamola con noi prendendocene cura

10-11

15-16

"Radici cosa c'è sotto terra?"

Disegniamo un albero con le sue radici utilizzando materiali che troviamo in natura e di riciclo.

Per bambini da 3 anni in su

10-18

"La natura in Piazza"

Spazio libero adatto a bambini/e di tutte le età per divertirsi e manipolare con i materiali che troviamo in natura.

10-18

" Coloriamo in Piazza"

Spazio libero adatto a bambini/e di tutte le età per esprimere la propria fantasia tramite i colori.

LABORATORI a cura dei Musei Civici dalle ore 15:00 alle ore 17:30:

Museo Amedeo Lia L'ORTO IN CORNICE Un ortaggio da scegliere, trasformare e incorniciare, per renderlo protagonista di un'opera d'arte dal sapore inconfondibile! Museo Archeologico del Castello

IL PRIMO PANE Divertiamoci a macinare i cereali usando una macina e un macinello in pietra come nel Neolitico! Museo Etnografico Giovanni Podenzana

L'ARTE DEL CROXETTO Impastiamo la farina per creare delle sfoglie che decoreremo con gli stampi tradizionali del nostro territorio. Museo del Sigillo

LA MERENDA DI AUGUSTO Riproduciamo i panini dei Romani mescolando farina, semi e pezzi di frutta secca e cuociamoli in forno, dopo averli decorati a stampo con l'immagine della Medusa.

CAMeC I COLORI DELL'AUTUNNO Questa stagione ci offre lo spettacolo di innumerevoli colori e sfumature a cui ispirarsi per realizzare delle composizioni a tema.

- È prevista un'area degustazioni/laboratori con presentazione dei prodotti a cura dell'Ass. Tipico del Parco di Emanuela Zannoni

Le degustazioni sono ad ingresso gratuito e su prenotazione al n. 349.0942482

Dalle ore 10,30 alle ore 11,00

Il misterioso ed affascinante mondo delle api a cura di Ape Bea Apicoltura di La Malfa Giovanni -La Spezia in abbinamento ai formaggi a latte crudo di vacca cabannina dell'Agriturismo " Il Filo di Paglia" Carro (SP) accompagnati da eccezionali vini DOC delle 5 Terre.

Dalle ore 11,00 alle ore 11,30

Il laboratorio dell'olio con degustazione condotta dall'esperta Valeria Federici e presentazione del progetto "Sentieri dei Poeti" a cura della Soc. Agr. La Cappuccina.

Dalle ore 11,30 alle ore 12,30

-Il laboratorio dal frutto dei campi a bocconi di bontà presentato dall'Az. Il Sicomoro (SP) con degustazione di confetture e sott'oli.

-Come nasce una marmellata dell'Azienda Agricola Campo Luento (SP).

Dalle ore 12,30 alle ore 13,00

Show Cooking Croxetti di Varese Ligure con pesto di cavolo nero a cura dell'agrichef Giorgio Nadali dell'Agriturismo "La Fogona" di Carrodano (SP)

Dalle ore 16,00 alle ore 17,00

- Laboratorio con degustazione di torte di verdura a cura dell'Agriturismo La Lupa - Vezzano Ligure (SP)

-I panzerotti di Vezzano Ligure il famoso piatto della vigilia a cura dell'Agriturismo Il Fienile - Arcola (SP)

-La Scarpazza di Sarzana e' una bella storia di una torta salata a cura dell' Agriturismo Casalin- Sarzana (SP)
In abbinamento ai vini DOC delle nostre terre e alla birra artigianale del Birrificio La Taverna del Vara - Torza (SP)

Dalle ore 17,00 alle ore 17,30

Un dolce racconto degustazione delle prelibatezze proposte dall' Agriturismo Mamma Chica - Cozzano (SP)

Dalle ore 17,30 alle ore 18,00

Il Re dei Formaggi "Il Parmigiano Reggiano di Montagna" degustazione in purezza di due stagionature 24 mesi e 50 mesi della Latteria Soc. Carnola di Castelnovo ne' Monti (RE)

Dalle ore 18,00 alle ore 18,30

Degustazione di due Spergole a confronto, vini naturali delle colline reggiane a cura della Soc. Agr. Monte Duro di Sassi Matteo e David Azienda biologica di Montalto - Vezzano Sul Crostolo (RE)