

Festa alli Mennuli

LABORATORIO ESPERENZIALE DI
LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE

7

8

11

12

AGOSTO

Rendendo omaggio alle nostre origini, vi faremo rivivere l'antica arte della lavorazione manuale della mandorla di Avola, oggi tutelata dal "Consorzio tutela e miglioramento filiera marchio mandorla di Avola". L'esperienza prevede attività di:

LAVORAZIONE: Bacchiatura, Smallatura, Sgusciatura, Pelatura e Macinatura

TRASFORMAZIONE: Preparazione del latte di Mandorla, del Biancomangiare e dei tradizionali biscotti di Mandorla

DEGUSTAZIONE: Mandorle tostate, Latte di Mandorla, Granita, Biscotti e Budino di Mandorla

INFO E PRENOTAZIONI

Gregorio Chiarenza 3356318247

Grazia Cassarisi 3927730201

