Corso di cucina

Buona pratica di upcycling culinario

Casa della sostenibilità



Università della Svizzera italiana

Organizzato in collaborazione con

afiordigusto
BIO BISTROT E BOTTEGA

testedirapa
ZERO WASTE BIO

Con il sostegno di

BancaStato

IBSA
Caring Innovation

Corso di cucina
Buona pratica di upcycling culinario
4 conserve per la dispensa o da regalare

Mercoledì
9 dicembre 2026
Ore 18.00 - 21.30
Casa della sostenibilità, Airolo

Iscrizione

Programma
Piccola introduzione sul tema dello spreco alimentare in Svizzera e presentazione del progetto *testedirapa zero spreco.* Ricca e golosa degustazione di conserve foodsave bio, abbinate a formaggi del territorio, ad una bevanda analcolica fermentata e ad un calice di vino.

Pratica di realizzazione di 4 conserve gourmet perfette anche da donare o gustare a Natale: colorate, gustose e originali, ben confezionate:

- kimchi di foglie (allo zenzero, aglio e peperoncino piccantino), fermentazione a secco
- crauti e salamoia di finocchi (anice, arancia, pepe), fermentazione a secco e in salamoia
- pickles di verdure e bucce di agrumi (aceto, zucchero, acqua), conservazione a freddo
- granola dolce per la colazione (alla frutta essiccata), essiccazione

Ogni partecipante porterà a casa i prodotti realizzati e riceverà un “non-solo-ricettario” zero spreco.

Informazioni
Costo: CHF 50.– a persona,
da pagare sul posto con carta di credito.
Posti limitati, iscriversi tramite il formulario.

www.casasostenibilita.usi.ch