

VareseNews

Prodotti biologici, conosciamoli meglio

Pubblicato: Venerdì 5 Novembre 2010

Universauser e C.O.P.A.C (cooperativa di prodotti biologici) organizzano tre incontri di approfondimento per conoscere realtà locali di produzione biologica.

Mercoledì 10 novembre: incontro con l'Azienda Agricola "Capre e Cavoli" di Vararo.

Relatrice: dott.ssa Chiara Pasquali

Produrre formaggi con latte crudo di capre allevate nel rispetto dell'ambiente e del ciclo della natura.

Venerdì 19 novembre: incontro con l'Azienda "Il forno Irismargherita" di Montegrino.

Relatore: Corrado Alberti

Panificare utilizzando acqua di fonte e farine biologiche ma soprattutto il lievito di pasta acida come avveniva un tempo andato.

Venerdì 26 novembre: incontro con l'Azienda "Ortosano" di Cantù.

Relatrice: Assunta Conte

Coltivare ortaggi biologici a due passi da casa nostra con particolare attenzione alle radici di cui si è persa memoria.

Gli incontri si terranno presso lo spazio Auser in P.za De Salvo 9 – Varese alle ore 20.30.

Gli incontri si prefiggono l'obiettivo di acquisire maggior consapevolezza del cibo con cui ci nutriamo ogni giorno e dei benefici sulla nostra salute, non dimenticando il rapporto fondamentale tra l'uomo e l'ambiente. Le aziende sono tutte fornitrici stabili di Copac.

Per adesioni e info Auser tel. 0332/341843 (ore 15.00- 18.00).

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it