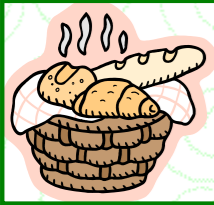




PANIFICAZIONE NATURALE CASALINGA



DESCRIZIONE: conosceremo e parleremo di farine, lieviti e pasta madre, dolcificanti e prepareremo diversi tipi di pane e pagnotte con forme e impasti differenti, utilizzando diversi tipi di lievito, aggiungendo semi o frutta secca.

QUANDO: Ottobre 2013

DURATA: 2 lezioni da 3 h ciascuna, venerdì pomeriggio e sabato mattina

DOCENTE: Marco Calderoni, alimentarista, Dottorato di Ricerca in "Innovazione per le Scienze Alimentari"

COSTO: 45,00 €

DEGUSTAZIONI GUIDATE DI VINI BIOLOGICI



DESCRIZIONE: viticoltura e vinificazione biologica: prenderemo in esame le differenze fra il metodo biologico e quello convenzionale, degustando ogni serata vini di diverse tipologie: rossi, bianchi e spumanti.

QUANDO: Novembre 2013

DURATA: 4 incontri serali da 2 h ciascuno + visita finale ad un'azienda vitivinicola biologica

DOCENTI: Giuseppe Zatti e Aldo Venco, enologi e degustatori

INTRODUZIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA



DESCRIZIONE: cos'è l'agricoltura biologica? Prenderemo in esame le differenze fra il metodo di coltivazione biologico e quello convenzionale. Approfondiremo le tematiche della normativa, della coltivazione e dell'allevamento bio e delle forme alternative di mercato. Impareremo a conoscere come lavora un'azienda agricola biologica e a valutarne i punti di forza.

QUANDO: Novembre 2013

DURATA: 4 lezioni serali da 2 h ciascuna + visita finale ad un'azienda agricola biologica

DOCENTI: tecnici AIAB iscritti al ReNTA (Registro Nazionale dei Tecnici in Agricoltura Biologica)

AUTOPRODUZIONE DELLA BIRRA



DESCRIZIONE: laboratorio pratico di birrificazione artigianale casalinga. Parleremo delle tecniche legate alla produzione della birra artigianale, dando a tutti la possibilità di replicarle a casa senza difficoltà. Al termine dell'incontro si terrà una piccola degustazione di birre biologiche.

QUANDO: Gennaio 2014

DURATA: una giornata intera

DOCENTE: Marco Giannasso, esperto di UnionBirrai

COSTO: 40,00 €

CONSERVE, CONFETTURE E SOTTOLI "FAI DA TE"



DESCRIZIONE: impareremo a preparare marmellate e confetture, conserve, sottoli e sottaceto, sottospirito, preparazioni sottozucchero, sottosale e sottosciroppo.

QUANDO: Gennaio 2014

DURATA: 4 lezioni serali da 2 h ciascuna + visita finale ad un'azienda che produce conserve e confetture biologiche

DOCENTE: Massimo Broggi, cuoco Coop. Sociale Oasi Mosaico 2000

DETERSIVI E COSMESI AL NATURALE "FAI DA TE"



DESCRIZIONE: impareremo a realizzare semplici cosmetici naturali ed eco detersivi biodegradabili partendo da ingredienti naturali e biologici.

QUANDO: Febbraio 2014

DURATA: 4 lezioni serali da 2 h ciascuna

DOCENTI: Simona Besozzi, laureata in Scienze Biologiche, master in "Piante medicinali e principi naturali" e Milla Bianchi, esperta in auto-produzione



ORTO BIO SUL BALCONE



DESCRIZIONE: verranno illustrati i principi base per coltivare un orto in contenitore secondo i principi dell'agricoltura biologica. Parleremo di quali piante coltivare, semine e trapianti, concimazione e difesa delle piante, erboristeria sul balcone.

QUANDO: Marzo 2014

DURATA: 4 lezioni serali da 2 h ciascuna + visita finale ad un'azienda agricola biologica

DOCENTE: tecnici AIAB iscritti al ReNTA (Registro Nazionale dei Tecnici in Agricoltura Biologica)

LA CUCINA DEI SEMPLICI



DESCRIZIONE: corso teorico e pratico di cucina e alimentazione naturale, in cui verranno illustrate le caratteristiche e le proprietà nutrizionali degli alimenti alla base di una corretta alimentazione: cereali, legumi, frutta e verdura, dedicando l'ultima lezione all'alimentazione dei più piccoli.

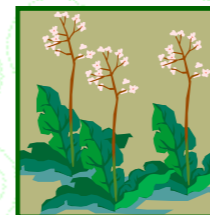
QUANDO: Aprile 2014

DURATA: 3 lezioni serali da 2 h ciascuna + 1 merenda bio pomeridiana da preparare assieme ai bambini, aperta a tutti

DOCENTE: Marco Calderoni, alimentarista, Dottorato di Ricerca in "Innovazione per le Scienze Alimentari"

COSTO: 60,00 €, con possibilità di iscriversi alle singole lezioni (20,00 €, l'una)

LE VIRTÙ DELLE ERBE



DESCRIZIONE: impareremo a riconoscere le piante erbacee più comuni, le loro proprietà e i loro utilizzi negli ambiti della bellezza, della salute e in cucina.

QUANDO: Maggio 2014

DURATA: 4 lezioni serali da 2 h ciascuna + visita finale ad un'azienda erboristica biologica

DOCENTE: Patrizia Benetton, erborista e fitopreparatrice

COSTO DEI CORSI: dove non specificato, l'intero corso ha un costo di 80,00 €, con possibilità di iscriversi ai singoli incontri (20,00 €, l'uno)