

## **Consigli e metodi per lavare con efficacia senza sprechi e senza inquinare**

Mercoledì 19 febbraio alle 21.00 CREDA onlus e Valcucine Fossati Interni organizzano un workshop per capire come impiegare al meglio i detersivi e imparare a produrre da sé il sapone.

Nella prima parte della serata Massimo Labra, ricercatore dell'Università di Milano Bicocca dialogherà con i partecipanti di potere lavante dell'acqua, di detersivi e ammorbidenti, di quali regole seguire per lavare in modo efficace senza inquinare.

A seguire Matteo Stucchi coinvolgerà i partecipanti in un workshop di autoproduzione di sapone, ovvero come produrre ottimo sapone a partire da semplici ingredienti.

A tutti i partecipanti verrà consegnato il "kit acqua casa", che consente di valutare il potere lavante dell'acqua di casa e determinare la quantità corretta di detersivo da utilizzare per i lavaggi in lavatrice.

### **Lavare senza inquinare**

Mercoledì 19 febbraio 2014

Valcucine | Fossati Interni

Via Cavallotti, 10 – Monza

Contributo richiesto: 10,00 euro, incluso il kit acqua casa

Iscrizione obbligatoria su [www.fossatiinterni/news](http://www.fossatiinterni/news)

Info: [eventi@fossatiinterni.it](mailto:eventi@fossatiinterni.it)

Monza, 06 febbraio 2014

### **Corso di tecniche di base per la preparazione di pasta fresca all'uovo: lasagne, tagliatelle e ravioli**

Sabato 22 febbraio dalle 14.30 alle 18.30 presso Cascina Mulini Asciutti nel Parco della Reggia di Monza appuntamento con lo chef Lorenzo Pasinetti che condurrà un laboratorio di cucina alla scoperta della pasta fresca. Nel corso dell'incontro verranno presentate e realizzate insieme ai partecipanti diverse preparazioni:

- lasagne chiare, verdi e con grano saraceno;
- tagliatelle;
- ravioli e ripieno di ricotta e spinaci.

Una ghiotta occasione per apprendere i segreti della cucina di qualità e conoscere meglio le

materie prime per i nostri piatti. Un invito a riscoprire il piacere di fare la pasta in casa, perché, come afferma lo chef, “fare la pasta fresca è divertente, utile e salutare. Con il corso di “Tecniche di Base di pasta fresca” voglio insegnare un saper-fare della tradizione che non va dimenticato, far conoscere le caratteristiche degli ingredienti ed accrescere la consapevolezza di ciò che mangiamo.”

### **Corso di tecniche di base della pasta fresca**

Sabato 22 febbraio 2014

Cascina Mulini Asciutti, Parco della Reggia di Monza

Durata corso: 4 h (dalle 14,30 alle 18,30)

Numero partecipanti max: 12

Contributo richiesto: 40,00 euro

Info: 039 9451248 | [info@creda.it](mailto:info@creda.it) | [www.creda.it](http://www.creda.it)

Iscrizione obbligatoria su [www.creda.it](http://www.creda.it)

Monza, 06 febbraio 2014