



CENA FILOSOFICA LA LIBERTA'

VENERDÌ 24 MAGGIO 2019
ORE 20.30

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 20/5/19

MENU **EURO 25 A PERSONA**

- pinimonio di verdure e melone accompagnato da un infuso freddo alla frutta
- antipasto di salumi e formaggi del territorio accompagnati da frutta fresca, frutta secca, mostarde e marmellate
- cous cous integrale palestinese con verdure brasate in agrodolce allo zenzero e uvetta con emulsione di barbabietola agli agrumi
- crostatina di frolla con frutta fresca e salsa calda al cioccolato fondente;
caffè con biscottino
- vino bianco, vino rosso, acqua

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