

# SAPORI DI FUTURO

*un pomeriggio con  
atelier, mostre, nuovi (e antichi) sapori*

**sabato 22 novembre 2014**  
centro internazionale  
loris malaguzzi

NON  
UN POSTO  
QUALUNQUE

Piazza interna - ore 16.00

## Il Parmigiano-Reggiano e sue trasformazioni

A cura di

**Gianni D'Amato**, Chef del Ristorante Caffè Arti e Mestieri, Reggio Emilia  
**Marzia Anceschi**, cuoca dell' Istituzione Scuole e Nidi d' infanzia del Comune di Reggio Emilia

Con il contributo del Consorzio del Parmigiano-Reggiano

### Numero partecipanti

30 persone

### A chi si rivolge

Adulti e bambini dai 3 ai 10 anni, accompagnati da un genitore

### Durata

Dalle 16.00 alle 17.30

Davanti al BookFoodShop - ore 16.00

## Pasticceria naturale con degustazione guidata di tè

A cura di

**Giacomo Pisanu**, Chef della Scuola di Cucina Naturale LUMEN

### Numero partecipanti

30 persone

### A chi si rivolge

Adulti e bambini dai 3 ai 10 anni, accompagnati da un genitore

### Durata

Dalle 16.00 alle 17.30

### Iscrizioni

Gli atelier sono a ingresso libero fino a esaurimento posti.

Per iscriversi, compilare il form on line su [www.reggiochildren.it](http://www.reggiochildren.it)

Cucina del Ristorante

## Reggio green - Atelier di cucina d'autore

A cura di

**Fabrizio Marino**, Executive Chef del Ristorante Joia - Alta Cucina Naturale, Milano  
**Dalila Davoli**, Chef del Ristorante Pause

Con la collaborazione di **Luciano Tona**

Atelier su invito

Ristorante - ore 18.30

Aperitivo a



**II PAUSE** ►

**Ristorante, Caffetteria e BookFoodShop  
in una *nuova* versione:  
venitela a scoprire e ad assaggiare!**

**Pause** si rinnova e si affida alla gestione diretta di Reggio Children, sostenuta da esperti collaboratori.

Un modo per ridare nuova attenzione al cibo al Centro Internazionale Loris Malaguzzi, con **Ristorante, Caffetteria e BookFoodShop** che diventano terreno di incontro, di educazione alimentare, gastronomia, etica ed estetica, uniti a cura degli ambienti e della tavola.

Con le radici ben ferme, che affondano nell'esperienza delle cucine nelle scuole e nei nidi d'infanzia di Reggio Emilia, **Pause** allunga i suoi rami e li infoltisce di prodotti del territorio, di collaborazioni con produttori di qualità, di nuovi modi di accoglienza e di ospitalità. Non resta che provarli...

**Saranno presenti per raccontare i loro prodotti:**

- Art Café Torrefazione
- Antonella Bondi
- Azienda Agricola Paolo Sassi
- Bevande Futuriste
- Cantina Puianello
- Coppini Arte Olearia
- Domori
- Ferrarini
- Fornaciari Parmigiano-Reggiano
- Prosciuttificio Rosa dell'Angelo

mostra

Spazio espositivo esterno Auditorium - ore 18.00

**“Il futuro si può immaginare”** Giulia, 5 anni  
*Per un'ecologia della progettazione educativa*

Le idee e le esperienze che danno forma al Reggio Emilia Approach si sviluppano all'interno di un percorso di ricerca permanente, che ha reinterpretato e fatto propri i valori e i significati del pensiero ecologico, una visione che orienta la ricerca e la progettazione.

La mostra racconta le idee, l'approccio progettuale e le proposte del progetto del **Children Park** realizzato per l'Esposizione Universale **Expo Milano 2015**.



## Centro Internazionale Loris Malaguzzi

Per l'occasione sarà possibile visitare il **Centro Internazionale Loris Malaguzzi** e i suoi spazi, con visita libera a:

### **Atelier cittadini**

(Raggio di luce - Paesaggi digitali - Organismi viventi)

### **Mostre**

(Una città, tanti bambini - Mosaico di grafiche, parole e materia - I segreti della carta)

Al Centro Documentazione e Ricerca Educativa sarà possibile consultare una selezione di pubblicazioni dei nidi e delle scuole dell'infanzia di Reggio Emilia sul tema del cibo.

### **Per ulteriori informazioni:**

[www.reggiochildren.it](http://www.reggiochildren.it)

0522 513752 (lun-ven dalle 10.00 alle 17.00)

[info@reggiochildren.it](mailto:info@reggiochildren.it)