Con le mie mani - Corsi di auto-produzione avanzata per imparare a fare....

I PRODOTTI DA FORNO

Con: Frank Metzger (panificatore biologico)

Durata: un sabato mattinata (4 ore)
Attività: gestione forno a legna, preparazione di pane, focaccia e pane dolce con la pasta acida
Sede: *Laboratorio Frank Metzger*, Via Al Riscio 21 - Capiago Intimiano (CO)
N° massimo di partecipanti: 5
Costo: 40 euro

DATE (6 diversi corsi): 21 **e** 28 aprile, 26 maggio, 23 giugno (ore 9 - 13)

IL FORMAGGIO PRIMO SALE

Con: Giuliano Ponzin (trasformatore biologico)

Durata: un sabato pomeriggio (3 ore)
Attività: preparazione del formaggio "primo sale"
Sede: *Az. Agr. Fratelli Ponzin*, Via Garibaldi 56 - Bregnano (CO)
N° massimo di partecipanti: 6
Costo: 30 euro

DATE (3 diversi corsi): 14 aprile, 9 giugno (ore 14.30 -17.30)

LA SCARTORIA

Con: Nicoletta Fasani (insegnante di sartoria e artigiana)

Durata: due sabati pomeriggio (8 ore)
Attività: atelier creativo dove imparare a creare nuove soluzioni e vestiti su misura a partire da scarti e materiali di recupero o alternativi
Sede: *Coop. Soc. Corto Circuito*
N° massimo di partecipanti: 8
Costo: 80 euro

DATE (unico corso): 5 e 12 maggio (ore 14.30 - 18.30)

FA' LA BORSA GIUSTA

Con: Roberta Menotti (artigiana)

Durata: due martedì sera (4 ore)
Attività: realizzarzione di una borsa con stoffe di recupero
Sede: *ACLI*, Via Brambilla 35 - Como
N° massimo di partecipanti: 8
Costo: 15 euro

DATE (unico corso): 8 e 15 maggio (ore 20.30 - 22.30)

TUTTO "HANDMADE"

Con: Marina Romanò (hobbista)

Durata: due martedì sera (4 ore)
Attività: creazione di piccoli oggetti con stoffe di recupero, usando ago e filo (una collana, un profuma ambiente, un segnalibro e un porta ago e filo)
Sede: *ACLI*, Via Brambilla 35 - Como
N° massimo di partecipanti: 8
Costo: 15 euro

DATE (unico corso): 22 e 29 maggio (ore 20.30 - 22.30)

I PRODOTTI ERBORISTICI

Con: Alessandra Piatti (trasformatrice naturale)

Durata: quattro mercoledì sera (8 ore)
Attività: corso teorico su segreti e virtù delle piante medicinali e sui loro utilizzi per gli apparati umani, con un'introduzione a erboristeria e a fitovigilanza
Sede: *Coop. Soc. Corto Circuito*
N° massimo di partecipanti: 20
Costo: 80 euro

DATE (unico corso): 16, 23 e 30 maggio e 6 giugno (ore 20.45 - 22.45)

LE CONSERVE

Con: Massimo Broggi (trasformatore biologico)

Durata: un sabato mattina (3 ore)
Attività: realizzazione di confetture e gelatine, conservazione delle verdure chutney e composte
Sede: *Coop. Soc. Oasi Mosaico 2000*, Via XI Settembre - Guanzate (CO)
N° massimo di partecipanti: 8
Costo: 30 euro

DATE: da definirsi (2 diversi corsi, uno in maggio e uno in giugno, ore 9.30 - 12.30)

L'ISOLA CHE C'È — CORTO CIRCUITO

I corsi sono organizzati dalla *Cooperativa Sociale Corto Circuito* in collaborazione con l'*Associazione L'isola che c'è* per re-imparare a "fare" e non solo "acquistare", riprendendosi la propria indipendenza economica e creativa. "Fa' la borsa giusta" e "Tutto handmade" sono realizzati insieme alle *ACLI di Como*, con co-finanziamento dal progetto "Caleidoscopio aclista" (5x1000 anno 2009).

I corsi saranno attivati al raggiungimento di un numero minimo di frequentanti e la quota di partecipazione dovrà essere saldata in fase d'iscrizione.

Per adesioni e informazioni:

Email formazione@cooperativacortocircuito.it
Telefono 031.4451154 o 331.6336995

Aprile - Giugno 2012

Per saperne di più: www.cooperativacortocircuito.it