



Programma dicembre 2022

Il presente programma non è rigido ed immobile ma dinamico e vivo dove, secondo le opportunità che si presentano, saranno fatte delle aggiunte.

NB Durante queste serate per chi non vuole partecipare è sempre disponibile il menù del Circolo.

Programma confermato

Per le iniziative dove mancano costi e menù, verranno fornite le informazioni. Il programma con gli eventi del mese avrà una cadenza di presentazione mensile.

Info e prenotazioni: 335 375212 / 327 2061248 / 0544 262989 / circoloaurora.aps@gmail.com

Ingresso riservato ai soci del Circolo AICS. Chi non fosse socio può associarsi la sera stessa €. 10,00. Se ci si associa anche a Slow Food sulla tessera del Circolo Aurora avrà uno sconto del 50%

Giovedì 1 dicembre Scuola di Cucina

Appuntamento con la “Scuola di Cucina” in collaborazione con **Angela Schiavina e Cristina Borroni** maestre di cucina AICI. Coordina Angela Ceccarelli

Ore 17,30/ 20,00 interessante lezione sul **menù di Natale** e cena a seguire Costo €. 45,00 a lezione comprensivo della cena info e prenotazione per la scuola di cucina Angela 337 606572.

Ore 20,15 Solo cena Costo €. 30,00 escluso bevande. Prenotazioni 0544 222989 / 327 2061248

Domenica 4 dicembre ore 12,00 **La cucina della città di Ravenna** Con **Graziano Pozzetto**.

Un incontro che vuole rappresentare la storia e la tradizione alimentare della città di Ravenna. Esistono, come il dialetto, infiniti tipi di cucina ravennate, da borgo a borgo, perfino da strada a strada. Convivio con entrata di quadrucci in brodo, lasagna, lonza di maiale cotta nel latte con verdure saltate in padella, sabadoni con la saba. Costo €. 25,00 bevande escluse.

Martedì 6 dicembre Ore 20,00 **Cuoco Errante**

Galdino Zara **La cucina veneziana**

Un amico con il quale Slow Food Ravenna ha fatto molte iniziative. Galdino la storia di Slow Food nel Veneto e di Slow Food Italia. Vecchia tradizione veneziana di andare per *Bacari* far *do ciacole* gustando un *cicheto* e bevendo un'ombra. L'essenza della cucina di laguna. Menù in costruzione

Martedì 20 dicembre Ore 20,00 **Cuoco Errante**

Franco Chiarini **“L’innovazione non è una novità”** Gourmet, fondatore dell’Associazione CheftoChefEmilia Romagna cuochi, segretario di Menù Associati: Associazione Internazionale Menù Storici, appassionato di cucina d’autore. Programma in costruzione.



Angela Schiavina



Graziano Pozzetto



Galdino Zara



Franco Chiarini