Workshop per consumatori

Tutti i formaggi sanno di latte, quelli biologici anche del pascolo!

Il Biodistretto Sud Sardegna ed Arcipelago del Sulcis organizza un ciclo di 10 workshop rivolti ai consumatori per presentare le caratteristiche peculiari dei prodotti biologici e le possibilità del loro migliore utilizzo in cucina per una sana alimentazione e per fornire la conoscenza degli elementi di base del metodo agricolo biologico.
Il 27 maggio 2025 si realizzerà, presso il ristorante Transumanza in Vico I Barone Rossi 4; un incontro sui formaggi biologici che prevede l'intervento di tre relatori: un tecnico agricolo, un nutrizionista ed un cuoco che illustreranno rispettivamente le tematiche e le tecniche dell'agricoltura biologica, il valore nutrizionale degli alimenti biologici e le modalità del loro utilizzo in cucina. In occasione del workshop del 27 maggio saranno esaminati, con gli assaggiatori dell'Organizzazione Assaggiatori di Formaggi (ONAF), ben 5 tipi di formaggi, di cui due ottenuti da latte crudo, anche in combinazione con vino e miele.

RICHIESTA PARTECIPAZIONE
Workshop per consumatori del 27 maggio 2025

_____
Nome in stampatello *Cognome in stampatello*

_____
Indirizzo mail *telefono*

Compilare, sottoscrivere e consegnare: presso la sede del BioDistretto a Sestu località Magangiosa
o per mail a biodistrettosudsardegna@gmail.com

Autorizzo il trattamento dei miei dati ai sensi del decreto legilativo 30.6.2003 n° 196 e del GDPR (Reg.UE 2016/679)

_____