

Autoprodurre da se' cio' di cui si ha bisogno fa risparmiare, è una scelta ecologica, da' la sicurezza di avere prodotti dei cui ingredienti si è consapevoli, riduce gli scarti e i rifiuti... farlo in compagnia permette poi di scambiare esperienze e metodi di preparazione....e divertirsi imparando!

L'obiettivo che ci poniamo attraverso questi week end è dunque quello di scambiare il più possibile i nostri saperi pratici in un ambiente familiare e creativo dove il confronto e la condivisione accompagnino la riappropriazione dei saperi e delle conoscenze che ci sono stati preclusi e non trasmessi dalla società consumistica in cui siamo nati e cresciuti.

*19-20 marzo 2010*

### **CASARI a CASA.**

ovvero come autoprodurre facilmente i formaggi e latticini nella propria cucina.

#### **Programma.**

##### Venerdì:

**19,00:** Ritrovo dei partecipanti, presentazioni e introduzione all'argomento.

**20,00:** Cena conviviale

**21,30:** Preparazione dello yogurt e della cagliata lattica

##### Sabato

tra le 8 e le 9 colazione,

**9,30:** ritrovo in Caseificio, preparazione della cagliata presamica per il formaggio stagionato.

**12,30:** pranzo

**13,45:** In stalla: mungitura e ciclo biologico del latte, allevamento delle vacche, alimentazione e pascolo.

Tutti i partecipanti sono invitati a portare con se 2 barattoli di vetro piccoli puliti e indossare abiti comodi che possono sporcarsi.