



CENA FILOSOFICA: LA LIBERTA'

VENERDÌ 8 NOVEMBRE 2019
ORE 19.30

SPAZIO TERZO MONDO
Libreria, Caffetteria, Enoteca
Via Italia, 73 Seriate (BG)

Le **cene filosofiche** costituiscono una modalità insolita di stare insieme e di fare filosofia. Durante la serata gli stimoli dei sensi saranno accompagnati da spunti e riflessioni condivise. Un momento d'incontro dove combinare la dimensione culturale, il piacere della socializzazione e del buon cibo! Cena perché stuzzica l'appetito e filosofica perché mette la filosofia in pratica attraverso il dialogo, dando a tutti l'opportunità di mettere in gioco i propri pensieri, imparando con e attraverso gli altri. *Per partecipare non sono richieste conoscenze filosofiche*

Facilitano la serata:

Agnese Previtali & Raffaella Nava,
consulenti filosofiche riconosciute da **Phronesis**
(Associazione Italiana Consulenza Filosofica)
<http://airofilosofare.altervista.org/>

Per partecipare è necessario confermare la propria presenza telefonando al numero 035 290 250 o inviando un'email a caffetteria@spazioterzomondo.com

ATTENZIONE!
PER EVITARE PROBLEMI ALLA LIBRERIA, A CHI ORGANIZZA E ANCHE A CHI PARTECIPERÀ, VI PREGHIAMO DI CONFERMARE ENTRO LUNEDÌ 4/11/19

MENU
EURO 25 A PERSONA

- Antipasto con tagliere di salumi e formaggi del territorio accompagnati con marmellate, confetture e mostarde biologiche, frutta fresca e secca
- bocconcini di pollo al curry e erbe aromatiche con cous cous integrale palestinese alle verdure di stagione profumato all'arancia e zenzero
- crostatina con crema pasticcera alla vaniglia naturale con frutta e mandorle tostate
- caffè con biscottino e amaro
- vino & acqua inclusi

Informiamo i clienti che: i salumi provengono da allevatori siti in alta val Brembana che non fanno uso di allevamento intensivo e nemmeno di stalle in cemento: asini e maiali sono allevati allo stato brado in boschi e radure di proprietà; i formaggi sono prodotti in val Taleggio o val Imagna (nel caso dello stracchino all'antica presidio slow food) con camere di stagionatura in loco o in alpeggio. Infine per la preparazione dei piatti vengono utilizzate materie prime di origine biologica e il pane servito è di farina di grano duro a lievitazione naturale (lievito madre). Scegliere prodotti di qualità e etici è un passo in più verso una consapevolezza e uno stile di vita rispettoso del valore umano e dell'ambiente che ci ospita e vogliamo dividerlo coi nostri clienti e amici!