

Conserve, Confetture e Sottoli fai da te



Programma:

14 Gennaio 2014 ore 20.30 – 22.30 — Come conservare. Le conserve e le salse

Come conservare: cenni storici, pastorizzazione e sterilizzazione, strumenti e utensili necessari, alterazioni e difetti delle conserve vegetali. Preparare le conserve di pomodoro ed altre salse. Docente: Gaspare Oronzo Romito

21 Gennaio 2014 ore 20.30 – 22.30 — Marmellate, confetture, gelatine e composte

Confetture, confetture extra, marmellate, gelatine e composte. Come prepararle. Docente: Gaspare Oronzo Romito

28 Gennaio 2014 ore 20.30 – 22.30 — Sottoli e sottaceti

Come conservare le verdure, i funghi e le olive con olio e aceto. Docente: Gaspare Oronzo Romito

4 Febbraio 2014 ore 20.30 – 22.30 — Sottozucchero, sottosale e sottospirito

Conservare con zucchero, sale e alcool: come preparare il dado vegetale, le conserve in salamoia, la frutta sciroppata, candita e sotto spirito. Docente: Greta Isella

Data da concordare — Visita guidata alla Cooperativa Agricola Fraternità - Cascina Nibai, che produce conserve, confetture, sottoli e tanto altro.

DOCENTI: Gaspare Oronzo Romito del Consorzio Cascina Nibai (www.nibai.it) e Greta Isella, Cuoca Mattarella (www.cuocamattarella.it)

COSTO DEL CORSO: 80 euro a persona per l'intero corso. Possibilità di iscriversi ad ogni singolo incontro. I soci AIAB potranno usufruire di uno sconto del 10%

DOVE: Il corso si svolgerà presso la sede di AIAB Lombardia, in via G. de Castillia 26, Milano

Contatti per iscrizione: aiab.lombardia@aiab.it - Tel. 02 67100659 - www.aiablombardia.it