

Incontri formativi su

una cucina sana per il pianeta



Alchimia del Mais

Esplorazioni creative sulla lavorazione del mais,
dalla pannocchia al taco con Elda Isavelina Ortiz

7 ottobre 2025, h 10:00-13:00

La Foresta - Accademia di comunità

Questa attività fa parte dell'offerta formativa che stiamo costruendo in vista dell'apertura della futura **cucina climatica di comunità** (ex Bar Iris), che diventerà uno spazio dedicato alla diffusione di pratiche alimentari sane, sostenibili e positive per il clima. L'obiettivo è condividere conoscenze e competenze pratiche innovative legate a modelli di alimentazione ecosostenibili e a basso impatto climatico.

Un corso rivolto a persone amanti del mais, cuochi, curiosi e appassionati di trasformazioni alimentari, pensato per decolonizzare il consumo di mais e ampliare la nostra prospettiva su questa pianta sacra e antica, profondamente radicata nella cultura culinaria trentina. **Durante il workshop** impareremo a fare tortillas di mais, partendo da zero, con mais trentino nixtamalizzato e parleremo dei processi di trasformazione del mais.

Ingresso
su prenotazione!

EUROPEAN
U R B A N
INITIATIVE



La
Foresta



Co-funded by
the European Union

Ingresso su prenotazione scrivendo a
s4t@laforesta.net - quota partecipazione
consigliata 15€ + 5€ tessera associativa de
La Foresta - Accademia di comunità.