



CASCINA NASCOSTA



IN CUCINA CON LA TERRA

LABORATORI DI CUCINA TRA SOSTENIBILITÀ E GUSTO

PROGRAMMA DEGLI INCONTRI:

12 FEBBRAIO

ALL'ORIGINE DEL CIBO: ECOLOGIA NEI CAMPI, SALUTE NEL PIATTO
FEDERICA LUONI, LIPU BIRDLIFE ITALIA, CAMBIAAMO AGRICOLTURA
LAB. CON SANDRA BERTOLI: LE PREPARAZIONI CON GLI ORTAGGI D'INVERNO

12 MARZO

LA VIA MILANESE ALLA SFIDA GLOBALE DEL CIBO: LA RISTORAZIONE
DIALOGO TRA ANDREA BERTOLUCCI (CHEF DI CASCINA NASCOSTA) E
CRISTINA SOSSAN (MILANO FOOD POLICY):
LAB. CON SANDRA BERTOLI: RISOTTI, RISI E GRANI

2 APRILE

GIUSTO PER LA SALUTE, GIUSTO PER IL PIANETA. MANGIARE È UN ATTO ECOLOGICO
DAMIANO DI SIMINE, LEGAMBIENTE, CAMBIAAMO AGRICOLTURA.
LAB. CON SANDRA BERTOLI: SEMI E FARINE, PREPARAZIONE CON CEREALI E LEGUMI

14 MAGGIO

PER FARE UN BUON FORMAGGIO CI VUOLE UNA BUONA TERRA
ANNALISA GUSSONI, BIOLOGA NUTRIZIONISTA
LAB. CON SANDRA BERTOLI: SCEGLIERE, VALUTARE E ABBINARE FORMAGGI E RICOTTE

11 GIUGNO

ORTAGGI E TUBERI, SEMPRE NUTRIENTI E SALUTARI? ESTATE, MEGLIO IN BIO
CARLO MODONESI, ISDE MEDICI PER L'AMBIENTE.
LAB. CON SANDRA BERTOLI: ESTATE FRIZZANTE CON ERBE, FRUTTI, TUBERI E RADICI