



Le iscrizioni al corso sono chiuse.

Corso d'arte gastronomica a cura della San Nicola e dei consorzi dei prodotti tipici modenesi. A gennaio riparte il corso "Impariamo a tirare la sfoglia con il mattarello" corso con le Sfoglina e la partecipazione dei Consorzi dei prodotti tipici.

Vi forniamo noi, per le esercitazioni, il grembiule, il tagliere, il mattarello ecc. Voi portate, e venite con ...la passione, la voglia di rinnovare la tradizione e i saperi e sapori dei nostri nonni e genitori. Vi serve solo un vassoio perché tutte le sere vi porterete a casa quanto siete stati in grado di fare, naturalmente con la direzione e aiuto delle Sfoglina. Il ricavato delle iscrizioni, che vanno pagate il giorno 7 gennaio, va a favore degli Istituti scolastici Castelfranchesi. Le iscrizioni anche mandando una mail alla Associazione la San Nicola, non occorre anticipo.

[Leggi il programma dettagliato](#)

[Scarica il PDF del corso.](#)

Martedì 7 gennaio 2020 ore 20,00.

Saluto e presentazione del corso. DEGLI ANGELI Giovanni – Presidente Associazione “La San Nicola”. Elisabetta MAFFACCINI Delegata CONDOTTA SLOW FOOD -MODENA

BARACCANI Dott.ssa Vilma – Preside Istituto Comprensivo G. Marconi. e G. Marconi
Segue: In collaborazione con le Sfogline dell'Associazione di Volontariato "La San Nicola",
prova pratica preparazione della sfoglia.

Giovedì 9 GENNAIO 2020 ore 20,00.

A Cura Consorzio Parmigiano Reggiano prodotto D.O.P.

Presenta:

Claudio Guidetti resp sez. Modena e Bologna

Come si Fa il Parmigiano Reggiano .Storia ed attualità di un formaggio unico

Segue:

Prova pratica preparazione della sfoglia in collaborazione con le Sfogline.

Lunedì 13 gennaio 2020 ore 20,00.

A cura Consorzio tutela del Lambrusco di MODENA

Il lambrusco DOP il vino più noto del territorio, storia ed assaggi a cura

Claudio Cavani sommelier iscritto A.I.S. -

Segue:

Prova pratica con il coordinamento delle sfogline: TAGLIOLINI - TAGLIATELLE - QUADRUCCI
- MALTAGLIATI - FARFALLE.

Giovedì 16 gennaio 2020 ore 20,00

A cura della Comunità Castelfranche dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in collaborazione con ABTM di Spilamberto

Storia e segreti dell'oro nero"prove pratiche e assaggi con i maestri ABTM.

Segue:

Prova pratica con il coordinamento delle Sfogline .

"Il Bollito e le Salse che lo esaltano".

A cura dell'Associazione di Volontariato "La San Nicola"

Lunedì 20 gennaio 2020 ore 20,00.

A Cura del Consorzio Prosciutto di Modena.

Un Prodotto Dop vera Eccellenza del Territorio.

Davide Nini Produttore , già Presidente del Consorzio

Prova pratica con il coordinamento delle Sfogline.

"Il ripieno del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia".

A cura dell'Associazione di Volontariato "La San Nicola"

Giovedì 23 gennaio 2020 ore 20,00.

Preparazione della tavola a cura di Vinicio SIGHINOLFI Presidente Onorario "Consorzio Modena a Tavola.

Segue:

Prova pratica con il coordinamento delle sfogline.

Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia.

Il ripieno e piegatura dei quadretti di sfoglia per il confezionamento del Tortellino.

A fine corso verrà consegnato diploma di partecipazione e dispensa degli argomenti trattati

Un doveroso ringraziamento a tutti i partecipanti che con le iscrizioni danno un contributo agli Istituti scolastici Castelfranchesi.

PS: E' possibile qualche piccolo aggiornamento del programma per cause di forza maggiore.

[Scarica il PDF del corso.](#)