



**PALAZZO
SCOPOLI**

casa del cibo

DAL 2 AL 30

OTTOBRE

2021



TRENTINO

LA DISPENSA DELLA CASA DEL CIBO

Sabato 9 ottobre

Dalle 16 alle 19

MELAGUARDO

Mostra di varietà di mele locali e antiche a cura dell'Az. Agricola Solàn. Accesso libero

Ore 17.00

MELAGUSTO

FACILI E GUSTOSE RICETTE CON LA MELA TRENTINA

Le mele trentine saranno protagoniste di un facile ma originale menù d'autunno da preparare insieme. Scopriremo con Silvia Coletto del blog "Dolci Mari e Monti" quali varietà di mele scegliere per i diversi piatti, dolci o salati, con alcuni semplici consigli per valorizzare a tavola questo frutto dalle tante virtù. Al termine delle preparazioni degustazione e ricettario di quanto realizzato. Info e prenotazioni entro il 9/10 alle ore 11.00, tel. 389 2837003

Venerdì 15 ottobre

Dalle 19.30

SERA A PALAZZO

Trentingrana & Trentodoc

Serata degustazione narrata alla scoperta del Trentingrana, gustato al naturale e in una serie di proposte ideate per l'occasione dallo chef dell'Hosteria Cant del Gal. Il tutto accompagnato dalla freschezza delle bollicine di montagna Trentodoc.

A rendere il tutto ancora più spettacolare, l'apertura live di una forma di Trentingrana e le piacevoli note musicali di Denny.

In collaborazione con Hosteria Cant del Gal, Caseificio di Primiero e Ass. I Mazaroi. Info e prenotazioni, tel. 0439 62407

Venerdì 22 ottobre

Ore 18.00

SENZA GLUTINE E LATTOSIO, MA CON TANTO GUSTO

Una serata in cucina con Patrizia, chef del Ristorante Il Caminetto parte del network AFC di AIC, dove anche voi metterete le mani in pasta per imparare a fare dei gustosi piatti senza glutine e lattosio che lasceranno l'acquolina in bocca anche ai non intolleranti: dallo yogurt senza lattosio, agli gnocchi per finire con smorum e altri dolci che vedono con protagonisti i prodotti locali e trentini e le farine naturali. Degusteremo insieme quanto realizzato in cucina. Info e prenotazioni, tel. 0439 62407

Sabato 23 ottobre

Ore 17.20

I LEGUMI IN CUCINA: DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Una vera e propria MasterClass dedicata ai legumi, un viaggio dalla terra alla tavola in compagnia di Simone, dell'Az. Agricola Solàn, e di Antonio Lombardo, "cuoco di famiglia", che vi insegnerà come utilizzarli al meglio in cucina, con proposte alla portata di tutti che al termine degusteremo insieme. Info e prenotazioni entro il 21/10 alle 18.00, tel. 340 5396772

Sabato 30 ottobre

Dalle 16.00 alle 19.00

**MERCATO DELLA TERRA
E FORNO COMUNITARIO**



Mercato buono, pulito e giusto della Condotta Slow Food Primiero con accensione del forno e cottura del pane. Accesso libero

Dalle ore 19.00

LE CANZONI SIAMO NOI

Un viaggio musicale nella canzone italiana della seconda metà del '900 preceduto ad un apericena a Palazzo dove gustare i sapori di un tempo per una serata dal gusto vintage, ma sempre attuale.

In collaborazione con l'Associazione I Mazaroi e l'Hotel Ristorante 3 Ponti. Su prenotazione, tel. 0439 62355 entro il 28/10.

In base alla disponibilità dei posti, dalle 20.30, sarà possibile partecipare anche al solo spettacolo musicale. Gratuito, su prenotazione, tel. 339 2592792

LE MOSTRE

IL CIBO È VITA

Mostra di sguardi fotografici sull'alimentazione locale, a cura dell'Associazione I Negativi

L'ORO BIANCO DEL PRIMIERO

Uno spazio espositivo realizzato dal Caseificio di Primiero per conoscere qualità, segreti e caratteristiche della filiera casearia locale e di come la cura del territorio incide sulla bontà e salubrità di ciò che mangiamo

GIORNI E ORARI DI APERTURA

Aperto venerdì (tranne il 1 ottobre) e sabato dalle 16.00 alle 19.00

Aperto anche nelle giornate ed orari previsti dalle iniziative in programma

Accesso e visita al Palazzo gratuita.

Obbligo di GreenPass, salvo soggetti esenti e minori di 12 anni



**SCOPRI TUTTI I DETTAGLI E
I COSTI DELLE ATTIVITÀ IN PROGRAMMA SU
WWW.PICCOLIMUSEIAPRIMIERO.IT**