

Eventi Culturali

<p>Locandina</p>	
<p>Comune</p>	<p>BARETE</p>
<p>Nome Evento</p>	<p>TRASFORMARE LA FARINA</p>
<p>Descrizione</p>	<p>Venerdì 18 luglio vieni a vivere un'esperienza autentica: in un antico mulino ad acqua, scopriremo insieme come si trasforma il grano in farina, e la farina in pasta della tradizione abruzzese. Prenota un laboratorio davvero speciale nel suggestivo Mulino Riolitto di Barete, dove grazie a Paola e nonna Giggia la tradizione prende vita tra farine, sfoglie e racconti. 📅 Cosa faremo? Un piccolo gruppo di partecipanti (massimo 4 persone) vivrà in prima persona tutte le fasi della preparazione della pasta fatta in casa: 👉 Visita guidata al mulino 👉 Preparazione dell'impasto 👉 Tiratura della sfoglia con le macchinette 👉 Taglio della pasta e degli gnocchi con gli appositi coltelli 👉 Durata: 3 ore 👉 Orario: dalle 17:30 alle 20:30 👉 Dove: Mulino Riolitto, Barete (AQ) 👉 Costo: 25 euro 👉 Materiali forniti: farina, uova, patate, acqua, macchinette per la sfoglia, spianatoie, matterelli e coltelli. 👉 Posti limitatissimi: solo 4 partecipanti per turno! 👉 Prenotazione obbligatoria 👉 Scopri di più e prenota qui: https://www.gransassolagaich.it/esperienza/trasformare-la-farina #TrasformareLaFarina #gransassolagaich #esperienzeinabruzzo #turismolento #barete #MulinoRiolitto #pastafattaincasa #tradizioneabruzzese #laboratorioesperienziale @follower Panspeech Bambun APS Associazione LEM-Italia Arti e Spettacolo L'Aquila Comune di Barete ITACA https://www.facebook.com/share/1BFoc3GKy3/</p>
<p>Data Inizio</p>	<p>18-07-2025</p>
<p>Data Fine</p>	<p>18-07-2025</p>
<p>Tipologia</p>	<p>sapori del territorio</p>
<p>Referente</p>	<p>○</p>
<p>Telefono</p>	<p>○</p>
<p>Email</p>	<p>xxx@xxx.it</p>
<p>Sito Web</p>	<p>○</p>
<p>Indirizzo</p>	<p>○</p>
<p>Tags</p>	<p>#Enogastronomia #Tradizioni</p>
<p>Ingresso</p>	<p>€</p>
<p>Accessibilità</p>	<p>♿</p>