

# CORTO CIRCUITO "CON LE MIE MANI"

CORSI DI AUTO-PRODUZIONE,  
CONSUMO CONSAPEVOLE  
E COLTIVAZIONE BIOLOGICA



ISCRIVITI  
SUBITO



CORTO  
CIRCUITO

Coltiviamo qualità,  
sosteniamo il futuro

Continuano i nostri corsi!  
Anche quest'anno si avvalgono  
della collaborazione  
di soci che mettono a servizio  
di tutti la loro professionalità.

Scegli la formazione  
Corto Circuito se vuoi avere  
proposte di qualità e sostenere  
l'economia locale e il consumo  
responsabile!

## CALENDARIO 2017

### DICEMBRE

S 10 - IL PANE  
S 10 - LA PASTA

### GENNAIO

S 21 - IL PANE  
S 21 - L'ORTO BIO 1  
S 28 - FRUTTI DI BOSCO 1

### FEBBRAIO

G 16 - IL VINO 1  
S 18 - IL PANE  
G 23 - IL VINO 2  
S 25 - FRUTTI DI BOSCO 2

### MARZO

G 02 - IL VINO 3  
S 04 - L'ORTO BIO 2  
G 09 - IL VINO 4  
S 18 - IL PANE

### APRILE

S 01 - L'ORTO BIO 3  
S 08 - IL PANE

### MAGGIO

S 20 - IL PANE  
S 24 - L'ORTO BIO 4  
S 27 - IL FORMAGGIO

### GIUGNO

S 17 - IL PANE  
S 24 - IL FORMAGGIO

### LUGLIO

S 1 - FRUTTI DI BOSCO 3

Per informazioni ed iscrizioni  
T 371.1338717 - 031.6873523  
formazione@cooperativacortocircuito.it  
www.cooperativacortocircuito.it

- I corsi verranno attivati al raggiungimento del numero minimo di iscritti.
- La quota di partecipazione dovrà essere saldata al momento dell'iscrizione

## IL PANE

**FRANK METZGER** (panificatore biologico)

**DURATA:** un sabato mattinata dalle 8.30 alle 13.30

**SEDE:** Laboratorio Frank Metzger, Via Al Riscio 21  
Capiago Intimiano

**N° MAX DI PARTECIPANTI:** 6 (minimo 4)

**COSTO:** 45 euro

**DATE:** 10/12/16 - 21/01/17 - 18/02/17 - 18/03/17  
08/04/17 - 20/05/17 - 17/06/17

### ATTIVITÀ

Gestione forno a legna, preparazione di pane, focaccia e pane dolce con la pasta acida

## IL FORMAGGIO PRIMO SALE DI CAPRA

**FABIO BULGHERONI** (trasformatore biologico)

**DURATA:** un sabato mattina dalle 8.30 alle 12

**SEDE:** Az. Agr. Casale Roccolo, V. Casale Roccolo - Binago

**N° MAX DI PARTECIPANTI:** 8

**COSTO:** 30 euro

**DATE:** 27/05 - 24/06

### ATTIVITÀ

Preparazione del formaggio primo sale con latte di capra e visione della lavorazione del caprino

## PASTA FRESCA

**VALENTINA LORI** (Pastamatta - cucina creativa)

**DURATA:** 2 ore, il sabato con tre scelte di orario:

A 10,30-12,30 (+ pranzo condiviso per chi vuole)

B 14,30-16,30

C 17,30-19,30 (+ cena condivisa per chi vuole)

**SEDE:** Via Al Riscio 21 - Capiago Intimiano

**N° MAX DI PARTECIPANTI:** 6 (minimo 4)

**COSTO:** 35 euro

**DATE:** 10/12

### ATTIVITÀ

Si impasteranno 2 tipi di pasta fresca: una semplice ma colorata e una ripiena, a scelta fra diversi ingredienti e ripieni

## DEGUSTARE IL VINO (CICLO DI 4 INCONTRI)

**PIO SINISI** (produttore biologico)

**DURATA:** 4 serate, dalle 20.30 alle 22.30

**SEDE:** Ecofficine Lab, via Teodolinda 61, Como  
(di fronte alla chiesa di San Rocco)

**N° MAX DI PARTECIPANTI:** 20 (minimo 10)

**COSTO:** 100 euro

**DATE:** 16/02 (i rossi) - 23/02 (i bianchi)  
2/03 (i vini da dessert) - 9/03 (i distillati)

### ATTIVITÀ

Il corso prevede la degustazione, per ogni serata, di 5/6 vini (e 4 distillati per l'ultima serata) non solo biologici ma a filiera corta, direttamente dai produttori legati a Corto Circuito, provenienti da diversi territori (Piemonte, Lombardia, Basilicata). Il corso è aperto a tutti, dai principianti agli appassionati. La quota di iscrizione comprende: assaggi di cibi locali e biologici in abbinamento con i diversi vini, materiali informativi sui vini degustati, set di 6 bicchieri da degustazione

## CORSI PRATICI DI COLTIVAZIONE BIOLOGICA

IN COLLABORAZIONE CON COOPERATIVA OASI MOSAICO 2000

### ORTO BIOLOGICO (CICLO DI 4 INCONTRI)

**DURATA:** 4 sabati pomeriggio dalle 14 alle 17

**SEDE:** Coop. Oasi Mosaico, via XI Settembre 1, Guanzate (CO)

**N° MAX DI PARTECIPANTI:** 15 (minimo 8)

**COSTO:** 90 euro (per entrambi i corsi 150 euro)

**DATE:** 21/01 - 4/03 - 1/04 - 24/05

### ATTIVITÀ

I corsi di coltivazione biologica L'orto biologico e I frutti di bosco si rivolgono a chi si vuole avvicinare alla pratica della coltivazione da hobbista, ma in maniera comunque professionale e completa. L'esperienza garantisce infatti l'acquisizione di tutte le nozioni di base necessarie alla conduzione di tali coltivazioni. I corsi sono strutturati per unire la teoria alla pratica: per questo il calendario delle lezioni segue il reale sviluppo dell'orto nelle sue diverse fasi. I partecipanti avranno anche la possibilità di fare pratica presso le coltivazioni della cooperativa in altri momenti accordandosi direttamente con i formatori.

### FRUTTI DI BOSCO (CICLO DI 3 INCONTRI)

**DURATA:** 3 sabati pomeriggio dalle 14 alle 17

**SEDE:** Coop. Oasi Mosaico, via XI Settembre 1, Guanzate (CO)

**N° MAX DI PARTECIPANTI:** 15 (minimo 8)

**COSTO:** 70 euro (per entrambi i corsi 150 euro)

**DATE:** 28/01 / 25/02 - 1/07