


VareseNews

Una domenica ad Angera tra confetture fatte in casa e merende rinfrescanti

Pubblicato: Sabato 15 Aprile 2023



 09:30 – 12:30

 Azienda agricola Zigaglio Franco

 Piazza Matteotti, 2

 Angera

Sarà una domenica dedicata al **gusto** e all'**apprendimento** quella proposta da **Francesca Zigaglio e Luca Fagnoni dell'Azienda Agricola Franco Zigaglio**.

L'appuntamento è per il **16 luglio a Capronno di Angera**, sulle sponde del Lago Maggiore, con un programma adatto a grandi e piccini.

IL PROGRAMMA

– Corso base: preparazioni a base di frutta, dalle 9.30 alle 12.30

Vi piacerebbe saperne di più sulle conserve vegetali? Vi siete mai chiesti che differenza c'è tra confettura, composta e marmellata oppure come si producono in modo sicuro anche in modo casalingo? **Natura in Moto**, marchio creato come ampliamento dell'Azienda Agricola Franco Zigaglio, apre le porte del suo laboratorio e organizza **il primo corso sulla preparazione delle conserve vegetali**.

L'iniziativa proposta prevede una **parte teorica generale** (sarà fornita una dispensa) sulle preparazioni a base di frutta con approfondimento delle diverse forme e denominazioni, delle operazioni unitarie, dei parametri di controllo, degli specifici aspetti igienici e di sicurezza alimentare, con un accenno alla normativa e all'etichettatura.

Successivamente verrà **realizzata una confettura extra di mirtillo** nel laboratorio stesso che potrete gustare anche a casa.

Il costo è di 18 euro a persona ed è comprensivo di dispensa e vasetto di confettura.

Per iscriversi basta inviare una email all'indirizzo confettureziganlio@gmail.com oppure un WhatsApp al 345 335 2449.

*Ti piacerebbe saperne di
più sulle conserve
vegetali?*



– ***Frozen Yogurt: una merenda rinfrescante e salutare che conquista tutti i palati***

Il frozen yogurt è diventato rapidamente uno dei dessert più amati da grandi e piccini: con la sua consistenza cremosa, il gusto dolce e fresco, il frozen yogurt è diventato un'alternativa sana e gustosa al gelato tradizionale.

Ciò che rende lo rende ancora più speciale è la possibilità di personalizzarlo con una vasta gamma di abbinamenti. L'accoppiata perfetta posposta da **Natura in Moto** è quella con i **mirtilli freschi raccolti direttamente in azienda** che sarà anche possibile acquistare in promozione.

CONTATTI

Natura in Moto
Piazza Matteotti n. 2, Capronno di Angera
T: 345 335 2449
@: confetturezitaglio@gmail.com

Sito | [Facebook](#)

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it