



# LE MANI IN PASTA

## La sacralità del condividere il pane

### Chiara Spina e Gemma Martino

### 9-10 giugno 2018

Casina Terramora, Ceglie Messapica - Ostuni

#### **Sabato**

09.30 Angelo Giordano (Agronomo). Introduzione ai semi e alle farine - valori nutrizionali e intolleranze.

10.45 Pratica con Antimo Savese (Chef). Impastare il pane, le focacce, la pasta, le friselle, i biscotti.

13.30 Pranzo - Convidiamo il pane e non solo, mentre altro pane lievita.

14.00 Possibilità di riconoscere in campo le erbe spontanee commestibili con Angelo Giordano

14.30 Felice Di Lernia (Antropologo). Il pane per dire la vita: le relazioni umane tra nutrimento e nutrizione.

16.00 Cuociamo ciò che è lievitato... merenda

Serata libera ad Ostuni o con guida (da concordare)

#### **Domenica**

9.00 Le paste povere e le paste ricche: continuiamo a lavorare la pasta

12.30 Pranzo comune: mangiamo ciò che abbiamo preparato.

14.00 Silvio Prota (Architetto). Lo spezzare del pane nell'arte - la tenerezza della condivisione

16.00 Merenda autoprodotte

18.00 Sintesi

Alloggiamento a Villa Specchia con parco e vista stupenda su Ostuni. Il costo del pernottamento presso il Monastero Delle Oblate Benedettine è di 25 euro a notte compresa la prima colazione.

Arrivo ad Ostuni il giorno 8 giugno e ripartenza lunedì 11 giugno.

Costo previsto 160 euro per persona comprensiva degli onorari dei docenti esterni, della spesa delle materie prime ed utilizzo della struttura.