

Programma

Sabato 8 maggio

- ★*Ore 12:00:* aperitivo degustazione con salumi di mora romagnola, Sangiovese, piada fatta in casa, formaggi tipici (squacquerone, fossa, ravignolo), miele delle nostre colline. Sistemazione e distribuzione materiale all'arrivo
- ★*Ore 13:00:* pranzo libero. Vi consiglieremo uno dei nostri migliori ristoranti convenzionati
- ★*Ore 15:00:* inizio corso. Breve parte teorica per conoscere la storia della piadina, imparare a scegliere gli ingredienti, scoprire le diverse modalità di impasto e di cottura. Con Pasquina si svolgerà il laboratorio pratico per imparare ad impastare, tirare e cuocere la piadina
- ★*Ore 20.00:* cena tipica in hotel con piatti della cucina tradizionale di terra, accompagnati da Sangiovese di Romagna D.O.C.

Domenica 9 maggio

- ★*Dalle ore 07.00:* colazione tipica con le fantastiche torte di Pasquina. Sul buffet troverete anche prodotti biologici, dietetici, golosi e l'angolo del salato. Da non perdere la marmellata di albicocca alla lavanda, la confettura di zucca e agrumi e il miele al mirtillo
- ★*Ore 10.00:* continua il laboratorio pratico con Pasquina per imparare a preparare le farciture tradizionali, quelle più particolari, sfiziose e tutte le varianti della piadina come cassoni e rotoli
- ★*Ore 13.00:* pranzo in hotel
- ★*Ore 15.00:* saluti e partenza

Chi lo desidera potrà allungare il soggiorno...un'occasione per scoprire angoli della Romagna poco conosciuti e bellissimi