

Buone pratiche anche in cucina, conil lievito madre

Pubblicato: Mercoledì 24 Settembre 2014

A Gallarate, sabato 27 settembre, i partecipanti alla GpEcoRun, marcia non competitiva sinonimo di buone pratiche ambientali che parte dal Camelot di via Sottocorno, sono invitati al **corso gratuito sul lievito madre tenuto da Massimo Grazioli**, panettiere in Legnano e maestro del corso di Alto Apprendistato UNISG, l'Università di Slow Food.

E' consigliata la partecipazione anche per scoprire trucchi e segreti del mestiere oltre a quali sono le migliori farine da usare e a cosa è dovuta l'insorgenza di intolleranze alimentari al grano.

Il seminario si svolgerà attorno alle ore 11 ovvero alla fine della marcia organizzata a favore della mobilità sostenibile e del benessere.

Nel dettaglio la GpEcorun prevede anche: • uso allargato di prodotti certificati come sostenibili • mezzi di comunicazione a impatto zero o con compensazione • stampa di locandine su carta certificata FSC e in loco (a cura dei Comuni) • prodotti il più possibile a km zero (altrimenti anche questi saranno oggetto di calcolo della CO2 prodotta) • raccolta differenziata in loco • l'acqua distribuita è quella del Sindaco

Tutte le info sulla GpEcoRun al sito: www.gpecorun.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it