

POLENTA GOURMET: Dalle necropoli egizie alla tavola dei contemporanei

Presentazione dell'attività 2016 della Proloco di Mezzolara di Budrio

22 gennaio 2016 ore 19.30 Sale della Parrocchia di Mezzolara

L'uomo delle caverne sicuramente dovette alimentarsi con cereali che usava macinare grossolanamente tra due pietre e cuocere in acqua bollente. Così fecero i babilonesi, gli assiri e gli egiziani fino ad arrivare ad oggi, dove uno dei cereali più diffusi, il mais, si trasforma in polenta ed è servito questa sera sulla nostra tavola. Come un filo che lega ieri e oggi, alla ricerca di un elemento che ci unisce attraverso i secoli. **Dalla mostra "Egitto splendore millenario: capolavori da Leiden a Bologna" alla nostra tavola, un percorso culturale e gastronomico che ci permette di condividere insieme le attività dell'anno a venire.**

PROGRAMMA DELLA SERATA

ORE 19.30 – Presentazione della mostra evento **"Egitto splendore millenario: capolavori da Leiden a Bologna"** a cura del dott. Baldassarre Giardina, archeologo e guida turistica autorizzata



Da ottobre Bologna diventa la capitale dell'Egitto antico nelle rinnovate sale del Museo Civico Archeologico (dal 16 ottobre 2015 al 17 luglio 2016). La mostra è un'esposizione di fortissimo impatto visivo e scientifico e anche un'operazione che non ha precedenti nel panorama internazionale: la collezione egiziana del Museo Nazionale di Antichità di Leiden in Olanda - una

delle prime dieci al mondo - e quella del Museo Archeologico di Bologna - tra le prime in Italia per numero, qualità e stato conservativo dei suoi oggetti- danno vita a un percorso espositivo di circa 1.700 metri quadrati di arte e storia. Con l'aiuto di un archeologo esploreremo i capolavori proposti in modo da essere preparati alla visione di queste meraviglie!

A seguire, **presentazione dell'attività 2016 della Proloco Mezzolara**

Ore 20.30 - Cena dal titolo "Polenta gourmet", come la polenta si trasforma e diventa un piatto d'autore. **Costo: 20 euro (è inclusa la tessera Proloco 2016) solo su prenotazione**

Menù "Polenta gourmet":

cocktail di benvenuto e antipasto – Polenta in bicchiere

piatto unico a base di polenta

dolce – rotolo farcito di pan di spagna fatto con farina di mais

acqua e vino

Per informazioni e iscrizioni contattare Alessandra cell. 340/3485819 (dopo le ore 18) o Sandra cell. 347/1643079 oppure inviare mail a mezzolaraviaggi@prolocomezzolara.it entro il 15/01/2016

IMPORTANTE – per i tesserati Proloco 2016 la prima uscita riserverà una piacevole sorpresa!!