



# La cucina del CortoBio

Corso di cucina con ingredienti di filiera corta  
A Como dal 7 al 27 marzo 2012

La *Cooperativa Corto Circuito* è lieta di presentare questo atipico corso di cucina! "Atipico" perchè mirato alla presentazione di piatti, utilizzando unicamente alimenti della filiera corta del mercato *CortoBio*.

Un corso di cucina per single e per famiglie che, presentando piatti stuzzicanti e interessanti, vuole mostrare e (di)mostrare quanto possa essere semplice organizzare un pasto quotidiano senza dimenticare **freschezza, qualità e anche etica**.

Il corso, curato da Marina Romanò (*GAS Famiglie in Cammino*) e Massimiliano Pini (*GAS S. Agata*) è strutturato in quattro incontri a cadenza settimanale, nei quali saranno presentati **antipasti, primi, secondi e dolci, tutti di filiera corta**.

Durante le lezioni saranno consegnate delle dispense monotematiche e sarà fornita una mini guida degli utensili per una buona (e sana) cucina naturale.

## Il calendario:

**Mercoledì 7 marzo La cucina d'emergenza: la pasta**

**Martedì 13 marzo La cucina naturale: i cereali**

**Mercoledì 21 marzo La cucina impatto zero: le verdure**

**Martedì 27 marzo La cucina della tradizione: i formaggi**

**Sede:** Scuola Steineriana, Via Mirabello 7 - Como (fraz. Trecallo)

**N° massimo di partecipanti:** 20

**Costo:** 95 euro (25 euro il singolo appuntamento)



**Per informazioni e iscrizioni:** [www.cooperativacortocircuito.it](http://www.cooperativacortocircuito.it)  
[formazione@cooperativacortocircuito.it](mailto:formazione@cooperativacortocircuito.it) - 031.4451154 o 331.6336995