



TOP TORTELLI



L'arte del Tortellino

27 febbraio dalle ore 18:30 alle 21:30

presso **CO-Housing del progetto CAPACITyES (Ex Padiglione 8)**
Via Borgo Palazzo 130 – Bergamo

Slow Food Bergamo, in collaborazione con **A regola d'Uovo**, continua il suo viaggio alla scoperta della pasta fresca. Il 27 febbraio dalle ore 18:30 alle 21:30 esploreremo il **Tortellino tradizionale di Castelfranco Emilia**: uno scrigno di sapori che racchiude una storia fatta di gesti antichi e tradizione. Durante il workshop esploreremo il ripieno della tradizione e impareremo, passo dopo passo, a dare forma all'inconfondibile piega. È prevista una selezione di assaggi a filiera corta, provenienti da piccoli produttori.

In apertura, la **Cooperativa Ruah** introdurrà il progetto di co-housing CAPACITyES, raccontando il valore sociale e comunitario che anima questo luogo.

INFO E PRENOTAZIONI

346-2891662 oppure prenotazioni@slowfoodbergamo.it

SOCI SLOW FOOD 35 € / NON SOCI SLOW FOOD 45 €

PER COLORO CHE HANNO GIA' PARTECIPATO AL WORKSHOP DEL 13/02

SOCI SLOW FOOD 30 € / NON SOCI SLOW FOOD 40€

