

PREISTO-GRILL

UNA GRIGLIATA PREISTORICA AL RIPARO GABAN
MARTIGNANO, TN

DOMENICA 1 MAGGIO 2016

Menù

Terra & Mare di *Aurignac*

Misto di carni con frutti di mare cotti in una fossa foderata con ciottoli riscaldati e coperta da pelli animali e foglie

Lepus "Le Moustier"

Coniglio grigliato su spiedo in legno e insaporito con miele e erbe aromatiche

BBQ *Heidelbergensis*

Tagli diversi di carne grigliati su spiedi di legno e posizionati in verticale direttamente sulla brace.

Salmo trutta al "Gaban"

Trota avvolta in foglie aromatiche, incamiciata con argilla e cotta nella brace su un piatto di corteccia.

Accompagnamento VEGA

Frutti di bosco, funghi grigliati, vegetali crudi, frutta di stagione.

Attività

- ~ Tecniche di accensione del fuoco ~
- ~ Tecniche di replicazione di manufatti archeologici ~
- ~ Tecniche di pittura rupestre e produzione di coloranti ~
- ~ Tecniche di produzione di corde, cesteria, ecc... ~



Menù e Attività sono realizzate dal dott. Pedro CURA
Istituto Terra e Memoria (Portogallo)

La partecipazione prevede un contributo
di **20 €** a persona

I bambini sono esclusi dal contributo

Si prega di **CONFERMARE**
la presenza di adulti e bambini
entro e non oltre il **21 aprile 2016**
inviando una mail a

stefano.grimaldi@unitn.it

oppure telefonando/sms a
Stefano Grimaldi 340.37.10.953

*E' gradita la cortesia di ricevere il contributo economico entro
il 28 aprile 2016*