



CORSI DI CUCINA PER GENITORI La cucina degli avanzi



Città di
Paderno Dugnano

La cucina moderna si avvale di molteplici sapori, ingredienti e modi di preparazione. Alcuni propongono piatti decorativi ed essenziali, altri semplici e veloci, altri ancora esotici e raffinati...

Stabilito che la cucina semplice è quella che ci piace, abbiamo convenuto che molte ricette sfiziose possano essere create anche con gli avanzi, svincolate dalla filosofia dell'usa e getta.

Questo stile culinario, orientato all'utilizzo di tutto quello che rimane sia alla fine di un pasto che dopo la preparazione di una pietanza, oltre che goloso è ovviamente anche economico.

L'avanzo non è uno scarto, ma un alimento a pieno titolo come il pane di ieri e dell'altro ieri che verrà buono domani. Basterà riutilizzarlo in ricette nuove e gustose in maniera appropriata.

In questo modo, ciò che poteva sembrare perduto sarà subito ritrovato. Ricordiamoci che già tutti i ricettari più importanti prevedono piatti di recupero: polpette, polpettoni e zuppe sono un esempio tipico della cucina italiana storica delle nostre nonne.

Nella Società digitale mettere le briciole in un recipiente della dispensa sembra un comportamento sorpassato, ma chi lo fa è già un passo avanti, perché ha capito che grazie a qualche avanzo si possono preparare deliziosi piatti a costo "zero".

Nell'ambito delle iniziative contro lo spreco alimentare, rivolte alle scuole del territorio nell'A.S. 2018/19, verranno proposti i seguenti incontri tematici rivolti ai genitori:

- 15 giugno 2019 dalle ore 9 alle ore 13
 - 22 giugno 2019 dalle ore 9 alle ore 13
- presso il Centro Cottura via De Amicis 7

Per info e iscrizioni (entro il 05 giugno 2019)

Tel: 029104216 (dalle 9.00 alle 15.00)

Email: padernodugnanoscuole@dussmann.it

(Iniziativa a numero chiuso: 10 persone per ogni incontro)