

# 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](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)**

**Condotta Ravenna/Cervia: 335 375212 • [maurozanarini@gmail.com](mailto:maurozanarini@gmail.com)**