



Verso l'estate con i germogli

tra cibo, conversazioni e sorrisi

Il cibo descritto nei suoi percorsi di produzione, trasformazione e consumo narra la nostra storia, personale e collettiva.

La curiosità è la chiave per leggere le note alimentari e sensoriali della cena condivisa.

PROGRAMMA

ore 20.15 Chi prima arriva prima estrae il succo e degusta!

ore 20.35 Profili delle pietanze e delle materie prime

ore 21.15 Cena a buffet: buon appetito!

ore 22.30 Dessertazioni solide e liquide

POSTI LIMITATI - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
sensogastronomico@gmail.com 3476951681

privati €19 - aderenti g.a.s. Gasper € 17 | bicchiere di vino biodinamico bianco/rosso €1