



Le ricette di Alina Borioli I fitri di Anzonico

CORSO DI CUCINA



PATRIMOINE2018
KULTURERBE2018
PATRIMONIO2018
PATRIMONI2018
REGARDE! SCHAU HINI! GUARDA!

Con Mariangela Castelli e Rosa Maddalon

Domenica 28 ottobre 2018, 15.00 – 17.00



I **“Fitri”** sono dei tortelli a base di farina di grano saraceno con ripieno di formaggio, la cui antica ricetta è conservata e tramandata da alcune famiglie di Anzonico.

Mariangela Castelli e sua cugina Rosa Maddalon, entrambe di Anzonico, ci sveleranno i segreti di questo piatto gustoso e nutriente.

I partecipanti potranno apprendere la ricetta vivendo le fasi della preparazione dell'impasto e della cottura, con l'assaggio finale.

Iscrizioni entro : il 25 ottobre 2018

Scrivendo a info@museodileventina.ch o telefonando: 091 864 25 22

Costo: adulti 50.- CHF; ragazzi 6-16 anni 30.- CHF;

Materiale necessario: grembiule da cucina, matterello, contenitore con coperchio per portare a casa la pasta.

Contatti e informazioni

Museo di Leventina
Casa Stanga, CP 596
6745 Giornico
info@museodileventina.ch
www.museodileventina.ch

