

Clai e le Macellerie del Contadino al Bacchanale 2018

“La scuola di cucina” e “I giochi sensoriali”

Per **CLAI** essere al Bacchanale attraverso le **Macellerie del Contadino**, i punti vendita della Cooperativa famosi per la qualità delle carni e dei salumi, è sempre una grande occasione di piacere, di socialità, di convivialità; una presenza che anche quest'anno arricchisce il programma della rassegna enogastronomica con due imperdibili appuntamenti: “La scuola di cucina”, per stimolare la creatività sui fornelli, e “I giochi sensoriali”, per divertire piccoli e grandi utilizzando tatto, vista, odori e sapori. Attività pensate e realizzate in linea con l'anima del Bacchanale che da sempre, come CLAI, cerca di diffondere il tema della cultura del cibo e di promuovere il patrimonio del territorio.

“L'Italia del Latte”, il tema di quest'anno, potrebbe sembrare secondario, per così dire minore, rispetto alle specialità di CLAI: è in realtà un'opportunità per far conoscere i tanti prodotti caseari presenti nelle Macellerie del Contadino che raccontano gusti, abitudini e identità gastronomiche, ma anche sollecitare la creatività, la fantasia, la memoria gustativa e il senso di appartenenza che ogni cucina regala a chi la pratica.

La proposta di CLAI per l'edizione 2018 del Bacchanale parte domenica 11 novembre, dalle ore 15:00 alle ore 18:30, presso la Macelleria del Contadino di via Vicolo Inferno, con “I giochi sensoriali” a base di latte e formaggi. Appuntamento si ripete anche domenica 25 novembre. A grande richiesta, visto il successo dell'anno scorso, la Cooperativa di Sasso Morelli ripropone la “Scuola di Cucina”, con ricette che avranno come ingrediente principale il latte e i principali prodotti caseari per i secondi piatti proposte da chef professori di cucina. L'iniziativa, a pagamento con prenotazione obbligatoria (info 0542 680205), si terrà domenica 18 novembre, dalle ore 15:00 alle ore 17:30, presso la rinnovata Macelleria del Contadino di Pedagna, Via Donizetti 21.