



COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Allegato: Elenco degli eventi "Pasta Madre Day"

(raggruppati per regione, in ordine alfabetico)

Regione: Campania

Nome dell'evento: Pasta madre day con le amiche buongustaie

Data: 10/12/2011

Dove: La porta del gusto, via Acqua dei pioppi, Eboli (SA)

Descrizione: Mettiamo a disposizione la nostra pasta madre dalle ore 18.00 alle 20.00. Scopriremo insieme come preparare e utilizzare il lievito naturale. "Spaccheremo" piccole dosi di pasta madre in barattoli di vetro a tutti coloro che vorranno avvicinarsi al mondo della lievitazione naturale. Se ci sono altre e altri volontari "buongustai" disposti a collaborare... contattateci!

Referente: Luisa Clarizia

Mail: luisa.clarizia@gmail.com

Nome dell'evento: Che Fresco! Pasta Madre Day a Paestum!

Data: 10/12/2011

Dove: Ristorante naturale "Che fresco" c/o Calypso Art Hotel, via Mantegna 35 - Loc. Licinella, Paestum (SA)

Descrizione: Una serata dedicata alla Terra Madre e alla sua energia, che è il lievito della vita!

- dalle 18 alle 20 regaleremo pasta madre fluida in vasetti di vetro, insieme alle istruzioni per l'uso
- alle 19.00 organizziamo il laboratorio "Le mani in pasta", dove imparare come rinnovarla ma soprattutto come realizzare pane, pizza, dolci naturali con farine locali biologiche appena molite con il nostro piccolo mulino a pietra
- seguirà un ricco buffet, per assaggiare tante specialità realizzate con la pasta madre insieme a



COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



squisiti "companatici" e vino locale

- per finire in bellezza...teatro! L'Accademia Magna Grecia presenta "Pasta Madre" uno spettacolo di donne che "impastano" con farina e acqua le emozioni della vita...

ATTENZIONE: quota di partecipazione per il laboratorio, la cena e lo spettacolo € 25.00. Ma chi vuole solo ritirare la pasta madre potrà farlo liberamente!

Referente: Gabriella Paolucci

Mail: mariagabriellapaolucci@gmail.com

Sito Web: pagina FB "Che fresco!" Ristorante naturale a Paestum

Nome dell'evento: Pasta madre in...circolo

Data: 10/12/2011

Dove: Circolo ARCI "MariAperti" a Taverna Copersito, Corso Vittorio Emanuele 37, Copersito, Torchiara (SA)

Descrizione: in contemporanea con la mostra fotografica "Un caffè a Paestum" al circolo ARCI "MariAperti" dalle 18.00 alle 19.30 spaccio di pasta madre. Portate i vostri vasetti di vetro, verrà distribuita la pasta necessaria per avviare una durevole carriera di panificatore casalingo e le indicazioni su come utilizzarla. Dalle 19,30 impastiamo, inforniamo e mangiamo: un momento di convivialità e scoperta dei prodotti della nostra terra attraverso le mani, il naso e la bocca.

ATTENZIONE: costo del laboratorio di impasto e assaggio 10.00 euro. La prenotazione è necessaria! Grazie. Daniela 339.47584553 o Ernesto 333.2810079

Referente: Daniela Cennamo

Mail: daniela@tavernacopersito.it

Sito Web: www.tavernacopersito.it

Nome dell'evento: Pasta Madre Day

Data: 10/12/2011

PASTA
MADRE
DAY





COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Dove: Centro Nuova Era, corso Vittorio Emanuele 494 (viale del Pino), Napoli

Descrizione: h. 16.30-18.30. Un gruppo di donne napoletane, che panificano da più di un anno, ha deciso di unirsi all'iniziativa per diffondere e scambiarsi buone pratiche e idee per la panificazione casalinga. Fare il pane in casa è una delle azioni critiche del consumatore sostenibile: procurarsi la farina da produttori o mulini locali, miscelarla secondo gusti e quantità personali e panificare è, oltre che una gran soddisfazione, anche un gran risparmio.

Ma per panificare bene occorre un ottimo lievito, il criscito o la pasta madre e, in occasione dell'incontro, ne distribuiremo una dose ai partecipanti. Chi vuole può portare un po' della sua pasta madre: la mescoleremo con quella preparata da noi, per poi ridistribuirli a tutti! Se possibile portate un vasetto di vetro per trasportare a casa la "vostra madre".

ATTENZIONE: contributo associativo Nuova Era euro 5.

Referente: Loredana Salomone

Mail: info@centronuovaera.it

Sito Web: www.centronuovaera.it

Regione: Emilia Romagna

Nome dell'evento: Pasta Mamma per tutti

Data: 11/12/2011

Dove: casa mia, via Vacccheria 103, Soliera (MO)

Descrizione: vorrei anche io spacciare un po' di pasta madre, sfruttando questa occasione, nel limite delle mie possibilità. L'orario indicativo sarà tra le 15 e le 18.

Darò precedenza a chi mi avrà confermato la sua presenza.

Referente: Beatrice Parise

Mail: beaparise@yahoo.it

PASTA
MADRE
DAY





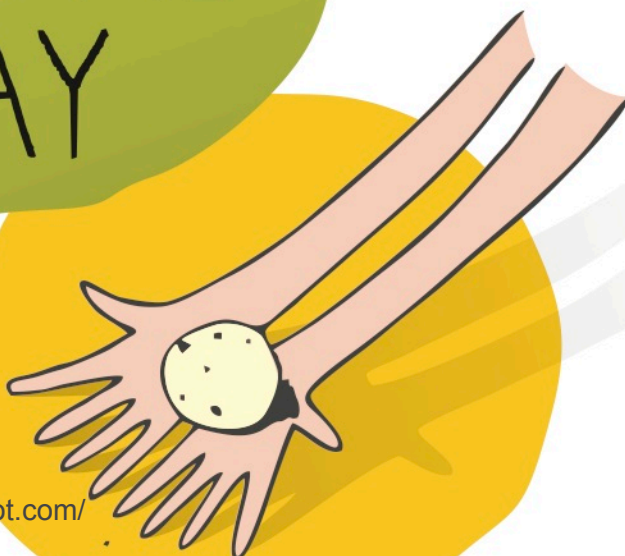
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



Sito Web: <http://beaparis.blogspot.com/>

Nome dell'evento: Pasta Madre Day - Hai mai desiderato di cuocere il tuo pane nel forno a legna?-

Data: 10/12/2011

Dove: Mercato della Terra di Bologna, via Azzo Gardino 65, Bologna

Descrizione: vieni al mercato sabato 10 dicembre, puntualmente alle ore 10 (prima infornata) o alle 12 (seconda infornata), potrai far cuocere la tua pagnotta nel forno a legna. Porta la tua pagnotta, già lievitata e pronta da infornare, di una pezzatura di 500 grammi circa e rigorosamente a pasta madre.

ATTENZIONE: è necessario prenotare la tua infornata al modulo sul sito www.pastamadre.net.

Sono a disposizione solo 20 posti per ogni infornata!

Nel mentre, volontari "spacciatori" di Bologna spacceranno gratuitamente pasta madre, a tutti coloro che ne faranno richiesta. Vieni al mercato con un contenitore o un vasetto di vetro e potrai portarti a casa un pezzetto di questo magico lievito.

Referente: Riccardo Astolfi

Mail: riccardo.astolfi@gmail.com

Sito Web: www.pastamadre.net

Nome dell'evento: Mani in pasta

Data: 10/12/2011

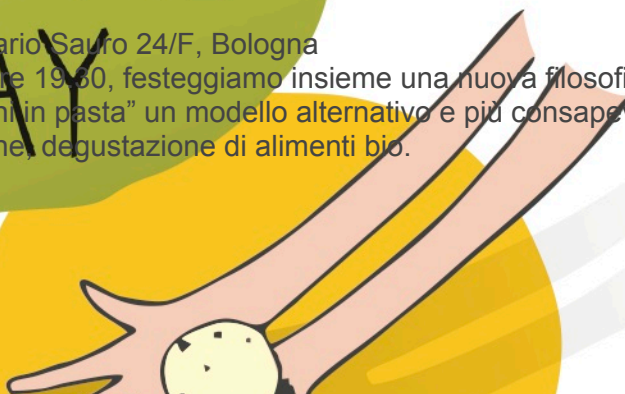
Dove: negozio Bidelizia, via Nazario Sauro 24/F, Bologna

Descrizione: dalle ore 16:30 alle ore 19:30, festeggiamo insieme una nuova filosofia "Mangiare Bene per Sentirti Bene", con "Mani in pasta" un modello alternativo e più consapevole di produrre e consumare il cibo. Per l'occasione, degustazione di alimenti bio.

Referente: Alda Donini

Mail: alda-d@libero.it

PASTA
MADRE
DAY





COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Nome dell'evento: Pasta madre day al Cà Shin

Data: 10/12/2011

Dove: Cà Shin, via Cavaioni 1, Bologna

Descrizione: dalle 11.00 alle 19.30 tantissimi momenti in cui condividere la passione per il pane, imparare i segreti del lievito naturale (pasta madre), riscoprire gli antichi sapori e i metodi tradizionali della panificazione. Laboratori, corsi, consigli, ricette, film, musica e....lo spaccio di pasta madre: porta a casa il tuo pezzettino di lievito naturale e inizia così l'avventura della panificazione fatta in casa.

Referente: Alice Boscardin

Mail: alicebo@hotmail.it

Sito Web: www.ca-shin.it

Nome dell'evento: Pasta madre day Progetto "Biopane"

Data: 10/12/2011

Dove: Atelier dei Giardini, via porrettana 7/a, Bologna

Descrizione: la comunità OrTalon, in collaborazione con l'Atelier dei Giardini, organizza dalle 15 alle 17 lo spaccio di pasta madre, con degustazione e vendita del pane ottenuto con i grani antichi coltivati al parco Talon di Casalecchio. Nell'occasione verrà illustrato il progetto "Biopane", coordinato dalla Università agli Studi di Bologna, per la realizzazione di una filiera corta di grani antichi, dalla loro coltivazione alla panificazione.

Referente: Silvano Cristiani

Mail: info@ortalon.org

Sito Web: www.ortalon.org, www.atelierdeigiardini.com

Nome dell'evento: Pasta madre day al Parco Talon





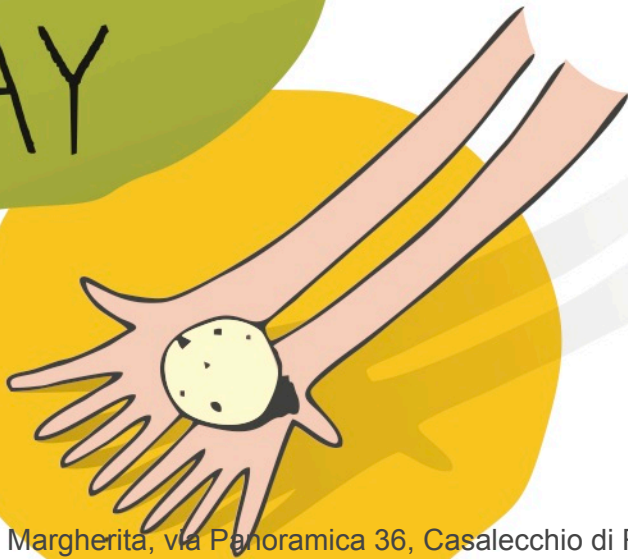
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Data: 10/12/2011

Dove: Parco Talon, aia di Casa S. Margherita, via Panoramica 36, Casalecchio di Reno (BO)

Descrizione: la comunità OrTalon, in collaborazione con la cooperativa Biodiversi, organizza lo spaccio di pasta madre. Sarà possibile inoltre degustare e comprare il pane ottenuto dalla macinazione dei grani antichi, coltivati all'interno del parco, e cotto nel forno a legna aziendale. Nell'occasione verrà anche illustrato il progetto Biopane, coordinato dal prof. Dinelli della Facoltà di Agraria di Bologna, per la realizzazione di una filiera corta dei grani antichi, dalla coltivazione alla panificazione.

Referente: Silvano Cristiani

Mail: info@ortalon.org

Sito Web: www.ortalon.org

Nome dell'evento: Spaccio e assaggi di cibi autoprodotti con la Pasta Madre

Data: 10/12/2011

Dove: La dimora dell'Essere, via Montecerere 6641, Castel San Pietro terme (BO)

Descrizione: Roberto, spacciatore di Pasta Madre, ha accettato il nostro invito in un sabato di festa in cui spaccherà la pasta madre e faremo assaggiare alcuni cibi con essa prodotti, il tutto in un week end in cui a La dimora dell'Essere planteremo 270 piantine di nuovi alberi per aumentare la presenza e la vita rigogliosa di questi amici veri, indispensabili tanto per noi quanto per l'intero ecosistema in cui viviamo. Crediamo che sarà un'esperienza importante, rara al giorno d'oggi, per questo ci piace condividerla con chi vorrà esserci.

Referente: Maddalena

Mail: ecocreo@gmail.com

Sito Web: www.dimoradellessere.it

Nome dell'evento: Pasta madre day

PASTA MADRE DAY





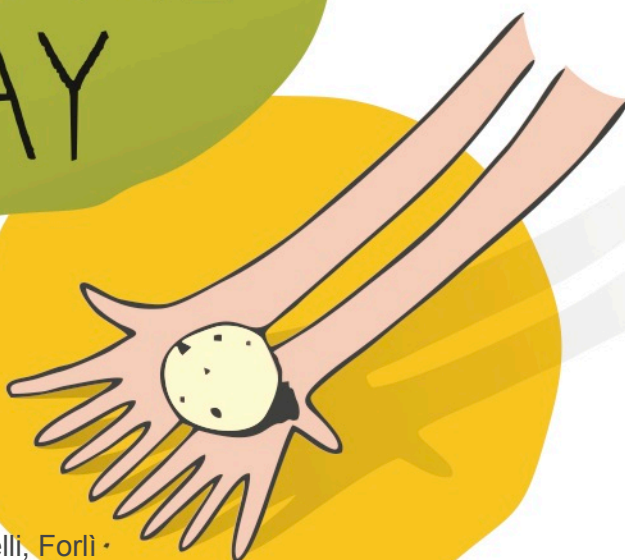
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



Data: 10/12/2011

Dove: mercato coperto in via Orselli, Forlì

Descrizione: spaccio di pasta madre e spiegazioni varie insieme al panificatore Paolo Marianini.

Referente: Mary Valeriano

Mail: accademiadeltartufo@gmail.com

Sito Web: www.accademiadeltartufo.net

Nome dell'evento: Pasta madre day a Parma

Data: 10/12/2011

Dove: mercato Coperto sotterraneo, banchetto Slow Food, piazza Ghiaia, Parma

Descrizione: dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 16.30 alle 18.30, distribuiremo gratis una porzione di pasta madre e un breve ricettario, per iniziare l'avventura del pane fatto in casa come una volta. Rivolgersi al banchetto Slow Food.

NOTA: sarà possibile iscriversi a Slow Food con soli 25,00 € anziché 65,00 €.

Referente: Isidoro Colluto

Mail: collutoisidoro@hotmail.com

Sito Web: slowfoodparma.blogspot.com

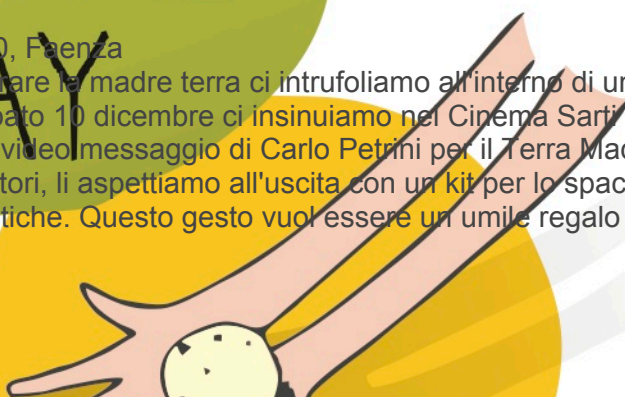
Nome dell'evento: Riconquista il tuo Cibo!

Data: 10/12/2011

Dove: cinema Sarti, via scaletta 10, Faenza

Descrizione: quest'anno per celebrare la madre terra ci intrufoliamo all'interno di un momento di condivisione sociale cittadina. Sabato 10 dicembre ci insinuamo nel Cinema Sarti di Faenza prima della visione serale dei film, con il videomessaggio di Carlo Petrini per il Terra Madre Day! Una volta incuriositi per bene gli spettatori, li aspettiamo all'uscita con un kit per lo spaccio della pasta madre e i semini delle erbe aromatiche. Questo gesto vuol essere un umile regalo per incoraggiare

PASTA
MADRE
DAY





COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



tutti a riconquistare il proprio cibo, partendo da alcune cose piccole, facili e piacevoli da realizzare a casa propria, e per augurare un buon Terra Madre Day a tutti!

Referente: Simone Ravaioli

Mail: simone.ravaioli@gmail.com

Sito Web: www.slowfoodfaenza.it

Regione: Friuli Venezia Giulia

Nome dell'evento: Pasta madre a Rive d'Arcano

Data: 10/12/2011

Dove: Forno d'Arcano, via del Cristo n. 8, Rive d'Arcano (UD)

Descrizione: l'evento si svolgerà durante l'orario di apertura, dalle ore 7 alle ore 13, con i materiali della Comunità del cibo, portando a conoscenza della rete di Terra madre, confrontando le esperienze e regalando pasta madre.

Referente: Ada Pinzano

Mail: forno.arcano@libero.it

Regione: Lazio

Nome dell'evento: Pasta madre day

Data: 10/12/2011

Dove: Casetta Rossa, via G. B. Magnaghi 14, Roma

Descrizione: Incontro di spacciatori romani - e non - per condividere le proprie esperienze. Scambio di ricette, consigli e pasta madre per gli aspiranti panificatori. Portare un barattolino di



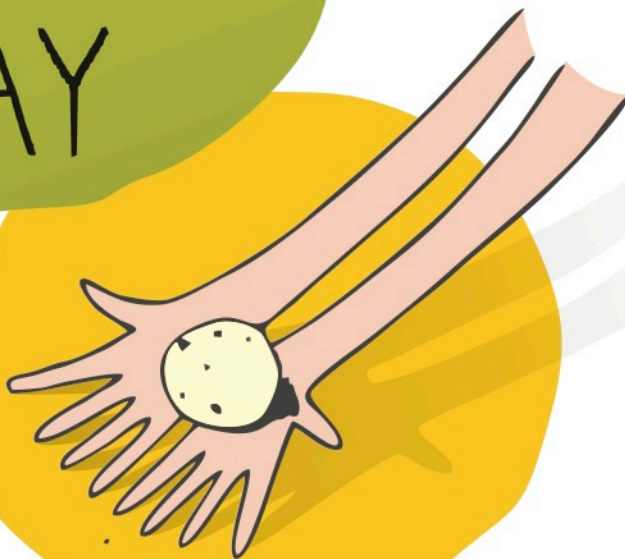
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



vetro.

Referente: Angela Falasca

Mail: roma.unisf@gmail.com

Sito Web: www.unisf.it

Nome dell'evento: Impariamo a fare il pane!

Data: 10/12/2011

Dove: Bottega Capo Horn, via Domenico Purificato 199, Roma

Descrizione:

- ore 16.00-18.30: impariamo a fare il pane!

I vari lieviti, perché scegliere la pasta madre, le diverse farine, e poi mani in pasta! Farine biologiche messe a disposizione dalla bottega.

ATTENZIONE: costo del laboratorio €10,00.

- ore 18.30-20.00: spaccio di pasta madre!

a disposizione una ventina di palline di pasta madre, manda una mail a capohorn@equosolidale.info per prenotare la tua e passa in bottega!

Referente: Irene Salvaggio

Mail: capohorn@equosolidale.info

Sito Web: lequoblogroma.blogspot.com

Nome dell'evento: Il pane di Bacco

Data: 10/12/2011

Dove: Trattoria Bacco, via Piagge 16, Pisoniano (RM)

Descrizione: durante la mattina ci prenderemo del tempo per "spacciare" ai nostri clienti qualche dose di pasta madre, per diffondere il materiale della Comunità e chiacchierare su questo meraviglioso fenomeno del lievito madre e della magia del pane. Se ci fossero volontari disposti a



COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



collaborare, si mette a disposizione uno spazio per impastare insieme e un forno per cuocere gli esperimenti...Contattatemi.

Referente: Valentina Bracciali

Mail: vbracciali@tiscali.it

Sito Web: www.trattoriabacco.com

Nome dell'evento: Pasta madre day @ Mercato della Terra di Anguillara

Data: 10/12/2011

Dove: Locali ex Consorzio Agrario, via Anguillarese 145, Anguillara Sabazia (RM)

Descrizione: Il 10 dicembre, in occasione del Terra Madre Day, verrà inaugurato il nuovo Mercato della Terra di Anguillara Sabazia (RM). Slow Food Bracciano, oltre a promuovere il Mercato e il Terra Madre Day, intende celebrare il Pasta Madre Day con un momento di spaccio e divulgazione della cultura della panificazione con lievito naturale.

Il momento di spaccio inizierà alle ore 10. Programma:

- introduzione al lievito naturale, come si ottiene e come si rinfresca
- dimostrazione di rinfresco
- degustazione di pane e grissini a lievitazione naturale
- distribuzione delle dosi di pasta madre"

Referente: Consuelo Masacci

Mail: consuelomassacci@gmail.com

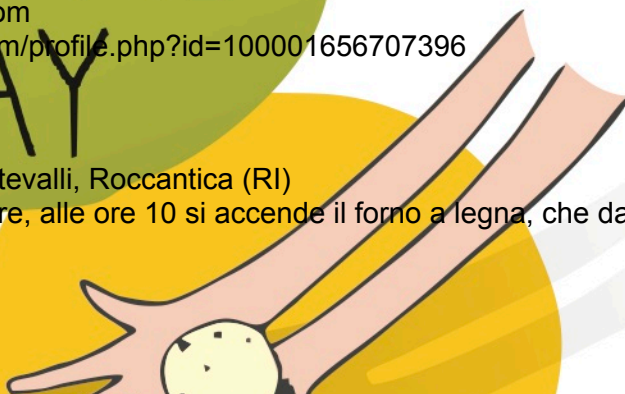
Sito Web: <http://www.facebook.com/profile.php?id=100001656707396>

Nome dell'evento: P.A.N.E.

Data: 11/12/2011

Dove: Casale Bosco Alto, loc. Pratevalli, Roccantica (RI)

Descrizione: domenica 11 dicembre, alle ore 10 si accende il forno a legna, che da inizio al Pasta





COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



madre day con spaccio gratuito di lievito madre per tutti e degustazione del pane sfornato. Sabato e domenica, laboratorio residenziale di autoproduzione di pane a lievitazione naturale. Programma: storia, etica, selezione farine, lievito madre, impasto, lievitazione e tecnica del forno per fare il pane a casa.

ATTENZIONE: sottoscrizione al laboratorio € 60,00 incluso pasti e pernottamento.

Referente: Nicola De Palo

Mail: laboratoriodipane@gmail.com

Sito Web: <https://www.facebook.com/events/124256811019718/>

Nome dell'evento: Fai la spesa buona pulita e giusta

Data: 10/12/2011

Dove: Az. agr. fattoria San michele, strada San michele, Cantalupo in Sabina (RI)

Descrizione: l'evento è dedicato alla costituzione del Gruppo di Acquisto Sabina Slow, nell'ambito del Terra madre day. La condotta inviterà i partecipanti, produttori e soci che si dilettono a fare il pane, a portare la propria pasta madre come dono alla comunità nascente e....chissà, potrebbe verificarsi una grande contaminazione di provetti spacciatori!

Referente: Ines Innocentini

Mail: slowines491@gmail.com

Sito Web: <http://slowfoodsabina.blogspot.com>

Regione: Liguria

Nome dell'evento: Pasta madre day al centroAnidra

Data: 10/12/2011

Dove: CentroAnidra, Casali di Stibiveri, Borzonasca (GE)



COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



Descrizione: sabato 10 dicembre spaccio gratuito di pasta madre nell'entroterra ligure, presso il centroAnidra. Orario da definire.

Referente: Roberta Repetto

Mail: robertarepetto@libero.it

Sito Web: www.centroanidra.it

Nome dell'evento: Buono come il pane!

Data: 10/12/2011

Dove: Osteria Geninn, Largo Marconi 14, Levi (GE)

Descrizione: dalle 17 alle 19 "Farina, lievito, acqua e fuoco". Getto Viarengo, ricercatore di storia locale, vi racconterà la storia del pane a partire dal ritrovamento di un testo di terracotta nella Grotticella Sepolcrale della Val Frascaiese, risalente a 3000 anni fa. Valentina preparerà piccoli omaggi di pasta madre e sarà a disposizione per informazioni e chiarimenti.

Al termine rinfresco offerto dall'associazione Leivinviata con pane a lievitazione naturale e paté di olive locale.

Referente: Valentina Venuti

Mail: villacolle@tiscali.it

Sito Web: www.leivinviata.blogspot.com

PASTA
MADRE
DAY

Regione: Lombardia

Nome dell'evento: Pasta madre day in bottegas

Data: 10/12/2011

Dove: Bottegas filiera minima, via Colletta 31, Milano

Descrizione: lo spaccio di pasta madre avverrà all'interno della bottega dalle 10.00 alle 17.00.





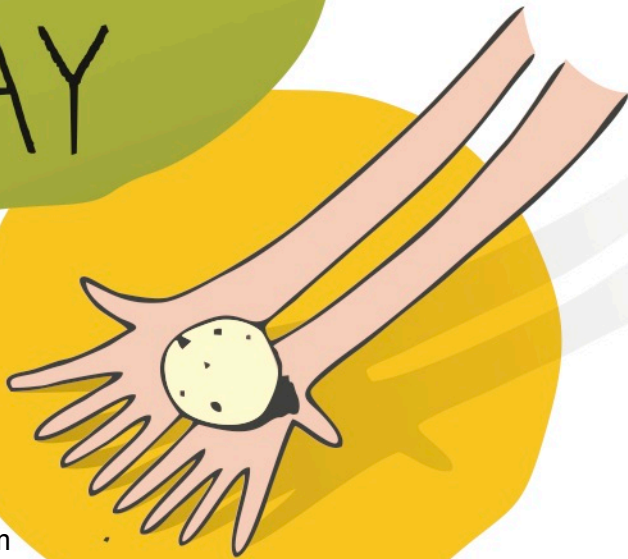
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



Referente: Claudia Compagni
Mail: claudiacompagni@gmail.com
Sito Web: www.bottegas.it

Nome dell'evento: Di che pasta siamo fatti

Data: 10/12/2011

Dove: Pastamadre laboratorio e ristoro, via Bernardino Corio 8, Milano

Descrizione: la distribuzione della pasta madre solida, tramandata tra maestri panificatori da oltre 85 anni, avverrà dalle 9.00 alle 15.00, presso il ristorante pasticceria caffetteria "Pastamadre", dove troverete pane, croissant e panettoni realizzati con lievito madre. Se possibile, portate un vasetto di vetro per trasportare a casa la "creatura", che vi affideremo insieme ad un vademecum per la "nutrizione".

Referente: Ellis Palano
Mail: info@pastamadremilano.it

Nome dell'evento: Pasta madre day 2011- panifica con Peppy, la pasta madre amorosa!

Data: 10/12/2011

Dove: Coop. Soc. Alboran, Parco Isola Borromeo-cascina sull'Adda, via Colognesi, Cassano d'Adda (MI)

Descrizione: vieni a prendere la tua pasta madre amorosa Peppy...perché quando la usi te ne innamorerai! Regaleremo a tutti panetti di pasta madre e daremo informazioni su come panificare in modo naturale e semplice in casa. La mattina ti aspettiamo presso la sede di Cassano d'Adda (Mi) della cooperativa sociale Alboran, il pomeriggio ti aspettiamo presso il circolo Arci di Treviglio (Bg).

Referente: Miss Kia
Mail: 81kia@tiscali.it

PASTA
MADRE
DAY





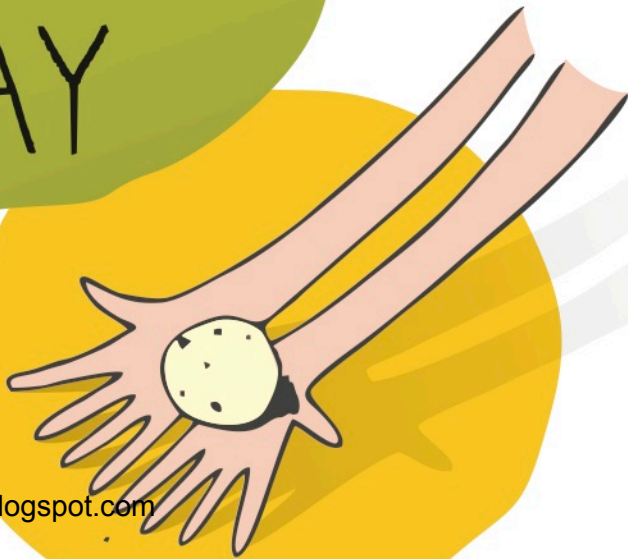
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



Sito Web: www.equoeconvegna.blogspot.com

Nome dell'evento: Pasta madre day

Data: 10/12/2011

Dove: La Buona Terra di Giulia & Dina, via Mazzini 21/f, Sondrio

Descrizione: incentiviamo la Pasta Madre e la panificazione casalinga utilizzando il lievito madre!

Referente: Giulia Pelosi

Mail: info@labuonaterza.eu

Nome dell'evento: Pasta madre day Il germoglio

Data: 10/12/2011

Dove: Il germoglio bottega bio, via r. sanzio 15, Almè (BG)

Descrizione: dalle 10.30 del mattino alle 17.30 del pomeriggio ti aspettiamo per scoprire insieme come preparare la pasta madre e con essa impastare un ottimo pane. Ti verrà donato un vasetto contenente un panetto di pasta madre.

Referente: Il germoglio bottega bio

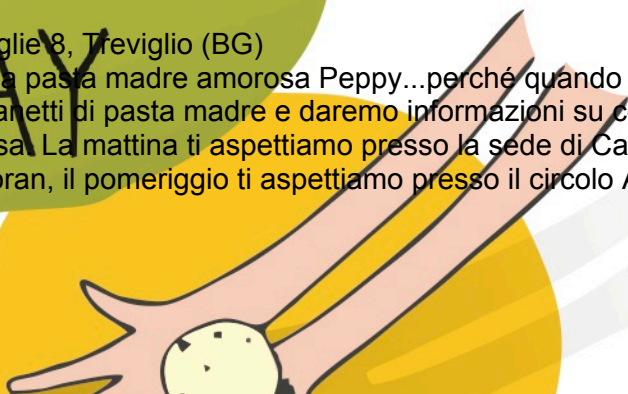
Mail: ILGERM07@ilgermogliosocietacooperativa.191.it

Nome dell'evento: Pasta madre day 2011- panifica con Peppy, la pasta madre amorosa!

Data: 10/12/2011

Dove: Circolo ARCI, località Battaglie 8, Treviglio (BG)

Descrizione: vieni a prendere la tua pasta madre amorosa Peppy... perché quando la usi te ne innamorerai! Regaleremo a tutti panetti di pasta madre e daremo informazioni su come panificare in modo naturale e semplice in casa. La mattina ti aspettiamo presso la sede di Cassano d'Adda (Mi) della cooperativa sociale Alboran, il pomeriggio ti aspettiamo presso il circolo Arci di Treviglio (Bg).





COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



Referente: Miss Kia

Mail: 81kia@tiscali.it

Sito Web: www.equoevegan.blogspot.com

Nome dell'evento: Pasta madre day al Manto-GAS

Data: 11/12/2011

Dove: Corte Maddalena, via Pilla 53, Grazie di Curtatone (MN)

Descrizione: nell'ambito dell'incontro tra i soci Manto-GAS (che prevede: mercatino del baratto, laboratorio per bambini, banchetti produttori bio, merenda autogestita, riunione panificatori manto-gasisti, consegna articoli ultimo ordine), spaccio di pasta madre dalle 15,30 alle 17.

NOTA: l'iniziativa è riservata ai soci Manto-GAS, ma previa prenotazione chiunque potrà venire a ritirare la propria dose di pasta madre.

Referente: Marco Munari

Mail: marcomunari.it@gmail.com

Sito Web: <http://manto-gas.gestigas.org>

Nome dell'evento: Lievito madre per Terra Madre

Data: 10/12/2011

Dove: piazza Ducale, Vigevano (PV)

Descrizione: "Comunità dei produttori e trasformatori di prodotti con cereali antichi e lievito madre": pubblica vendita ad offerta di prodotti da forno con metodo naturale. Il ricavato verrà devoluto per la creazione di un orto in Africa.

I fornai lomellini, attenti ai principi di Terra madre per la lavorazione di farine prodotte in loco in modo tradizionale e senza l'uso di sostanze chimiche, produrranno pane, grissini e focacce con queste farine e l'uso del lievito madre per la lievitazione: il metodo più antico che permette la conservazione dei prodotti per più giorni evitando anche gli sprechi.



COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



Spaccio gratuito di pasta madre: coloro che vorranno sperimentare questo metodo tradizionale di panificazione, potranno ricevere un panetto di pasta madre e le istruzioni su come utilizzarla, riprodurla e conservarla.

Referenti: Franco Ranzani ; Antonella Ebe

Mail: info@slowfoodlomellina.com ; antonella.eberlin@gmail.com

Sito Web: www.slowfoodlomellina.com

Regione: Marche

Nome dell'evento: Pasta madre day

Data: 10/12/2011

Dove: mercatino biologico, quartiere Archi, Ancona

Descrizione: nell'ambito del mercatino del biologico del sabato mattina, sarà allestito un piccolo punto di spaccio.

Referente: Lucia Sartini

Mail: pillasfly@libero.it

Nome dell'evento: Se son pani... lieviteranno!

Data: 10/12/2011

Dove: Eco and eco - sede shop on line, Corso Don Minzoni 16, Sassoferrato (AN)

Descrizione: Se passate dalle nostre parti e vi va di farci un saluto, o di prendere il vostro pezzettino di pasta madre per iniziare una nuova avventura, siete i benvenuti dalle 15 alle 17: pasta madre a volontà, farina bio di Valentino (az. agricola Bio Casale Venezia) e una bella chiacchierata con tanto di istruzioni sul rinfresco e sulle ricette di panificazione consolidate e facilissime. Vi aspettiamo numerosi, con la raccomandazione di portare con voi un vasetto di vetro



COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



(anche e soprattutto riutilizzati) se avete deciso di "adottare" il vostro pezzetto di pasta madre!

Referente: Gloria Rossi

Mail: info@ecoandeco.it

Sito Web: www.ecoandeco.it

Regione: Piemonte

Nome dell'evento: Eat-In e incontro con la comunità del Madagascar

Data: 10/12/2011

Dove: Museo regionale di Scienze Naturali, via Giolitti 36, Torino

Descrizione: dalle 12.00 Eat-in (Gruppo Slow Food Generation e Associazione Malagasy Miray): portate con voi cibo e bevande da offrire e condividere (non dimenticate il vostro bicchiere). Non è necessaria la prenotazione.

In contemporanea, proiezioni video sul Madagascar e incontri gratuiti nella sala conferenze del Museo: Il massacro del "bois de rose", una delle più preoccupanti emergenze di carattere conservazionistico ed ambientale (a cura di Franco Andreone) - Terra Madre 2010 in Madagascar (a cura di SlowFood).

La Comunità del Cibo Pasta Madre sarà presente, regalando pasta madre a chiunque voglia intraprendere l'avventura nel mondo della panificazione naturale, oltre a un sorriso, un consiglio, una ricetta... e forse un po' di pane in assaggio.

Referente: Giancarlo Costa

Mail: giancarlo.costa@gmail.com

Sito Web: http://www.slowfood.it/terramadreday/pagine/ita/dettaglio_mappa.lasso?-id_evento=4218



COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Nome dell'evento: Incontro con l'Associazione Iran Libero e Democratico

Data: 10/12/2011

Dove: Circolo dei lettori, via Bogino 9, Torino

Descrizione: Un pomeriggio e una serata, in collaborazione con il Circolo dei Lettori, all'insegna del gusto, del cibo e della giustizia sociale.

- dalle ore 17.00 nella galleria, saranno presenti alcuni Artigiani del Gusto della Provincia di Torino, con assaggi di specialità di loro produzione.

- alle 18.00 l'Associazione Iran Libero e Democratico, nell'ambito della propria attività in Europa, promuove un incontro con la città, a difesa della democrazia calpestata dal regime teocratico e fondamentalista che opprime il popolo iraniano. Saranno proiettati alcuni documenti visivi.

- alle 20.00 una cena che avrà per tema la raffinata e profumata cucina persiana, preparata dai cuochi della stessa Associazione e preceduta da una breve introduzione alla secolare cultura gastronomica della regione. Sarà presente il Presidente di Slow Food Italia, Roberto Burdese.

- La Comunità del Cibo Pasta Madre sarà presente regalando pasta madre a chiunque voglia intraprendere l'avventura nel mondo della panificazione naturale, oltre a un sorriso, un consiglio, una ricetta... e forse un po' di pane in assaggio.

Referente: Giancarlo Costa

Mail: giancarlo.costa@gmail.com

Sito Web: http://www.slowfood.it/terramadreday/pagine/ita/dettaglio_mappa.lasso?-id_evento=4221

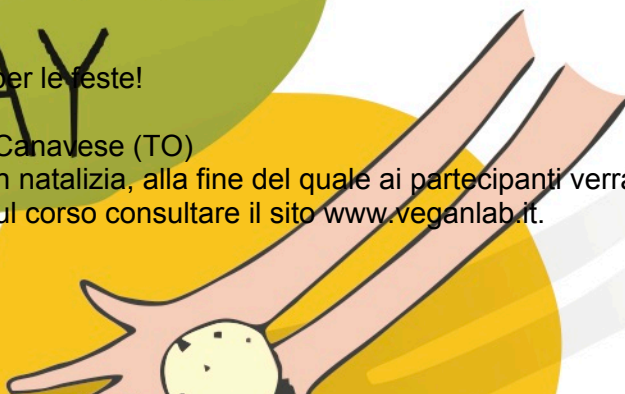
Nome dell'evento: Vi cuciniamo...per le feste!

Data: 10/12/2011

Dove: via Garibaldi 47, S. Giorgio Canavese (TO)

Descrizione: corso di cucina vegan natalizia, alla fine del quale ai partecipanti verrà distribuito un vasetto di pasta madre. Per info sul corso consultare il sito www.veganlab.it.

PASTA MADRE DAY





COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



ATTENZIONE: Questo evento non è gratuito, ma gli organizzatori del corso sono disponibili a regalare un po' di pasta madre a tutti coloro che ne faranno richiesta.

Referente: Laura Meccheri

Mail: info@veganlab.it

Sito Web: www.veganlab.it

Nome dell'evento: Aspettando Babbo Natale

Data: 11/12/2011

Dove: via Mazzini 4, Pianezza (TO)

Descrizione: l'associazione culturale-ricreativa Il Paniere d'oro, sarà presente domenica 11 dicembre 2011 a Pianezza per l'evento "Aspettando Babbo Natale".

Presenteremo alcuni prodotti tipici della tradizione regionale italiana, e distribuiremo gratuitamente la pasta madre! Vi aspettiamo numerosi!

Referente: Il Paniere d'oro

Mail: ilpanieredoro@gmail.com

Sito Web: www.ilpanieredoro.blogspot.com

Nome dell'evento: Pasta madre day a Chivasso

Data: 10/12/2011

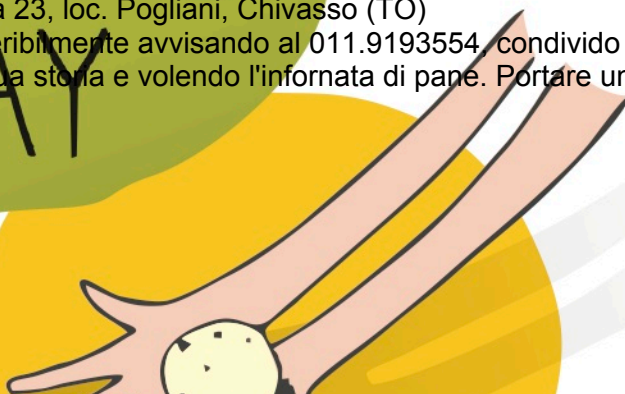
Dove: abitazione privata, via crova 23, loc. Pogliani, Chivasso (TO)

Descrizione: nel pomeriggio, preferibilmente avvisando al 011.9193554, condivido con quanti lo vorranno la mia pasta madre, la sua storia e volendo l'infornata di pane. Portare un vasetto di vetro.

Referente: Marina Broglio

Mail: marinabarioglio@libero.it

PASTA MADRE DAY





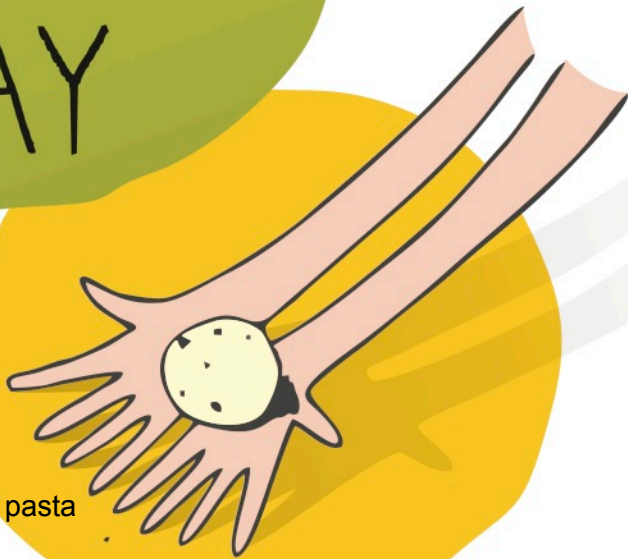
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Nome dell'evento: Metti le mani in pasta

Data: 10/12/2011

Dove: alimentari "La Censa", loc. Gratteria 16, frazione Gratteria- Mondovì (CN)

Descrizione: la mattina spaccio di pasta madre con possibilità di assaggiare (ed eventualmente poi acquistare) vari tipi di pane fatti con pasta madre: di farina tipo 2, con farina multicereali, con farina di farro. Al pomeriggio attività (ancora in fase di definizione) con supporto di Slow food.

Referente: Monica Bruna

Mail: ilfornodigratteria@gmail.com

Regione: Puglia

PASTA MADRE DAY

Nome dell'evento: Pasta madre day

Data: 10/12/2011

Dove: Casa Cilona Masseriola, Valle d'Itria, Ceglie Messapica (BR)

Descrizione: Casa Cilona organizza una giornata di degustazione eno-gastronomica con prodotti stagionali. Faremo pane e focaccia e per l'occasione doneremo pasta madre dallo stesso ceppo che ha viaggiato l'Europa al tempo della crisi.

Referente: Walter Trento

Mail: miscomunico@gmail.com

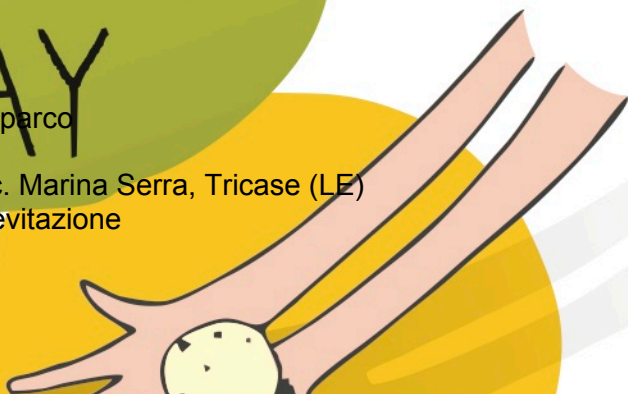
Sito Web: www.casacilona.it

Nome dell'evento: Luna piena nel parco

Data: 10/12/2011

Dove: Associazione Celacanto, loc. Marina Serra, Tricase (LE)

Descrizione: Ore 17:00 corso di lievitazione





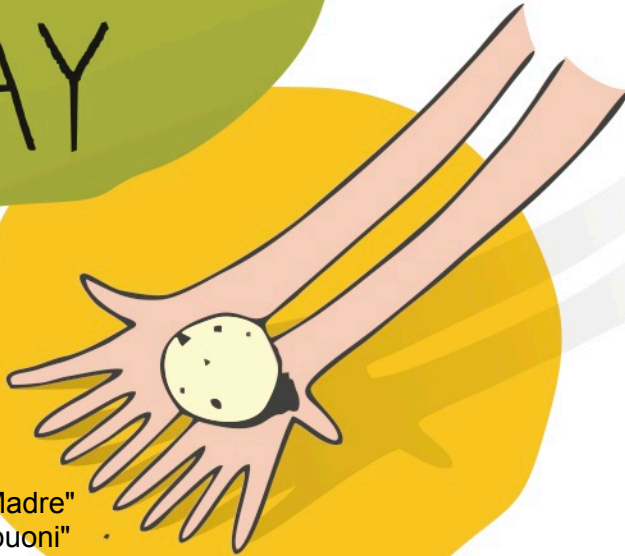
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Ore 21:00 proiezione film "Terra Madre"

Ore 22:00 dibattito: "I Gas, quelli buoni"

Ore 23:00 musica spontanea.....

Referente: Donato Nuzzo

Mail: donatonuzzo@virgilio.it

Nome dell'evento: Spacciamo pasta madre

Data: 11/12/2011

Dove: piazza della Libertà, Andrano (LE)

Descrizione: evento organizzato dalla locale sezione di Sinistra Ecologia Libertà. Orario dalle 10.00 alle 13.00: in piazza con spaccio di pasta madre in contenitori da 100 g. e assaggi di pane con farina di grano Cappelli e olio extravergine di oliva.

Referente: Sinistra Ecologia e Libertà "A.Panico"

Mail: selcastiglione@libero.it

Regione: Sardegna

Nome dell'evento: Pasta madre day

Data: 10/12/2011

Dove: casa mia, via dei genovesi, Cagliari

Descrizione: invito volentieri coloro che fossero interessati a passare da me a prendere un pò della pasta madre, che rinfrescherò più e più volte, per poterne dare a tutti quelli che ne desiderano un pò. Per questo avrei bisogno di sapere con qualche giorno di anticipo in quanti saremo. Se in città ci fosse qualcun altro intenzionato a fare lo stesso, può contattarmi in modo da poter unire le forze.

Referente: Clara Lobina



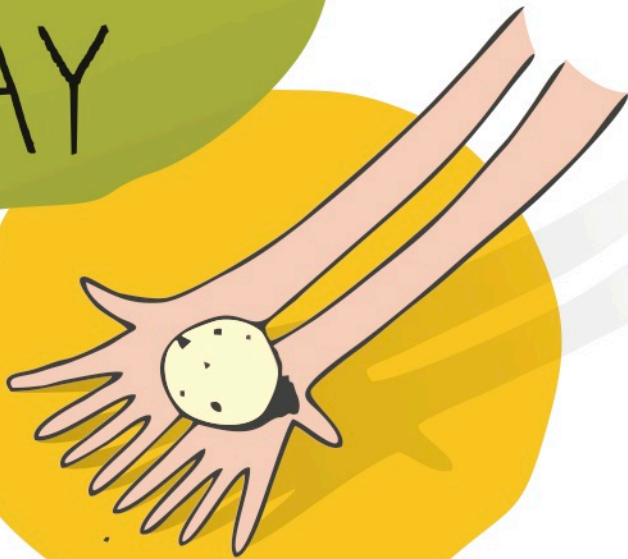
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



Mail: clara81@hotmail.it

Nome dell'evento: Pasta madre day Nuoro

Data: 10/12/2011

Dove: sede Gas PiraCamusina, vicolo Barisone 4, Nuoro

Descrizione: apriremo la sede dell'Associazione dalle 10.00 alle 12.00, per spacciare pasta madre, sensibilizzare le persone ad abbracciare uno stile di vita sostenibile e ricordare che è possibile vivere autoproducendo e consumando i prodotti del proprio territorio.

Referente: Pira Camusina

Mail: piracamusina@gmail.com

Nome dell'evento: Mercato Bio-Spaccio

Data: 11/12/2011

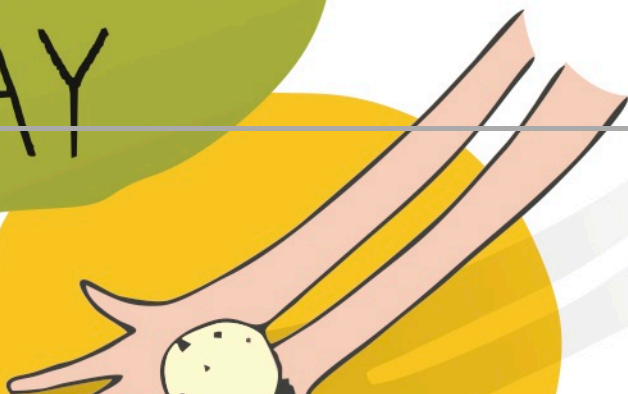
Dove: mercato biologico, giardini Alzheimer, viale Trieste, Nuoro

Descrizione: in occasione del mercatino del biologico, che si svolge ogni 2 domeniche del mese, dalle 10.00 alle 13.00 organizziamo un banco di spaccio, per sensibilizzare le famiglie a ritornare alla panificazione casalinga. Oltre a portare i vasetti di pasta madre già pronti, impasteremo sul momento il lievito, per dare dimostrazione di come un gesto semplice possa fare una cosa grande. Pubblicheremo il nostro evento tramite mail e tramite facebook, oltre a segnalare il percorso con i manifestini.

Referente: Pira Camusina

Mail: piracamusina@gmail.com

PASTA
MADRE
DAY



Regione: Sicilia



COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarò il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



Nome dell'evento: Festa del Pane e del Cudduruni al Terra Madre Day di Lentini

Data: 10/12/2011

Dove: Antica Pescheria, Piazza Bellini (nei pressi di Piazza Duomo), Lentini (SR)

Descrizione: Il 9-10 dicembre terza edizione della "Festa del Pane e del Cudduruni", organizzata da Slow Food Lentini e dall'Associazione dei produttori del Pane Tradizionale di Lentini, Presidio Slow Food. Nelle due giornate si terranno laboratori per bambini e per adulti, degustazioni, incontri, esposizione di opere di artisti locali e la terza edizione del concorso "Miglior Cudduruni di Lentini", una sapida focaccia riccamente farcita di verdure.

Ai partecipanti ai laboratori e ai visitatori, i panificatori offriranno vaschette del loro lievito madre.

Referente: Salvatore Giuffrida

Mail: salvatoredalentini@tiscali.it

Sito Web: www.slowfoodlentini.it

Nome dell'evento: Crescente per tutti

Data: 11/12/2011

Dove: Cortile dell'ex Monastero dei Benedettini, piazza Dante, Catania

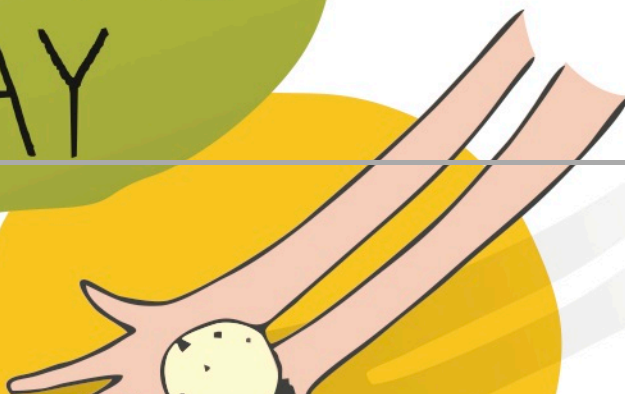
Descrizione: all'interno del mercatino bio-equo-solidale "A Fera Bio" il banchetto dell'Ass. Ailantos metterà a disposizione gratuitamente la pasta madre, proveniente da farine di tre tipi di grano duro antico. Saranno disponibili anche materiali informativi su come fare il pane in casa, dal chicco al pane.

Referente: Paolo Rizzo

Mail: paradisobio@gmail.com

Sito Web: www.ailantos.it

PASTA
MADRE
DAY



Regione: Toscana



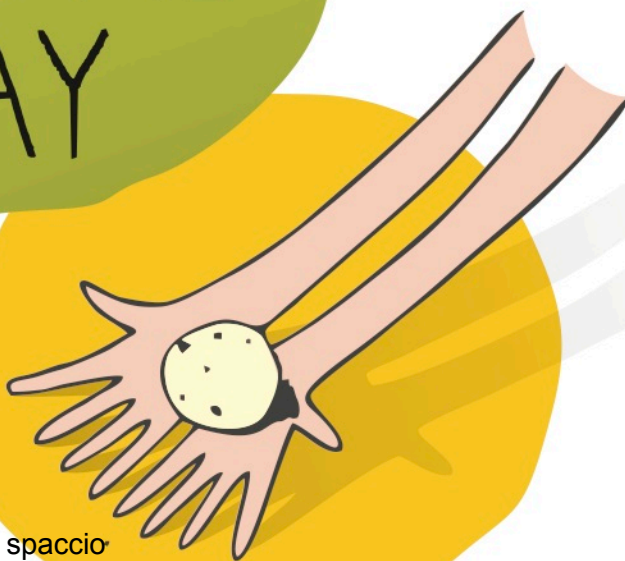
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Nome dell'evento: Il mercato dello spaccio

Data: 10/12/2011

Dove: Mercato contadino della Maremma a Grosseto, via Repubblica Dominicana, presso lo stand della "Tenuta di Paganico - vendita di carne biologica"

Descrizione: l'attività di spaccio si svolgerà dalle 7.00 alle 13.30. Potrete ricevere i vostri primi 30g. di lievito madre, con indicazioni su come conservarlo, mantenerlo e utilizzarlo. Inoltre avrete notizie, informazioni, curiosità sul mercato e la produzione del pane.

Referente: Elisa Poggianti

Mail: elisapoggianti@hotmail.com

Sito Web: www.seloconoscilolieviti.blogspot.com

Nome dell'evento: Pasta madre day

Data: 10/12/2011

Dove: L'osteria del vecchio mulino, via vittorio emanuele 12, Castelnuovo Garfagnana (LU)

Descrizione: l'evento si svolgerà dalle 16 alle 19. Verrà spacciata pasta madre, cercando di rafforzare il concetto di alimentazione naturale e di qualità. Potrete anche assaggiare pane di farro, cereale largamente coltivato in Garfagnana: un incentivo alla filiera corta e all'agricoltura locale.

Referente: Linda Turicchi

Mail: kuokinda@hotmail.it

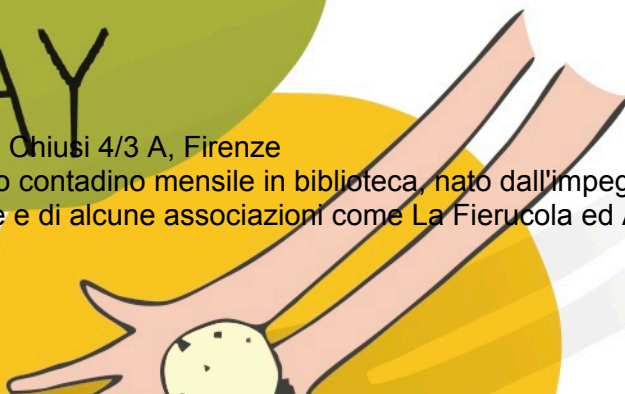
Nome dell'evento: AgriKulturae

Data: 10/12/2011

Dove: BiblioteCaNova Isorotto, via Chiusi 4/3 A, Firenze

Descrizione: AgriKulturae, mercato contadino mensile in biblioteca, nato dall'impegno congiunto dei GAS di questa parte di Firenze e di alcune associazioni come La Fierucola ed ASCI.

PASTA MADRE DAY





COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



- 10:00 piano 4°, Pasta Madre Day/1: "Panificare con lievito madre". Laboratorio su iscrizione (max 20 persone, tel. 055 710834)
- 11:00 piano 4°, Pasta Madre Day/2: "Parliamo di cereali" con Franco Pedrini – Azienda S. Cristoforo e Stefano Benedettelli - Docente di Genetica Agraria
- 13:00 nel piazzale: Pranzo condiviso
- Pomeriggio nel piazzale, Pasta Madre Day/3: "Cottura del pane", preparato dai partecipanti al laboratorio, nel forno a legna allestito per l'occasione.
- 15:30 piano 4°, Gruppo Transition di Firenze: "Rappresentazione di un'idea: città in transizione"
- Nelle pause piano 4° Pasta Madre Day/4: proiezione di video su cereali e panificazione

Referente: Massimo Bani

Mail: bani.massimo@tiscali.it

Referente per il laboratorio e la cottura: Stefano Beltramini

Mail: s.beltramini@comune.fi.it

Sito Web: <http://bibliotecanovaisolotto.comune.fi.it>

Nome dell'evento: Pasta madre day a Firenze

Data: 10/12/2011

Dove: associazione "Il Melograno", via aretina 513, Firenze

Descrizione: dalle 10 del mattino sino alle 22 della sera distribuiremo pasta madre gratuitamente, accorrete numerosi e portate un barattolo di vetro per ritirare la vostra dose.

Referente: Alice Miceli

Mail: sazieta@hotmail.it

Sito Web: www.melograno513.altervista.org

Nome dell'evento: Giornata di spaccio a Incisa in Valdarno

Data: 10/12/2011



COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Dove: Erboristeria Madre Terra, via XX Settembre 8, Incisa in Valdarno (FI)

Descrizione: dalle 9 alle 13 e dalle 16 alle 19 ci sarà un banchino di fronte al negozio, presso il quale sarà possibile assaggiare pani e dolci a lievitazione naturale e ottenere un pezzettino di pasta madre, insieme alle istruzioni di base per fare un pane buono e salutare.

Referente: Annalisa De Luca

Mail: zampaleggera@gmail.com

Sito Web: <http://fermentiselvatichi.blogspot.com>

Nome dell'evento: Pasta Madre in Circolo

Data: 10/12/2011

Dove: Circolo ARCI Casa del Popolo, via Matteotti 29, Fiesole (FI)

Descrizione: dalle 16 alle 19.30 spaccio di pasta madre: fino a esaurimento, verrà distribuita la pasta necessaria per avviare una durevole carriera di panificatore casalingo, e le indicazioni su come utilizzarla. Sarà ovviamente il momento di fare due chiacchiere su fermenti, farine, croste, alveolatura e tutte le cose che intrigano noi spacciatori.

Referente: Franco Giovannini

Mail: frngvn@gmail.com

Nome dell'evento: Pasta madre day

Data: 11/12/2011

Dove: Fierucola delle bigonze, piazza S. francesco, Prato

Descrizione: spaccio di pasta madre dalle ore 9 alle ore 14.

Referente: Elisa Paoli

Mail: elisapaoli76@yahoo.it

Nome dell'evento: Pasta madre day





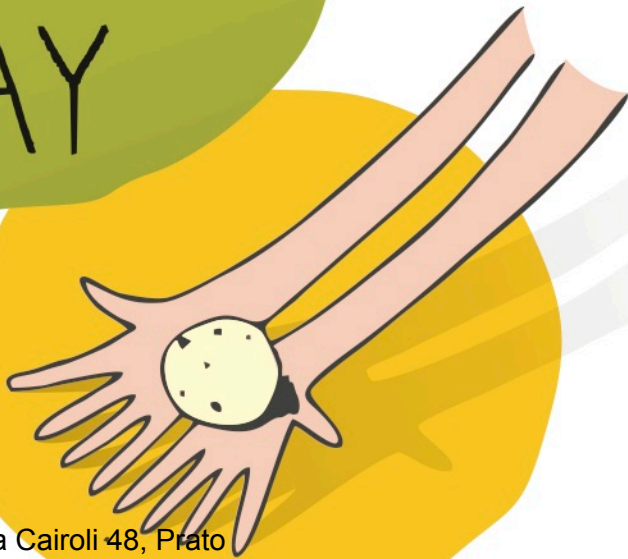
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Data: 10/12/2011

Dove: negozio Piccolo Battello, via Cairoli 48, Prato

Descrizione: mettiamo a disposizione la nostra pasta madre dalle ore 16.00 alle 19.30: scopriremo insieme come preparare e utilizzare il lievito naturale e spacciamo piccole dosi di pasta madre in barattoli di vetro, a tutti coloro che vorranno avvicinarsi al mondo della lievitazione naturale.

Referente: Marco Masini

Mail: lortodellupo@gmail.com - mamasini@tiscali.it

Sito Web: <http://lortodellupo.blogspot.com/> - www.piccolobattello.com

Nome dell'evento: Mercato della terra di Ghezzano - Assaggi e spaccio

Data: 11/12/2011

Dove: Mercato della terra di Ghezzano, via Carducci (parcheggio Carrefour), S. Giuliano Terme (PI)

Descrizione: insieme a Slow Food, che organizza un evento per il Terra madre Day, ci saremo anche noi, 1 o 2 spacciatrici, con qualche assaggio di prodotti preparati con pasta madre, un po' di dosi da spacciare e materiale informativo.

Referente: Rosangela Cingottini

Mail: cingottini@alice.it

Regione: Trentino-Alto Adige

Nome dell'evento: Pasta madre Day - Pannolini Lavabili

Data: 10/12/2011

Dove: Aula Magna scuole elementari, via Nazionale 32, Bronzolo (BZ)

Descrizione: si regalerà a tutti coloro lo desiderino una pallina di pasta madre, per favorire la

PASTA MADRE DAY





COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



diffusione di una sana e gratificante panificazione domestica: verranno forniti consigli per iniziare. In contemporanea presentazione del GAS; del progetto pannolini lavabili e animazione per bambini.

Referente: Roberto Di Felice

Mail: roberto@rodife.it

Nome dell'evento: Festeggiamo mangiando locale

Data: 10/12/2011

Dove: Centro civico, via Cismon, Siror (TN)

Descrizione: spaccio di pasta madre dalle 18 alle 21. Programma evento:

- ore 18.00 "Pasta Madre: come fare il miglior pane possibile?": laboratorio gratuito.
- ore 18.30 "Un paniere di prodotti locali": cosa coltivavano e cucinavano le nostre nonne? E noi oggi? E cosa ne sanno i nostri figli di ciò che mangiano? Come alimentare il cambiamento nella produzione e nel consumo di cibi locali?
- ore 19.30 "Pape, Staion e en Pizech de Sal": proiezione non-stop di 12 ricette tradizionali documentate a Primiero. Intervallo a base di pape con farina di mais Dorotea del Vanoi, condite con Botiro di Primiero di malga e ricotta affumicata, abbinata alla birra artigianale Staion di BioNoc.
- ore 20.30 "En Pizech de Sal. Alimentazione, memorie e ricette a Primiero": lo storico Danilo Gasparini presenterà, assieme agli autori Angelo Longo e Michele Corona, il DVD da poco edito, alla scoperta di gesti, parole, attrezzi e ricordi dell'alimentazione primierotta.

Il ricavato dell'evento andrà a sostegno del progetto 1000 Orti in Africa.

Referente: Francesca Doff Sotta

Mail: francesca.doffsotta@gmail.com

Sito Web: feltrinoeprimiero.wordpress.com

Nome dell'evento: Pasta madre day



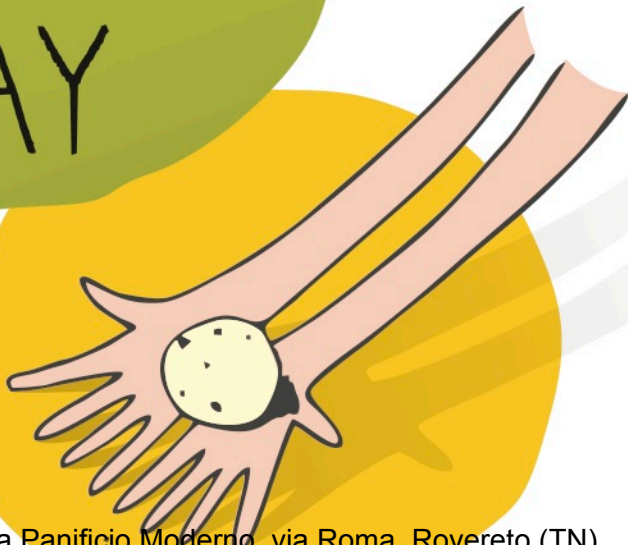
COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Data: 10/12/2011

Dove: Mercatini di Natale - Casetta Panificio Moderno, via Roma, Rovereto (TN)

Descrizione: Spaccio compulsivo di pasta madre! Nel centro storico di Rovereto, all'interno di una casetta del Mercatino di Natale, c'è un piccolo laboratorio di panificazione...da questa casetta distribuiremo pasta madre.

Orario: dalle 10.00 alle 20.00.

La mattina sarà presente anche la condotta Slow Food Vallagarina Alto Garda.

Referente: Matteo Piffer

Mail: matteopiffer@gmail.com

Regione: Veneto

Nome dell'evento: Spaccio la Madre

Data: 10/12/2011

Dove: Pizzeria Capri, piazza de Santis 9, Lido di Jesolo (VE)

Descrizione: a partire dalle ore 18, io e mia sorella metteremo a disposizione di tutti i clienti della nostra pizzeria dei contenitori con circa 100g di lievito madre liquido. I contenitori saranno accompagnati da opuscoletti informativi con modalità d'uso, (rinfreschi, impieghi, ecc) e curiosità. In caso di esaurimento dei contenitori, raccoglieremo le richieste di chi vorrà procurarsi il lievito nei giorni successivi.

Referente: Damiano Visentin

Mail: superbis@gmail.com

Sito Web: damianovisentin.blogspot.com

Nome dell'evento: Pasta madre day





COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA MADRE DAY



Data: 9/12/2011

Dove: La Gusteria - enoteca/gastronomia, via Montegrappa 42, Salzano (VE)

Descrizione: venerdì 9 dicembre dalle 10.00 alle 12.30, all'interno della gastronomia che ci ospita, ci sarà una piccola degustazione di pani a lievitazione naturale, cotti in forno a legna, del panificio "El forno a legna" di Mira, in abbinamento con salumi offerti da "La Gusteria" di Salzano e assaggi di pizza con lievito madre della pizzeria "L'evoluzione del gusto" di Mira.

Spaccio di pasta madre con relative istruzioni per l'uso.

Raccoglieremo piccole offerte per il progetto "1000 orti in Africa" di Slow Food.

Referente: Tommaso Zacchello

Mail: slowfood.riv_del_brenta@alice.it

Nome dell'evento: Per un pugno di pasta madre: Pasta madre day

Data: 10/12/2011

Dove: La Macina - negozio bio, via Cò del Panico, Piove di Sacco (PD)

Descrizione: dalle ore 16 alle 19 spacteremo pasta madre e informazioni per panificare presso il negozio di prodotti biologici "La macina".

Referente: Daria e Roberta Voltazza

Mail: voldaria@gmail.com

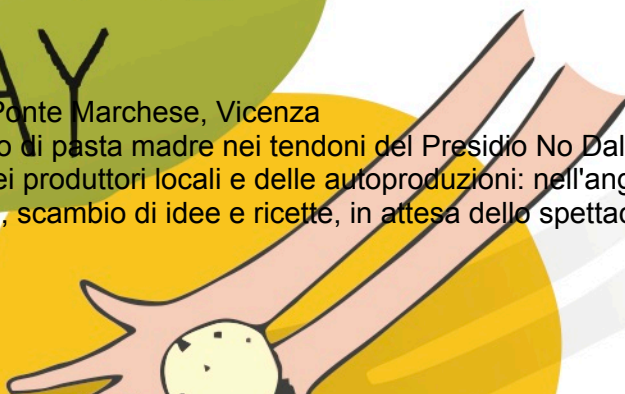
Sito Web: <http://www.goccedaria.it/2011/11/25/per-un-pugno-di-pasta-madre-pasta-madre-day/>

Nome dell'evento: "C'è fermento

Data: 11/12/2011

Dove: Presidio No Dal Molin, via Ponte Marchese, Vicenza

Descrizione: dalle ore 9,30 spaccio di pasta madre nei tendoni del Presidio No Dal Molin, nell'ambito del mercato mensile dei produttori locali e delle autoproduzioni: nell'angolo dedicato al Pasta madre day, mani in pasta, scambio di idee e ricette, in attesa dello spettacolo "La





COMUNITA'
DEL
CIBO
PASTA
MADRE

10 DICEMBRE 2011

cominciate a prepararvi: sarà il più grande
momento di spaccio collettivo mondiale!

PASTA
MADRE
DAY

PASTA
MADRE
DAY



transuManza della pace" alle ore 17,30, con Roberta Biagiarelli e Gianni Rigoni Stern.

Referente: Chiara Spadaro

Mail: spadaro.chiara@gmail.com

Sito Web: www.nodalmolin.it

PASTA
MADRE
DAY

