



&



[www.letagliatellediantonella.it](http://www.letagliatellediantonella.it)

Le sfogline itineranti... propongono:

# *Azdòra si nasce ... Sfoglina si diventa*

anche a casa vostra, nel vostro paese, ecc.. prenotate 2 serate per tutta la famiglia dedicate alla sfoglia e ai suoi derivati

*Il tutto con prodotti coltivati con il metodo Biologico e Biodinamico dei soci produttori di Agri.Bio Emilia Romagna*

## **Ecco la nostra proposta**

**PRIMA SERATA: SFOGLIA E TAGLIATELLE alla "Bolognese" e alla "Romagnola"**

*- Programma dalle 20.30 alle 23.00 -*

- Ore 20.30: insieme ad Antonella **prepariamo l'impasto.**
- Mentre l'impasto riposa (15 minuti), Antonella **parlerà del grano, delle farine e delle uova biologiche.** Quali le differenze con i prodotti tradizionali?
- **Tiriamo la sfoglia ...** Antonella con "tecnica Bolognese" e Lady Cocca con "tecnica Romagnola".
- **La sfoglia si asciuga (10 minuti)** e Antonella vi parlerà della **storia della tagliatella**
- **Tagliatelle alla Bolognese e alla Romagnola.**

E...finalmente ..... !!!!

- **Degustazione con Ragù alla Bolognese e Ragù Romagnolo** (anche sugo per **vegetariani** su richiesta), il tutto **abbinato** con il **vino più appropriato** proposto dalla Sommelier Antonella
- .... oppure Vi portate a casa le vostre tagliatelle.

## SECONDA SERATA: "GLI STRICCHETTI" dell'Emilia e "LA SFOIA LORDA" della Romagna

*Due piatti poveri della tradizione contadina*

- Ore **20.30**: insieme ad Antonella **prepariamo l'impasto**.
- Mentre l'impasto riposa (15 minuti), Antonella **parlerà del grano**, delle **farine** e delle **uova biologiche**. Quali le differenze con i prodotti tradizionali?
- **Tiriamo la sfoglia** ... Antonella con "tecnica Bolognese" e Lady Cocca con "tecnica Romagnola".
- Con Antonella, la "sfoglina Bolognese" farete gli "**Stricchetti**", con Lady Cocca, una vera "Arzdòra Romagnola", farete la "**Sfoia lorda**".

E...finalmente ..... !!!!

- **Degustazione** con il sugo e il **vino più appropriato** illustrato dall'esperta Sommelier Antonella
- ... oppure vi portate a casa la vostra pasta.

*Ogni partecipante deve portare: il grembiule e il mattarello  
(se non li avete ve li mettiamo a disposizione)*



## PROPOSTE PER ALTRI CORSI

### 1 SERATA: PIADINA ROMAGNOLA e CRESCIONI

*- Programma dalle 20:30 alle 23:00 -*

- **Ricetta antica** ... **Ricetta ad oggi** ... Ingredienti da Agricoltura Biologica dei soci di Agri.Bio Emilia Romagna.
- **Impastiamo**.
- Mentre l'impasto riposa Lady Cocca illustra la **storia della Piadina** e alcune curiosità
- Prepariamo la **Piada** ed i **Crescioni** (sia dolci che salati)
- **Cottura**
- **Degustazione** con un buon bicchiere di vino illustrato dall'esperta Sommelier Antonella.

### 1 SERATA: PANIFICAZIONE A PASTA MADRE con i contadini Fornai!

*- Programma dalle 20:30 alle 23:00 -*

- **Conoscere** i diversi **cereali**, la **macinatura** e le **farine**.
- Quali i **cereali** per la **panificazione**.
- **Macinatura** a pietra con un **mulino manuale**,
- Preparazione dell'**impasto a pasta madre**
- Le diverse **forme del pane**.

*Ogni partecipante porterà a casa la propria pasta madre.*