

Cronaca

23 Settembre 2024

“Dalla mucca al formaggio”: bimbi e genitori a lezione dal casaro

Sabato 28 settembre primo appuntamento autunnale con la gioco-scuola di educazione alimentare



23 Settembre 2024

Sabato 28 settembre dalle ore 10.30, primo appuntamento autunnale al Mercato di Campagna Amica Ravenna (via Canalazzo 59) per il progetto “Il Cibo Giusto... così come è fatto”, calendario di incontri dedicati a bimbi e famiglie per scoprire dalla viva voce e dalle mani dell’agricoltore le micro-filiere agricole e il cammino del cibo giusto dal campo alla tavola.

Promossa da Campagna Amica Ravenna e Coldiretti, con il supporto della Camera di Commercio di Ravenna, la prima gioco-scuola di educazione civica-alimentare per tutta la famiglia questo sabato celebra il latte e il lavoro di allevatori e casari con l’appuntamento “Dalla mucca al formaggio!”.

Si mischieranno gioco e conoscenza per accrescere nei più giovani e nei genitori la consapevolezza di una cultura del mangiare sano. Le famiglie incontreranno Franca Pula, casara del Caseificio Boschetto Vecchio di Conselice, per compiere insieme a lei il viaggio dal latte al formaggio. Sarà possibile mettere le mani in pasta e scoprire come nasce il formaggio, ovviamente seguirà una bella e buona agrimerenda a tema. Posti limitati, gradita la prenotazione, anche via WhatsApp, al numero 347 8638450.

Di seguito, il calendario dei prossimi appuntamenti che, come sempre, saranno curati direttamente dalle aziende agricole del Mercato e della Rete Campagna Amica Ravenna:

sabato 28 settembre: “Dalla mucca al formaggio”

sabato 5 ottobre: “Dentro la bottiglia, dal chicco d’uva alla vendemmia”

sabato 23 novembre: “Olio, il toccasana per tutta la famiglia”

Completando il percorso, bimbi e genitori partecipanti potranno ottenere il Diploma di consumatore consapevole che darà diritto a speciali promozioni sui prodotti del mercato e sulla spesa a km zero.

Si ricorda che il Mercato di Campagna Amica Ravenna è aperto ogni martedì e sabato dalle 8.30 alle 13 e il venerdì dalle 14.30 alle 19.

Sui banchi, gestiti direttamente da agricoltori e allevatori del territorio, i consumatori possono trovare

sempre prodotti di stagione, freschi e trasformati, da filiera agricola a origine garantita: dalla frutta e verdura alle carni e salumi di mora romagnola, dai vini autoctoni ai formaggi e gli yogurt, dalle uova al miele, ma anche confetture, olio extravergine, succhi di frutta, birra agricola, pane, pasta fresca e tanto altro.

□

© *copyright la Cronaca di Ravenna*