



## Museo Vallivo Valfurva "Mario Testorelli"

**Per informazioni:**  
 Museo Vallivo Valfurva  
 piazza Forba, 1 - S. Antonio Valfurva  
 c. 348 3941831 - 338 2220297  
 museovalfurva@tiscali.it

**Per prenotazioni:**  
 Biblioteca di Valfurva, t. 0342 946161

### In cucina nel solco della tradizione, ma con un tocco di novità e fantasia

**A cura dello chef Gianpietro Cola**  
 Costo a partecipante: € 15 a lezione

**mercoledì 12 novembre 2014, ore 20.30**

#### La castagna

Impariamo a utilizzare il dolce frutto autunnale sia intero sia trasformato in farina.

**mercoledì 10 dicembre 2014, ore 20.30**

#### La mela

Una mela al giorno toglie il medico di turno; allora mangiamola spesso in preparazioni diverse.

**mercoledì 14 gennaio 2015, ore 20.30**

#### Mestolo e cucchiaio

Nozioni di tecnica e manualità in cucina.  
 Laboratorio per un massimo di 10 persone

**mercoledì 11 febbraio 2015, ore 20.30**

#### I fritti

A carnevale ogni fritto vale.

Corsi di cucina, artigianato e autoproduzione nei musei del Sistema museale della Valtellina

**mercoledì 11 marzo 2015, ore 20.30**

#### Sfoggia e mattarello

Proviamo a preparare le paste fatte in casa con farine diverse.

**mercoledì 27 maggio 2015, ore 20.30**

#### Freschi profumi

Conosciamo le erbe e cuciniamo con alcune erbe spontanee primaverili.

### La tela di Penelope

Corso di tessitura

**A cura di Paola De Pedrini e Roberto Lucchinetti**

Costo a partecipante: € 15 a lezione

**martedì 14 aprile 2015, ore 20.30-22.30**

#### Una introduzione

La tessitura, le fibre naturali animali e vegetali; il telaio da tavolo e il suo funzionamento; la preparazione di un ordito.

**martedì 21 e 28 aprile 2015, ore 20.30-22.30**

**martedì 12 e 19 maggio 2015, ore 20.30-22.30**

#### Mettiamoci all'opera!

Realizziamo una lavorazione semplice per apprendere le basi fondamentali della tessitura a mano.

*Sono ammessi al massimo 25 partecipanti ad appuntamento se non diversamente indicato). Prenotazione obbligatoria entro tre giorni prima dell'attività. Le attività si terranno presso il Museo Vallivo Valfurva.*



## Ecomuseo della Valgerola

**Per informazioni e prenotazioni:**  
 Ecomuseo della Valgerola  
 via Nazionale, 31 - Gerola Alta  
 t. 334 9152272 - 329 2318302  
 didattica@ecomuseovalgerola.it

### Cucina creativa

Dagli antipasti ai primi, dalle zuppe ai dolci e dessert: ricette tradizionali e piatti originali a base di prodotti di stagione.

**A cura di Emanuela Zecca**

Costo a partecipante: € 15 a lezione

**sabato 1° novembre 2014, ore 14-17.30**

Cucina per l'inverno.

**domenica 28 dicembre 2014, ore 14-17.30**

Cucina per il nuovo anno.

**lunedì 6 aprile 2015 (lunedì dell'Angelo), ore 14-17.30**

Cucina di primavera.

**martedì 2 giugno 2015, ore 14-17.30**

Cucina d'estate.

### A tutto feltro

Il feltro è un'antica tecnica che con il semplice utilizzo di lana cardata, acqua e sapone permette di ottenere artistici manufatti.

**A cura di Sergio Curtoni**

**domenica 9 novembre 2014, ore 14-17**

#### La sciarpa

Con della soffice lana cardata realizziamo una sciarpa originale ed unica.  
 Costo a partecipante: € 15

**domenica 8 febbraio 2015, ore 14-18**

#### Le ciabattone

Durante il corso si realizzeranno calde ciabatte in feltro su misura e senza cuciture.  
 Costo a partecipante: € 20

**domenica 8 marzo 2015, ore 14-17**

#### Il cappello o la borsa

Per imparare a realizzare un cappello su misura o una borsa multiuso.  
 Costo a partecipante: € 15

### Corso di intaglio del legno

Corso di 4 lezioni rivolto ai principianti o a chi ha già imparato le tecniche di base dell'intaglio

**A cura di Dante Bonelli**

**venerdì 20 e 27 marzo 2015, ore 20.30-22.30**

**venerdì 10 e 17 aprile 2015, ore 20.30-22.30**

Costo a partecipante: € 30 per le 4 lezioni

### Cestinaggio

Durante l'incontro si apprenderanno le tecniche e si realizzerà un cesto multiuso con diversi materiali e tecniche.

**A cura di Sergio Curtoni**

**domenica 12 aprile 2014, ore 14-17**

Costo a partecipante: € 15

*Sono ammessi un minimo di 5 e un massimo di 15 partecipanti ad appuntamento. Prenotazione obbligatoria entro tre giorni prima del corso o dell'attività. Il costo è comprensivo dei materiali utilizzati. Le attività si terranno presso l'aula didattica dell'Ecomuseo.*

# MUSEO TEMPO LIBERO

## 2014 2015

Corsi di cucina, artigianato e autoproduzione nei musei del Sistema museale della Valtellina

**museo**  
 www.sistemamusealevaltellina.it

**MUSEO  
TEMPO  
LIBERO**

“**Museo Tempo Libero**” è una delle iniziative organizzate dal Sistema museale della Valtellina allo scopo di proporre i musei anche come luoghi di socializzazione aperti alla comunità.

**Museo civico  
di Storia  
naturale  
di Morbegno**

**Per informazioni e prenotazioni:**  
Museo civico di Storia  
naturale di Morbegno  
via Cortivacci, 2 - Morbegno  
t. 0342 612451 - 338 1702694  
museo@morbegno.it

**sabato 15 novembre 2014, dalle 15 alle 18**

**Detersivi fai da te - 1**

Ecologici, economici, efficaci: scopriamo le differenze rispetto ai prodotti industriali e alcune facili ricette da realizzare insieme e sperimentare a casa.

*Costo a partecipante: € 10*

**sabato 6 dicembre 2014, dalle 15 alle 18**

**Detersivi fai da te - 2**

Realizziamo insieme un detersivo per piatti e lavatrice, un ammorbidente e un detersivo per i pavimenti.

*Costo a partecipante: € 10*

**sabato 10 gennaio 2015, dalle 15 alle 18**

**I cosmetici fatti in casa**

Dentifricio, deodorante, scrub per il corpo... facili da creare, ecologici, economici: semplici ricette da realizzare insieme e sperimentare a casa.

*Costo a partecipante: € 10*

**venerdì 20 marzo 2015, dalle 18.30 alle 22.30**

**Cucina etnica - 1**

Insieme agli studenti del Centro Territoriale Permanente di Delebio per cucinare e degustare ricette di paesi lontani.

*Costo a partecipante: € 10*

**venerdì 17 aprile 2015, dalle 18.30 alle 22.30**

**Cucina etnica - 2**

Insieme agli studenti del Centro Territoriale Permanente di Delebio per cucinare e degustare ricette di paesi lontani.

*Costo a partecipante: € 10*

**venerdì 8 maggio 2015, dalle 18.30 alle 22.30**

**Segreti di bellezza dal mondo**

Insieme alle studentesse del Centro Territoriale Permanente di Delebio per scoprire piccoli trucchi di cosmesi di paesi lontani.

*Costo a partecipante: € 10*

*I laboratori sono a numero chiuso (minimo 8 e massimo 30 partecipanti); viene data precedenza a chi prenota entro il giovedì che precede gli incontri.*

**Il costo di iscrizione è comprensivo dei materiali forniti.**



**Museo civico  
di Bormio**

**Per informazioni e prenotazioni:**  
Museo civico di Bormio  
via Buon Consiglio, 25 - Bormio  
t. 0342 912236

**Quattro salti in padella**

Ricette di base e tanti trucchi per apprendere le nozioni preliminari della cucina.

**A cura dello chef Aldo Rocca**

*Costo a partecipante: per una lezione € 10; per i 5 incontri € 40*

**mercoledì 5 novembre 2014, dalle 20.30 alle 23**

**La pasta fresca**

Impariamo a preparare la pasta all'uovo (semplice, ripiena e di formati particolari), la pasta di semola (trofie, strozzapreti, cavatelli e orecchiette) e i pizzoccheri.

**mercoledì 12 novembre 2014, dalle 20.30 alle 23**

**Gli gnocchi**

Tutti i segreti per impastare gnocchi di patate bianchi, rossi e verdi, gnocchi farciti, gnocchi di semolino, alla romana e alla fiorentina, gnocchi di pane e spätzle.

**mercoledì 19 novembre, dalle 20.30 alle 23**

**Gli impasti lievitati**

Sperimentiamo ricette di base per sfornare il pane classico e ai cereali, la pizza con il lievito di birra o il lievito madre, la focaccia, la bisciola e il panone valtellinese.

**mercoledì 26 novembre, dalle 20.30 alle 23**

**Le salse di base**

Come preparare salse calde (besciamella e varianti; pomodoro e varianti) e salse fredde (il pesto, la salsa verde e la maionese).

**mercoledì 3 dicembre, dalle 20.30 alle 23**

**I dolci**

Impariamo i segreti degli impasti di base (pasta frolla, sfoglia e brisé) e a cucinare crêpes e pan di Spagna.

*Le lezioni si terranno nella Sc'tua Granda, presso il Museo civico con un minimo di 8 e un massimo di 25 persone. L'iscrizione alle lezioni è obbligatoria.*

**Cosmetici fai da te:**

**perché e prove tecniche di produzione**

**A cura di Francesca Mogavero**

*Costo a partecipante: € 10 a lezione*

**mercoledì 15 aprile 2015, dalle 20.30 alle 23**

**Primo passo: deterzione**

Creiamo detersivi, scrub e dentifrici.

**mercoledì 22 aprile 2015, dalle 20.30 alle 23**

**Le creme**

In collaborazione con GAS (Gruppo di Acquisto Solidale) di Morbegno, prepariamo creme viso e corpo a base di cera d'api, olii essenziali e oleoliti.

**mercoledì 29 aprile 2015, dalle 20.30 alle 23**

**E ora... spignattiamo!**

Prepariamo altre creme, balsami, maschere e lozioni.

*Le lezioni si terranno nella Sc'tua Granda, presso il Museo civico con un minimo di 10 e un massimo di 30 persone. L'iscrizione alle lezioni è obbligatoria.*



Provincia di Sondrio

**MUSEO  
TEMPO  
LIBERO**

**2014  
2015**

**Corsi di cucina,  
artigianato  
e autoproduzione  
nei musei del  
Sistema museale  
della Valtellina**

**Per informazioni e dettagli:**

Sistema museale della Valtellina  
Servizio Cultura della Provincia di Sondrio  
t. 0342 531231  
www.sistemamusealevaltellina.it  
didattica@sistemamusealevaltellina.it



Musei Valtellina



Sistema museale  
della Valtellina