ciboevirgola

venerdì 21 marzo

In cucina non scartare gli scarti

Scopri come ridurre lo spreco alimentare utilizzando bucce, foglie e altre parti di frutta e verdura che solitamente vengono scartate.
Una lezione che combina sostenibilità e creatività per risparmiare in cucina e salvaguardare l'ambiente.

venerdì 4 aprile

La pasta: formati speciali

Impara a creare, con le tue mani, le paste fresche più famose d'Italia, esplorando anche formati regionali unici, semplicemente impastando farina di grano tenero e grano duro con acqua e sale.
Un tuffo nella tradizione della cucina italiana, ma con un tocco speciale che trasforma un semplice impasto in un piatto straordinario.

venerdì 18 aprile

Risi e risotti

Approfondisci la conoscenza di uno dei prodotti più consumati al mondo: IL RISO.
Scopri le diverse varietà e le loro specifiche caratteristiche, e impara a cucinarlo con sapori e ingredienti che esaltano le sue qualità.

venerdì 9 maggio

Lievitazioni e farine... e non solo

in collaborazione con Fabiano Busdraghi dell'Agriturismo Poggio Diavolino

Un viaggio nell'universo delle farine e della magia della lievitazione.
Impara a coltivare il lievito madre e scopri i segreti per ottenere pane e dolci fragranti, partendo da un prodotto della terra che da secoli è al centro della tradizione culinaria italiana.

lunedì 19 maggio

Veg & Veg

Chi ha detto che la cucina vegana e vegetale non è saporita?
Scopri un mondo di ingredienti freschi e naturali, ricette piene di colori, profumi e gusto che riscoprono l'amore per il prossimo e per la buona cucina, rendendo ogni piatto un'esperienza indimenticabile.

venerdì 6 giugno

Il brunch della domenica

Organizza anche tu un brunch indimenticabile con ricette dolci e salate perfette per anche per altre occasioni.
Scopri come rendere speciale la tua tavola con piatti semplici ma ricchi di gusto, nell'atmosfera conviviale di una tradizione anglosassone che porta allegria.

sabato 21 giugno

A tavola con il nutrizionista: cibo per il corpo e per la mente

in collaborazione con la Dott.ssa Patrizia Guarino, biologa nutrizionista

In questa lezione con l'aiuto di un esperto, scopriremo come preparare piatti sani, equilibrati ma altrettanto gustosi, imparando a fare scelte consapevoli senza rinunciare al piacere del buon cibo.

also in English

Unisciti a noi alle ore 19.00 per un'avventura culinaria. Cucineremo e degusteremo insieme piatti irresistibili.

MOLINO

Il Molino
Via Giacomo Leopardi n. 2/D
Campiglia Marittima (LI)

Prenotazione obbligatoria
Per info e prenotazioni:
tel. +39 .3336451773 - e-mail: ciboevirgola@gmail.com