



Consorzio della Quarantina **Associazione per la Terra e la Cultura Rurale**

casella postale 40 – ufficio GE/06 – 16149 Genova
tel. 347.9534511 – *posta elettronica*: scrivi@quarantina.it



sabato 16 gennaio 2010

corso teorico - pratico

conservare i cibi attraverso la fermentazione

tenuto da

Michela Trevisan

Biologa Nutrizionista

autrice del libro *Il manuale dei cibi fermentati*, Ed. Terranuova, 2009

presso il circolo Arci **ZENZERO** – Genova, via Torti 35
dalle 14:30 alle 18:00

Programma:

- 1. cosa sono le verdure fermentate e perché nel 2009 con tanto di frigoriferi e surgelatore ha senso rispolverare una tecnica di conservazione antica;*
- 2. esercitazione pratica sulle tecniche di fermentazione delle verdure.*

Per la parte pratica, occorre portare con sé minime attrezzature e ingredienti (che saranno comunicati al momento dell'iscrizione) per preparare giardiniera e crauti.

Il corso è riservato ai soci dell'associazione Consorzio della Quarantina ed è aperto a un massimo di 20 partecipanti.

Il costo per la partecipazione è 12 euro.

Chi non è iscritto al Consorzio potrà iscriversi prima del corso e versare la quota 2010 di 15 euro.

per informazioni e iscrizioni: tel. 347.9534511 / scrivi@quarantina.it