



SERVIZI
AMMINISTRATIVI

COMUNE DI PIEVE D'OLMI

PROVINCIA DI CREMONA

Sede Municipale: Piazza xxv Aprile n° 8 - 26040 Pieve d'Olmi (CR)

PEC - UFFICIO PROTOCOLLO: comune.pievedolmi@pec.regione.lombardia.it

E-mail uff. relazioni con il pubblico: info@comune.pievedolmi.cr.it

E-mail ufficio servizi demo/amm.vi: ufficio.demografico@comune.pievedolmi.cr.it

Sito web: www.comune.pievedolmi.cr.it

☎ Tel. 0372.626131

▪ Cod. Fisc. 80003290196

☎ Fax. 0372.626349

▪ Partita IVA 00302850193



UFFICIO DI SEGRETERIA

PROGETTO INIZIATIVE

COMUNE DI PIEVE D'OLMI E UNIONE FLUVIALIS CIVITAS

Il Comune di Pieve d'Olmi, in collaborazione con AUSER, organizza una serie di corsi (vedi elenco allegato) da tenersi nei prossimi mesi.

Verranno attivati solo i corsi che raggiungeranno un numero minimo di partecipanti.

Chi fosse interessato a informazioni e adesioni ad 1 o più corsi, è pregato di contattare gli uffici comunali o AUSER entro il 31/01/2019.

NUMERI UTILI:

COMUNE DI PIEVE D'OLMI: 0372.626131, interno 1

AUSER: 0372.448678 - 349.8018623

PROGETTO INIZIATIVE COMUNE DI PIEVE D'OLMI E UNIONE FLUVIALIS CIVITAS

Cucina x adulti

Programma: una cucina a 360 gradi, semplice, genuina ed estremamente legata alla bontà delle materie prime. Si creeranno piatti tradizionali ma anche veloci e innovativi. Si costruiranno e realizzeranno menu completi anche in base ai desideri dei partecipanti al corso.

Cucina o mani in pasta adulti-bambini

Programma: la manipolazione di alimenti che facilmente si trovano in casa e l'importanza di poterli toccare, lavorare e assaggiare è per i bambini una bellissima esperienza. Esperienza che può essere fatta insieme a un genitore o un familiare per rendere speciale il momento. Dai biscotti alle tagliatelle, alla pasta ripiena alla pizza. Per i bambini più grandi si potrà anche imparare a decorare una torta o a fare i cup cake.

Degustator diVino: (conoscere il vino)

Programma: il corso avrà lo scopo di avvicinare i partecipanti al mondo del vino, tenendo presente che il vino è piacere e salute, se gustato con sobrietà. Le lezioni verteranno su: introduzione alla conoscenza della vite e della vigna, la produzione del vino, la classificazione del vino italiano, la tecnica della degustazione mediante l'esame visivo, olfattivo e del gusto. Ogni lezione sarà suddivisa in una parte teorica e in una pratica mediante la degustazione di uno o due tipi di vino diversi.

BirriAmo: conoscere la birra

Programma: argomenti del corso saranno i cereali, le fermentazioni, la birra nella storia dell'uomo, la coltivazione dell'orzo e degli altri cereali per l'industria brassicola, il luppolo, la produzione, le tipologie e gli stili della birra, la degustazione e gli abbinamenti cibo – birra. Ogni lezione sarà suddivisa in una parte teorica ed una pratica con degustazione di una o due birre.

Ginnastica dolce:

Programma: il corso propone tecniche per il benessere corporeo, sblocco articolare, controllo posturale ed esercizi di stretching, rilassamento attraverso le tecniche di ginnastica dolce.

Iniziative culturali

Il territorio dall'epoca romana al rinascimento (13 gennaio 2019)

"Il tempo nel Medio Evo"

Filosofia che passione (a febbraio 2019)

Storia: "L'Europa tra i due conflitti mondiali" (marzo 2019)

Storia del territorio e agricoltura

Cinema sul Mondo Rurale

Arte nel Mondo Rurale

Dialetto (letture, poesie dialettali, piccoli spettacoli)

Stili di vita

Camminate della salute

percorsi alla scoperta degli stili artistici e culturali del territorio.