

“Come conservare i cibi biologici”

Pubblicato: Martedì 26 Aprile 2011

Per chi ha voglia di scoprire il mondo del biologico e dell'economia solidale l'appuntamento è per **venerdì 29 aprile alle ore 21.00**, all'Auditorium della scuola A.Moro di Saronno, con la conferenza **“Conservare i cibi biologici, averne il meglio più a lungo”**, organizzata dal gruppo di acquisto AEQUoS, nell'ambito delle iniziative che precedono **la fiera provinciale del mercato equo solidale**.

A illustrare i temi della conferenza sarà la Dr.ssa Michela Stella, tecnologa alimentare e docente per Slow Food, già relatrice della scorsa conferenza del 15 aprile sul metodo biologico e l'etichettatura.

Questa volta **il tema dell'incontro è la corretta conservazione dei prodotti**, come riconoscere i difetti e le alterazioni dei prodotti mal conservati e quali sono i valori nutrizionali che possono alterarsi nel tempo.

A fine serata, oltre lo spazio per gli interventi del pubblico, si potrà approfondire **l'argomento della trasformazione e conservazione casalinga**, per scoprire come fare e conservare al meglio passate, marmellate, prodotti essiccati o conservati sotto olio, in tutta sicurezza e preservandone al meglio le qualità organolettiche.

Questo è **il secondo degli incontri promossi dal DES**, Distretto di Economia Solidale di Varese, col patrocinio del Comune di Saronno, in occasione della fiera provinciale dell'economia solidale che si svolgerà in città l'8 maggio.

«Fra gli obiettivi del DES e di AEQUoS – spiega **Salvatore Palmeri**, uno dei coordinatori della fiera – c'è quello di far capire che determinate scelte, apparentemente più impegnative e costose come quella di mangiare bio, sono degli investimenti per il futuro, **facendo guadagnare in salute noi e l'ambiente**, dando valore alle piccole realtà locali che lavorano secondo principi più etici nel rispetto dell'uomo e della natura».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it