

PROGETTO ASSAPORANDO

Laboratori del gusto, l'innovazione sposa la tradizione

Sono cinque i laboratori enogastronomici che si sono sviluppati nel corso dell'autunno 2014, puntando su alcune delle principali sagre territoriali delle province di Ravenna e Ferrara nonché attraverso il coinvolgimento dei giovani che hanno partecipato agli **study tours**, nell'intento di promuovere le produzioni tipiche locali.

I laboratori, basati sull'utilizzo dei prodotti tipici, tradizionali e DOP/IGP del Delta, hanno avuto la finalità di sensibilizzare e far conoscere le opportunità derivanti dai prodotti locali anche rivisitati in chiave innovativa. Nelle diverse tappe il pubblico è stato coinvolto dagli operatori in una serie

di attività e di sperimentazioni alimentari, sempre a base dei prodotti tipici del territorio ed ha potuto e seguire un suggestivo percorso sensoriale, adatto ad adulti e bambini.



Il calendario dei laboratori enogastronomici

- 29 settembre 2014
Festa di San Michele Bagnacavallo (RA)
- 11 ottobre 2014
Sagra dell'Anguilla Comacchio (FE)
- 02 novembre 2014
Sapori d'Autunno Mesola (FE)
- 27 novembre 2014
Cervia (RA)

(A cura di Angela Nazzaruolo)