

## Alla scoperta di Saba e Savor tra laboratori e degustazioni

02 Ottobre 2022

ore 15



### Dove

Brisighella - Azienda "I Colori della Frutta" - Via Canaletta, 77

Tel. 0546 85110

<https://www.kidlights.it/catalogo-1/saba-e-savor...-il-gusto-dell'attesa>

### Descrizione

Nell'antico pentolone d'autunno di Campagna Amica bolle la seconda tappa di "Com'è fatto... cosa metto nel piatto?", il calendario di visite guidate in fattorie, aziende agricole, caseifici, frantoi, cantine che consentono a bimbi e famiglie di scoprire da vicino le micro-filieri agricole di qualità e il 'cammino' del cibo giusto dal campo alla tavola.

L'appuntamento di oggi è incentrato sul 'gusto dell'attesa' e condurrà grandi e piccoli sulle colline di Brisighella, al Laboratorio artigianale dell'azienda "I Colori della Frutta".

Qui Campagna Amica, in collaborazione con Kid Lights, propone un agri-laboratorio dedicato a Saba e Savor.

Un'occasione per rilassarsi tra la natura autunnale, inebriarsi di antichi profumi e gustare prodotti tipici romagnoli ormai scomparsi dalle nostre tavole.

Il laboratorio per bambini si svilupperà attorno ai temi della pazienza, della dedizione e dell'attesa. L'antica tradizione romagnola narra, infatti, che il segreto per ottenere una Saba e un Savor speciali altro non sia che il tempo: ore e ore a prendersi cura del mosto che pian piano si trasforma prima nel cosiddetto "miele d'uva" e poi in confettura.

Mentre i più piccoli sperimenteranno le fasi di preparazione di queste antiche tipicità romagnole, gli adulti si rilasseranno con una degustazione guidata dei prodotti aziendali.

Promosso da Coldiretti Ravenna, Campagna Amica e Kid Lights, 'Come è fatto' è un percorso emozionale di educazione civica-alimentare rivolto a bambini, ragazzi e famiglie.

Mischiando gioco e conoscenza, mira ad accrescere nei più giovani e nei genitori la consapevolezza di una cultura del mangiare sano, quindi di una alimentazione sostenibile, rispettosa del s&eacute; e dell'ambiente, fondata in primis sull'ascolto del proprio corpo e poi su alcuni valori chiave come certezza dell'origine, stagionalità, filiera corta, metodo di produzione, equilibrio ambientale.

Ogni visita prevede l'incontro con il produttore, l'illustrazione delle fasi produttive, agri-laboratori a tema e merenda per i più piccoli, ma anche un momento di degustazione per i genitori.

Le prossime visite in programma a fine ottobre e inizio novembre condurranno le famiglie sempre in collina per la raccolta delle castagne e per scoprire tutti i segreti dell'olio Dop di Brisighella.

*redazione Ravenna eventi*

### **Dettagli**

Per informazioni e prenotazioni:

<https://www.kidlights.it/catalogo-1/saba-e-savor...-il-gusto-dell'attesa>