

VareseNews

Ad “Anche io” si impara a fare pane, cioccolato e formaggella

Pubblicato: Domenica 23 Agosto 2015



Imparare a fare il pane, il cioccolato o la formaggella del luinese. Sono i singolari corsi che VareseNews ha organizzato, in collaborazione con **Slow Food Varese**, alla festa “Anche IO”, in programma dal 28 al 30 agosto alla Schiranna di Varese (Via Vigevano). **I corsi e i laboratori sono gratuiti**, per prenotare il proprio posto mandare una mail a turismo@varesenews.it indicando il laboratorio a cui si vuole partecipare.

Leggi anche

- **ANCHE IO** – Facebook ve lo racconto io...
- **ANCHE IO** – Volontari ad “Anche Io”? Vi aspettiamo!

TUTTO IL PROGRAMMA DELLA FESTA

Si comincia **sabato 29 agosto alle 15.30** con il laboratorio **“Come fare il pane”** a cura di Massimo Grazioli di Legnano che insegnerà a come utilizzare la “pasta madre”

L'appuntamento successivo, per grandi e piccoli, è in programma **domenica mattina alle 11.30: “Come fare la formaggella”**. Durante il quale verrà illustrato come viene realizzata la storica Formaggella del Luinese e il formaggio “L'appena munto”. A cura di Fabio Ponti, Mattia Crivelli (presidente del Consorzio formaggetta del lionese) e Paolo Zanotti (presidente Associazione provinciale allevatori Varese).

Domenica pomeriggio, 30 agosto alle 17.30, toccherà al **laboratorio di Cioccolato** a cura di Claudio Colombo di Comerio, titolare dell'omonima pasticceria.

C'è un altro così che abbiamo presentato nei giorni scorsi, quello **per imparare a realizzare un “orto verticale”** a cura del Garden il Trifoglio. L'incontro è in programma alle 16.30 di domenica 30 agosto.

Manuel Sgarella

manuel.sgarella@varesenews.it