



Recuperale

Dall'eccedenza di pane di qualità alla...birra!

A cura dell'Associazione *Semi di Libertà onlus di Roma*
in collaborazione con il birrificio "Vale la pena"

Martedì 20 novembre 2018
dalle 16.00 alle 18.30

Ritrovo: c/o il Fienile di Baura, via Raffanello, 79
44123 Ferrara

Il laboratorio è una dimostrazione teorico pratica. I partecipanti, sotto la guida di un mastro birraio, avranno l'opportunità di scoprire tutti i passaggi per realizzare birra artigianale ad alta fermentazione, utilizzando eccedenze di pane di qualità, tramite l'ausilio di un fermentatore con capienza di 20l.

È promosso nell'ambito delle attività locali del progetto europeo ECOWASTE4FOOD che si pone l'obiettivo di promuovere buone pratiche contro lo spreco alimentare.

Il laboratorio è un esempio di cucina circolare per "creare cibo dal cibo", al fine di mantenere il valore dello stesso e delle risorse necessarie alla sua produzione.

Al termine del laboratorio sarà proposta la degustazione della birra prodotta, offerta dal birrificio "Vale la pena" di Roma.

IL LABORATORIO È GRATUITO
SARANNO ACCOLTE LE PRIME 30 ISCRIZIONI

Per iscriversi: compilare il modulo on line pubblicato sul sito www.comune.fe.it/idea.

Il corso è a numero chiuso. In caso di rinuncia comunicarlo tempestivamente all'indirizzo idea@comune.fe.it per permettere la partecipazione delle persone escluse

