

Sapori dal Senegal

21 Marzo 2013 ore 20
mensa di Santa Caterina
Via Cavour 2/e, Imola
Costo 25 euro, 22 chi ha già la tessera



Prenota entro il 19 marzo allo 0542 28912 o 3392277443 info@tramaditerre.org

Per iniziare

Acras de niébés (frittelle di fagioli) con salsa al pomodoro

Pastels (panzerotti ripieni di carne o vegetariani) con salsa bianca

Piatto principale

Thieboudienne rouge: riso con pesce e verdure

Cous cous Bassé (di miglio) con verdure, pomodori, salsa di arachidi

Dolci

Thiacry: semolino di miglio, yogurt, vaniglia, uvetta

Nopou peulh: frittelle dolci, riservate alle grandi occasioni

Bevande

Succo fresco di zenzero, Succo fresco di bissap, Acqua e vino

Miglio, fiori, erbe e verdure sono fondamentali nella cucina senegalese, delle loro proprietà e del loro utilizzo ce ne parlerà il dottor **Antonio Zambrini**, erborista.

La cena sarà preparata dalle donne di Trama di terre che in collaborazione con la Condotta Slow food Imola stanno dando vita alla comunità del cibo Trame di terra madre. I fondi raccolti serviranno per l'autofinanziamento del centro interculturale.

Conserva la ricevuta della cena "Sapori dal Senegal" ed entri gratis la sera del 22 marzo al cinema Don Fiorentini (viale Marconi 31 a Imola).

In proiezione il film " Miracolo a Le Havre" di Aki Kaurismaki, proiezione unica ore 20.45.