

IVG

Cultura e cucina vegana: le iniziative proposte dall'associazione Veganiterranti

di **Redazione**

31 Gennaio 2012 - 17:31



Noli. Proseguono gli appuntamenti con l'associazione Veganiterranti che propone iniziative legate alla cultura e alla cucina vegana.

Venerdì 3 e sabato 4 febbraio sarà possibile cenare presso il mulino situato a fianco alla chiesa di Tosse, frazione di Noli.

Il menu prevede cavolo cappuccio o cavolfiore in agrodolce; zucca al forno; falafel di fave con contorno di verdure e tzatziki; polenta integrale con ragù di verdure; crema di carciofi; Sacher Torte; bavarese ai lamponi. Il tutto accompagnato da pane di Michele cotto a legna, acqua Diamante, tisane e the banha. A richiesta, saranno servite anche pizze e farinate, vini e birre biologici.

Per prenotazioni ed informazioni è possibile scrivere a veganiterranti@inventati.org o telefonare al 3407887617.

Sabato 11 febbraio, dalle ore 16,30 alle ore 18, avrà luogo un appuntamento per i bambini con "Libri a Merenda", presso la libreria Ubik di Savona, questa volta dedicato a Fabian Negrin.

"E' possibile disegnare in 'guaranì' e scrivere in italiano? Come incontrare un narratore profondamente poetico e crudelmente ironico allo stesso tempo? Dove scovare un pittore carnale e delicato; descrittivo e metafisico? Chi altri potrebbe illustrare con tratto così denso e materiale, così sudamericano, ciò che scrive con cuore poetico, profondamente

italiano? - domandano gli organizzatori dell'incontro - Solo Fabian Negrin!".

"Ed eccoci pronti ad imbarcarci per i mari della sua immaginifica creazione - proseguono - , accompagnati dalla consuete pratiche: disegno 'libero e disteso'; proiezione delle magnifiche illustrazioni dei libri e di quelle 'fantastigliose' prodotte dai nostri ormai navigati giovani partecipanti; merenda vegan e ogni imprevisto ci salti in mente".

Inoltre, tutti i mercoledì sera, fino al 29 febbraio, sempre a Tosse, si tiene il corso invernale di cucina bio-vegan. Il secondo incontro, mercoledì 1 febbraio dalle ore 20 alle ore 23, tratterà il tema dei cereali invernali.

Saranno illustrati lavaggio e cottura dei cereali; qualità e differenze fra frumento invernale e frumento estivo, come regolarsi nell'uso; besciamella vegan; il mais: le diverse moliture ed usi; polenta e sughi; crespelle per cannelloni di verdura al forno e "pite" vegan.