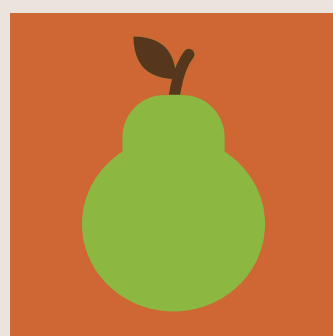


PICCOLA SCUOLA DEI SAPERI POPOLARI



Martedì 5 febbraio
IN CUCINA CON LA TRADIZIONE, PRIMA PARTE
Con Antonella Brugnara

La cucina povera della tradizione trentina comprende ricette preparate con ingredienti semplici e genuini, utilizzando ciò che è disponibile in casa, compresi gli avanzi del giorno prima. Richiede poca spesa e molta fantasia. In due serate le nozioni di base, le materie prime e qualche gustoso piatto dal ricettario delle nostre nonne da riscoprire e provare.

Martedì 19 febbraio
IN CUCINA CON LA TRADIZIONE, SECONDA PARTE
Con Antonella Brugnara

È buono, fa bene alla salute, è necessario per un'alimentazione equilibrata, ma soprattutto si può fare facilmente in casa: lo yogurt fai da te con le "dritte" del casaro.

Martedì 26 febbraio
OGGI PREPARO LO YOGURT
Con Francesco Lenzi

Martedì 5 marzo
OGGI PREPARO LA RICOTTA
Con Francesco Lenzi

Martedì 12 marzo
IN CASA SICURI
Con i Vigili del fuoco volontari di Strigno

Martedì 19 marzo
L'ORTO BIOLOGICO
Con Maria Grazia Bonella

Martedì 26 marzo
INTRODUZIONE ALLE ERBE OFFICINALI
Con Maria Grazia Bonella

Martedì 2 aprile
IL RISVEGLIO DEL GIARDINO
Con Sabrina Verde

Martedì 9 aprile
API CHE PASSIONE, PRIMA PARTE
Con Paolo Paterno

Martedì 16 aprile
API CHE PASSIONE, SECONDA PARTE
Con Paolo Paterno

Fare il formaggio è un'arte che richiede preparazione ed esperienza. Dal latte è però possibile preparare in casa la ricotta: un procedimento facile anche per i meno esperti.

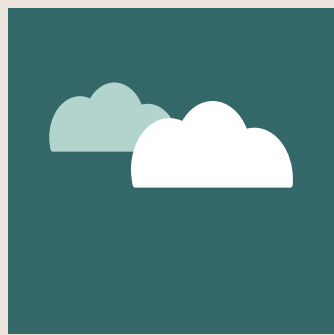
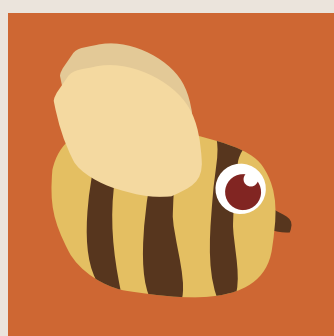
La casa è il nostro rifugio, ma gli incidenti fra le mura amiche sono sempre in agguato. Le più elementari regole di sicurezza domestica spiegate dai vigili del fuoco volontari.

Preparazione e fertilità del suolo, concimazione e consociazione delle piante. Semplici tecniche per prepararci l'orto con naturalezza, in armonia e rispetto della natura.

Le piante officinali e aromatiche di casa nostra. La coltivazione, la raccolta spontanea, le proprietà e il loro utilizzo nelle tradizioni popolari.

I primi lavori della stagione. Imparare come sfrondare un albero, le siepi e concimare il tappeto erboso. Scoprire le tecniche per realizzare un giardino perfetto.

Polline, pappa reale, propoli, cera d'api, idromele e, ovviamente, il miele: sono moltissimi i prodotti dell'alveare. Due incontri per stimolare la curiosità sul meraviglioso mondo delle api, in modo da apprezzare il paziente e industrioso lavoro che si nasconde in una goccia di miele e, perché no, cimentarsi in un'attività poco onerosa, appassionante e ricca di scoperte.



**STRIGNO,
ANTICA LATTERIA SOCIALE DI TOMASELLI
INIZIO ALLE 20.30**

QUOTA DI ISCRIZIONE ALL'INTERO CICLO: 15,00 EURO
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI PRESSO
LA BIBLIOTECA COMUNALE ALBANO TOMASELLI DI STRIGNO
TEL. 0461 762620
STRIGNO@BIBLIO.INFO.IT - CULTURA@STRIGNO.NET

