

## Programma laboratori Ottana

### Fainas de Bidda mia

Collaborazione con le imprese del territorio e con le associazioni di categoria che valorizzano i prodotti agro-pastorali. Lavorazione e produzioni dei prodotti locali, per conoscere e riconoscere le loro caratteristiche storiche, culturali e territoriali e l'importanza nel settore gastronomico, enologico, artigianato, con successivo laboratorio "di produttivo" per i bambini.

### Manos in pasta

Laboratorio di pasta fresca: dalla conoscenza delle farine al loro uso. Dalla farina 00 alla semola di grano, dalla lavorazione degli gnocchetti a quella dei "culurzones, dalle "oruletas" alla "pasta violada".