

Scuola d'Arti e Mestieri

F. RICCHINO

Vi invita a

Natale d'Arte e di Mestieri

Sabato 19 e Domenica 20
Dicembre 2015

Laboratori aperti
Mostre
Musica e intrattenimento
e un piccolo ricevimento
per augurarsi

Buon Natale

❄️ Nell'aula di disegno e pittura

"UNA STORIA NELL'ARTE DEL NATALE"

Laboratorio gratuito per bambini e ragazzi.
Merenda con prodotti artigianali bio realizzati
dalla Forneria Astori di Coccaglio
Esposizione di alcuni elaborati dei corsi di
disegno/pittura e scultura.
"Grafire per crescere" - percorsi di ex allievi
meritevoli: Marco Onorio.

❄️ Nell'aula di restauro

"TRADIZIONE DEL PANE" sulle nostre tavole.

Un viaggio nell'arte della preparazione del pane
nei nostri territori, con vari panificatori che
impasteranno e cuoceranno il pane con varie
tecniche e farine.
Degustazione di prodotti speciali panificati in
dimostrazione diretta. Esposizione di antico forno
da campo militare datato 1916 e indagine storica
del prof. Gabriele Archetti

❄️ Nell'aula di falegnameria

"IL MERCATINO DI NATALE"

Cessione di opere realizzate dai vari corsi della
Scuola Ricchino, in cambio di contributo.

❄️ Nell'aula di ferro battuto

BRINDISI DI NATALE

Stuzzichini, vin brulè per tutti e musica con il
"Dinamico Duo".

Sabato 19 dicembre 2015

Ore 14,45

Apertura mostre e mercatino di Natale

Ore 15,00

"Una storia nell'arte del Natale", laboratorio
gratuito per bambini e ragazzi con merenda bio.

Ore 15,15

Preparazione del "PANE del GALLO" - un pane
casereccio; all'opera il fornaio Claudio Cancarini
Villa Carcina.

Ore 17,00

L'antico frumento: "GENTIL ROSSO" - la
coltivazione di un antico frumento, a cura di
Giovanni e Stefano Maifredi di Bornato.

Ore 18,00

Inaugurazione della mostra "Grafire per crescere"
percorsi di ex allievi meritevoli: "Marco Onorio"

Ore 19,30

"Brindisi di Natale"



Domenica 20 dicembre 2015

Dalle ore 10 alle ore 12 e dalle ore 14.30 alle 18

Apertura mostre e mercatino di Natale

Il Sindacato dei Panificatori Bresciano guidato da
Francesco Mensi, impasterà e cuocerà Pane con
l'utilizzo di particolari farine, e la messa in funzione
del forno da campo militare risalente alla I° Guerra
Mondiale. Possibilità di degustazione dei prodotti.

"LA CIVILTA' DEL PANE" gli approfondimenti di
un alimento ricco di storia. Progetto scientifico a cura
del Prof. Gabriele Archetti - Università Cattolica di
Brescia e Presidente di Fondazione Cogeme.



Associazione Francesco Ricchino
Scuola d'Arti e Mestieri
Via Ettore Spalenza, 27 Rovato (Bs)
Tel. e fax 030 7702101
www.scuolaricchino.org
segreteria@scuolaricchino.org

f Scuola Professionale F.Ricchino

Si ringraziano:



INGRESSO LIBERO

Rovato (Bs) - Via Ettore Spalenza, 27