



Alle origini dei nostri cibi: dai cereali alla carne

DOMENICA 26 MAGGIO 2013

Per conoscere come vengono prodotti i cereali destinati all'alimentazione umana e animale, come sono alimentati e allevati i bovini

PORTE APERTE

All'Azienda Agricola "La Chianina" di Cappello Mattia Spaccio Carni
in località Stanghella (PD) Via Canaletta Superiore 92

**Nel corso della giornata si svolgeranno visite, percorsi didattici
(coltivazioni cereali e allevamento bovini) e degustazioni.**

PROGRAMMA

- Ore 9.00** Apertura – Accoglienza ospiti
- Ore 9.30** Costituzione di due gruppi:
- **GRUPPO "Cereali"**: le farine il pane la coltivazione e i valori nutrizionali
 - **GRUPPO "Il bovino di razza Chianina"**: come si alleva
- Ore 9.30/10.30** Svolgimento della prima sessione dei percorsi didattici per i due gruppi
- Ore 10.30/12.00** Svolgimento della seconda sessione dei percorsi didattici per i due gruppi (inversione)
- Ore 12.00** Ritrovo di tutti i partecipanti sull'aia dell'azienda agricola CAPPELLO per una DEGUSTAZIONE GRATUITA di CARNE BOVINA DI CHIANINA, FORMAGGIO, FRUTTA DI STAGIONE, SCHIZZOTTO E VINO

Il percorso didattico sui cereali è svolto dalla FATTORIA MORLUNGO di Este

Aziende Agricole che aderiscono all'iniziativa



**Per la partecipazione alle visite didattiche guidate è obbligatoria la prenotazione
al cell. 339/3271753 – e-mail: lachianina@lachianina.eu**