

# *dagli Orti di Saragozza alla Cucina*

## **Sabato 26 Ottobre 2019**

### Le tante parti della zucca

Il frutto più famoso della stagione autunnale. Si presta a preparazioni salate e dolci e si può consumare tutto, o quasi, dalla buccia ai semi. Di qualche varietà particolare, ancora prima della raccolta del frutto si possono mangiare anche le foglie e i fiori. Vedremo come farlo con alcune ricette curiose, per chi di questo ortaggio non si sazia mai e non vuole buttare via niente!

### Numero dei partecipanti

minimo 6, massimo 10 persone.

### Luogo e orario di ritrovo

Orti Comunali Saragozza  
Via Saragozza n. 142 – Bologna  
Gli incontri si terranno dalle 15 alle 20.  
A seguire la degustazione delle cose preparate.

## **Sabato 30 Novembre 2019**

### Orto autunnale in salamoia... verso un'inedita Giardiniera

Dopo una visita agli Orti per vedere quali verdure offre la stagione, si prepareranno delle semplici e salutari verdure in salamoia.

I prodotti fermentati sono stati utilizzati da millenni in tutto il mondo per la conservazione del cibo. I vegetali fermentati correttamente offrono una vasta gamma di aromaticità, con una accentuazione dell'umami, il quinto gusto, che amplifica il sapore degli ingredienti di partenza, rendendoli più interessanti. Le verdure fermentate sono probiotiche, migliorano la digestione e sono state riconosciute anche dalla scienza medica come benefiche per molti problemi di salute. Un vero e proprio superfood che si può fare in casa, anche con le verdure che altrimenti andrebbero buttate.

### Numero dei partecipanti

minimo 6, massimo 10 persone.

### Attrezzature

Portare da casa grembiule, un coltello da taglio delle verdure tipo jap, quaderno, penna, guanti monouso, contenitori per l'asporto di eventuali rimanenze.  
Per la lezione sui fermentati portare anche sacchetti da freezer e barattoli di vetro sterilizzati, da 500ml e da 1lt.

*3 sabati pomeriggio dedicati ai vegetali a scarto (quasi) zero.  
3 incontri in cucina per condividere sapori, conoscenze, convivialità e...il gusto dell'autoprodurre insieme!*

## **Sabato 14 dicembre 2019**

### Salutiamo l'anno con un aperitivo frizzante e originale

Con il mixologist Charles Flamminio, mago italiano dei cocktail e i "mangiarini" vegetali preparati dalla chef Pina Siotto. Evento "family friendly" con special "BABY-aperitivo". NB: è gradita la prenotazione per le famiglie con bambini. Portate i vostri 45 giri preferiti da mettere sui piatti di DJ Bebe la Maîtresse e DJ Soppawanda.

Costo dell'aperitivo 10 Euro per un cocktail e una degustazione di "mangiarini". Iniziativa di autofinanziamento del Centro Sociale 2 Agosto 1980.

.....  
Precede l'aperitivo una lezione operativa per la preparazione dei "mangiarini" da abbinare ai cocktail. Si utilizzeranno le verdure fermentate preparate nella lezione sui fermentati, le erbe aromatiche degli Orti di Saragozza e le parti "di risulta" degli ortaggi.

### Numero dei partecipanti

massimo 6 persone.

### Luogo e orario di ritrovo Aperitivo

Centro Sociale 2 Agosto 1980  
Via Turati, 98  
Dalle 19 alle 22

### Luogo e orario di ritrovo Mangiarini

Orti Comunali Saragozza  
Via Saragozza n. 142 – Bologna  
Dalle 14 alle 19

# ORTI SOCIALI di Saragozza

Via Saragozza 142 – Bologna

Un luogo segreto in città, custode della biodiversità. Uno spazio urbano autogestito dagli ortolani del Centro Sociale 2 Agosto 1980 del Quartiere Porto Saragozza di Bologna.

Il frutto di un lavoro di innovazione nella continuità, una realtà comunale, testimonianza di cittadinanza attiva, socialità, benessere delle persone e dell'ambiente.

*"Siamo al 100% in sintonia con il nostro tempo: siamo volontariato, siamo attività sociale all'aria aperta, siamo cultura e consapevolezza ambientale, cura del bene comune, pensiero, organizzazione e partecipazione democratica."*  
(Gli Ortolani)



Centro Sociale  
"2 Agosto  
1980"  
Via Turati, 98  
40134 Bologna



## INFO INCONTRI DI CUCINA

chiamare il numero +39 328 036 9751

## ISCRIZIONI & COSTI

Segreteria del Centro Sociale 2 Agosto 1980  
Via Turati n. 98 – Bologna  
(dal lunedì al sabato dalle 14 alle 18)

E-mail: [bolognaagosto1980@gmail.com](mailto:bolognaagosto1980@gmail.com)

Tel. +39 338 776 0869

+39 347 936 7739

+39 333 231 0251

Facebook: [2agosto1980OrtiSaragozza](https://www.facebook.com/2agosto1980OrtiSaragozza)

Iscrizione entro il 23 ottobre 2019 per il primo incontro,  
entro il 23 novembre 2019 per il secondo incontro.



## Pina Siotto

Docente

cuoca, docente di cucina naturale, antropologa, autrice ... "una ricercatrice che si lascia ispirare dalle diverse espressioni della natura e dell'essere umano, dall'arte, dall'antropologia, dalle conoscenze della cucina naturale e vegetale. Vive la cucina come un laboratorio scientifico, artistico ed umano alla portata di tutti, dove è possibile allenarsi all'autonomia, alla collaborazione, alla decisione, alla scelta.

Ha iniziato a studiare e praticare la cucina naturale dal 1986, mentre si laureava al Dams di Bologna.

Successivamente ha conseguito la laurea in Antropologia Culturale ed Etnologia e la certificazione Washoku Kentei, per la conoscenza della cultura gastronomica giapponese. Dal 2017 Direttrice didattica del Corso professionale per Veg-Vegetarian Chef, in collaborazione con Iscom e Centro Natura Bologna.

Dal 2004 al 2019 cuoca e docente di cucina presso il Ristorante BioVegetariano Centro Natura di Bologna. La collaborazione continua ancora oggi per l'attività di formazione amatoriale e professionale.

Dal 2015 collabora con Iscom Bologna per la docenza dei corsi di cucina vegetale, livello amatoriale e professionale.

Dal 2018 collabora con Seac Cefor di Trento in qualità di docente per corsi di aggiornamento rivolti ai professionisti della ristorazione.

Una parte delle sue ricerche è confluita in alcune pubblicazioni, per info: [www.vegetaliana.it](http://www.vegetaliana.it)

*"Cucinare stimola la capacità di osservazione, permette di sperimentare diverse soluzioni quando si presentano degli imprevisti o si fanno degli errori, mantiene sveglia la forza immaginativa e creativa"* (Pina Siotto)



## Charles Flamminio

Mixologist

uno dei migliori professionisti del settore in Italia, per chi ha avuto modo di vederlo in azione, Charles sembra davvero un mago con la sua valigetta da alchimista.

Convinto che la clientela vada stupita, sia con il palato che con gli occhi, sperimenta continuamente nuove ricette, abbinando il food al beverage, mixando il meglio dei distillati con spezie, infusi, salse, per creare nuovi drinks dai sapori sempre più particolari. Gli piace lavorare con prodotti homemade, con prodotti tipici, con i tè, che rendono uniche le caratteristiche dei suoi speciali cocktail.

Inizia a fare il barman a 16 anni nel suo paese di origine, in Molise. Negli anni ha preso lezioni private da bartender accreditati come Luca Cinali, Simone Caporale, Filippo Sisti e Claudio Peri. Senza scordare il suo grande maestro Gianfranco Pola, da oltre 15 anni brand ambassador Chartreuse.

Diverse anche le collaborazioni che il mixologist ha stretto con rinomati chef con i quali inventa drink da abbinare ai piatti o addirittura suggerendo distillati da utilizzare nei piatti creando un connubio cibo e bere quasi magico, parliamo degli stellati Gian Paolo Raschi del ristorante Guido di Rimini e Riccardo Agostini del Piastrino a Pennabilli, e ancora, Fabio Drudi della Tenuta Saiano vicino Rimini e Giuliano Oletta del Hotel Corallo di Rimini.

*"Arrivo dalla terra. Mio padre aveva 78 ettari di campi e 30 di vigna. In casa faceva il ratafià, mia madre i liquori con i frutti. Fin da piccolo sapevo cos'era il mosto d'uva e come si creavano i liquori.*

*Faccio ogni giorno ricerca sui prodotti, dalla frutta alle botaniche, verdure, erbe e spezie, radici e fiori, e ovviamente distillati, che posso mettere nei miei cocktail ».*  
(Mixologist Charles Flamminio)