

Corso di marmellate e confetture

EnAIP Oleggio organizza un corso di marmellate e confetture per imparare a produrre uno stupendo prodotto artigianale, che può diventare un originale regalo di Natale. L'appuntamento è per il **1° dicembre 2015**, con lo chef Marco Vesco, dalle ore 19 alle 23, a Villa Calini.

Contenuti:

- Definizione di marmellata,

confettura, composta, gelatina

- Attrezzature e materiali per la realizzazione delle ricette

- Spiegazione delle norme igieniche e regole generali

- Lavorazione, preparazione e taglio degli ingredienti

- Tecniche di cottura classica delle confetture e delle marmellate

- Preparazione e sterilizza-

zione dei vasetti

- Confezionamento.

E' prevista una degustazione finale con i prodotti realizzati e verrà rilasciato un attestato di frequenza con profitto.

Informazioni e iscrizioni:

CSF Oleggio, Viale Paganini
21 - telefono: 0321.94440 -
email: csf-oleggio@enaip.piemonte.it