

## “Non solo pane” alla Comunità di Maddalena

**Pubblicato:** Martedì 26 Giugno 2012

**✖** **Domenica 1° luglio 2012**, la Comunità di Maddalena dell’Anfasc Ticino a Somma Lombardo ripropone per il 8° anno **"Non solo pane"**, **giornata sull’autoproduzione alimentare** dedicata all’antico gesto di "mettere le mani in pasta".

Come sempre **ci sarà gruppo di amiche e amici che insegnerà a grandi e piccini a preparare il pane** ( con due maestri come Carmela di Oranami e Massimo del panificio Grazioli di Legnano) e cuocerlo nei forni a legna o ventilati, a preparare diversi formati di pasta fresca fatta a mano (che poi vi porterete a casa o vi mangerete appena cucinati), a sperimentare le ricette per fare piadine, gnocco fritto e tigelle (che potrete gustare appena li avrete cotti con i salumi che vi offriremo), focacce, crêpes, biscotti e altro ancora.

In mattinata lena a grande richiesta proporrà **“Alla ricerca di erbe mangerecce” escursione guidata nel Parco del Ticino** per conoscere e raccogliere erbe commestibili che potranno essere poi mangiate o usate come ripieno per la preparazione di ravioli o gnocchi. Il pomeriggio proporrà per tutti gli interessati un piccolo Laboratorio per la Conservazione dei prodotti alimentari autoprodotti.

Alle 11.30 Gian Antonio Posocco di Assiria condurrà in **"Vino del Contadino, Vino Moderno e Vino Naturale"** degustazione guidata di Vini Biologici e vini senza solfiti.

Alle 13 il tradizionale gustoso **pranzo equo e solidale** per tutti gli iscritti alla giornata.

Nel pomeriggio Carmela insegnerà **come prodursi a casa il formaggio primosale**. Per gli intenditori sarà anche possibile acquistare le sue produzioni di formaggi biologici di capra, mucca e pecora.

Durante la giornata potrete degustare la **birra cruda artigianale dell’Orso Verde e i gelati di Naturale**, preparati con materie prime naturali e presidi Slow Food.

Novità: c’è anche un servizio di **noleggio biciclette** per bambini e adulti, con possibilità di seggiolini per i piccini (è consigliata la prenotazione)

Programma

– Apertura dei laboratori dalle 10.30

– ore 10.45 “Alla ricerca di erbe mangerecce” escursione guidata nel Parco per conoscere e raccogliere erbe commestibili

ore 11.30 " Vino del Contadino, vino moderno e vino Naturale"

– Alle 13 il solito gustoso pranzo equo e solidale

– Riapertura dei laboratori: dalle ore 14.30 alle 16.30

– Dalle 15.30 per i bambini a grande richiesta Mega laboratorio di costruzione di BARCHETTE da materiale di riciclo e relativo varo collettivo nel ruscello con gara di ... velocità.

– ore 16.00 – laboratorio di produzione di primosale

– Per tutta la giornata funzionerà il servizio noleggio biciclette

Per chi vuole partecipare al pranzo è assolutamente consigliata la prenotazione, inviando una e-mail a [coop@radicinelfiume.it](mailto:coop@radicinelfiume.it) o telefonando 0331/250184.

Costi di partecipazione.

Per chi viene dal mattino:

- Adulti € 12: partecipazione a 2 laboratori a scelta, il pranzo (piatto unico di delizie e frutta) con servizio ai tavoli (compresa l'acqua "del sindaco"). Sono esclusi dalla quota: vini biologici, birra naturale.
- Bambini € 8: partecipazione a 1 laboratorio a scelta, partecipazione al laboratorio di animazione nel pomeriggio, piatto di pasta e dolce.
- Costo di partecipazione per i singoli laboratori: € 3.

Nella Comunità ci sono anche spazi per fare pic-nic e prati dove rilassarsi o giocare; è possibile passeggiare lungo i sentieri del Parco del Ticino che partono dalla Comunità o pedalare sulla pista ciclabile lungo il canale Villoresi. La Comunità ANFFAS Ticino di Maddalena è in località Molino di Mezzo a Maddalena, frazione di Somma Lombardo, le indicazioni per raggiungerla (... anche in bicicletta) sono sul sito [www.radicinelfiume.it](http://www.radicinelfiume.it) (dove siamo). Con il navigatore imposta le coordinate: 45° 39' 14.18" N – 8° 41' 02.70" E

Per le prenotazioni al pranzo: e-mail a [coop@radicinelfiume.it](mailto:coop@radicinelfiume.it) o telefona 0331/250184.

**Redazione VareseNews**

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)