

NUTRIRSI DI RELAZIONI

la complicità di coppia in cucina

mercoledì 28 ottobre - 11 e 25 novembre 2020

ore 18.00 - Ecomuseo delle Erbe Palustri, Villanova di Bagnacavallo

a cura dello chef **Federico Scudellari** e della psicoterapeuta **Elena Del Gaudio**

Tre incontri per preparare le portate di un menu completo a base di pesce di stagione e riscoprire alcune sfumature della propria relazione con il partner.

Lo chef guiderà la **parte pratica con le preparazioni e tecniche di cucina**, mentre la psicoterapeuta si focalizzerà in maniera giocosa su differenti **tematiche relazionali di coppia**, per confrontarsi e riflettere su ruoli e modi dello stare insieme.

Al termine di ogni serata è prevista una **cena conviviale** per assaggiare il piatto preparato dai partecipanti e completato da prodotti stagionali cucinati dallo chef, durante la quale sarà stimolata la **condivisione dell'esperienza fatta**, ponendo l'accento sui punti di forza e connotando positivamente eventuali difficoltà incontrate dalle coppie nel coordinarsi e collaborare.

28/10 - L'ANTIPASTO: Definizione dei ruoli

Sformatino di cardo dolce di Cervia e alici su crema di patate e glassa all'aglio nero Voghera Dop

11/11 - IL PRIMO: Meta-Comunicazione

Tortellacci di baccalà mantecato con ragù vegetale di zucca e chips di cavolo nero

25/11 - IL SECONDO: Co-Costruzione

Trancio di Lotregano su crudo di carciofi e crumble di nocciole

La cena sarà accompagnata da acqua e vino del territorio

Numero di partecipanti: max 6 coppie

Costo a serata

€ 45 a persona (soci Slow Food)

€ 50 a persona (non soci)

Abbonamento € 120 a persona (soci Slow Food)

Attrezzatura richiesta

Carta e penna per appunti, grembiule, abbigliamento comodo

A tutti i partecipanti saranno forniti una dispensa con breve introduzione sulle tematiche relazionali di coppia e ricettario con indicazione dei prodotti utilizzati.

Gli incontri si svolgeranno secondo i protocolli anticontagio Covid-19.

Info e prenotazioni

Condotta Godo e Bassa Romagna: 347 4524084 • slowfoodbassaromagna@gmail.com

Condotta Ravenna/Cervia: 335 375212 • maurozanarini@gmail.com