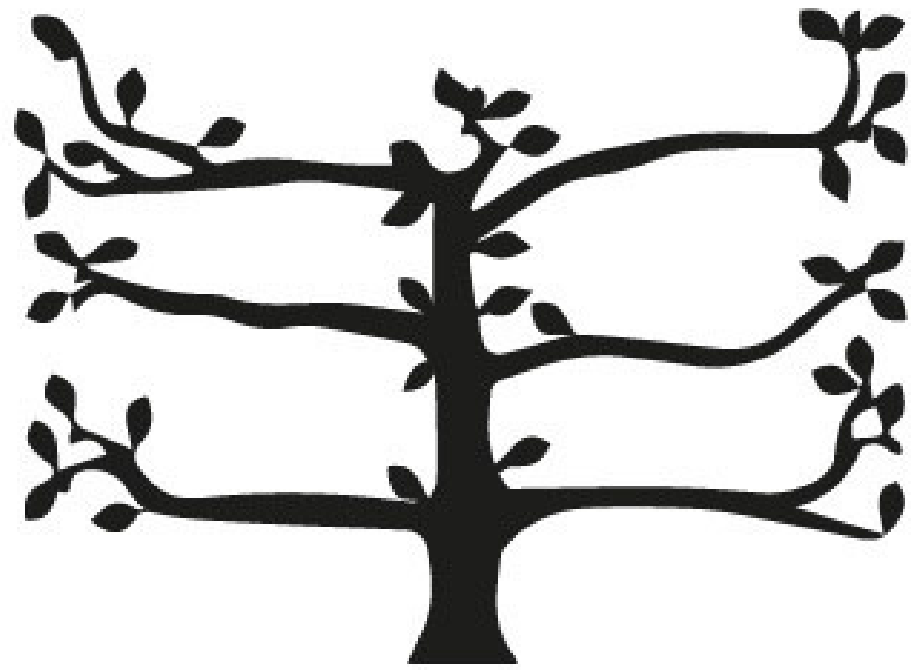


SCOLARESCE



nocetum

Sostenibilità e natura in armonia

&



“Dare valore a cibo e persone”

**ESPERIENZE DI CUCINA ETNICA
INCLUSIVE**

Nocetum Società Cooperativa Sociale

nasce nel 2010 con la funzione di mettere a sistema i servizi che l'Associazione Nocetum ha portato avanti nel corso degli anni.

Tra le molte attività, Nocetum ospita una Comunità Educativa per donne in situazione di disagio e fragilità sociale, organizza percorsi didattico-educativi per scuole e gruppi ed iniziative per favorire l'integrazione e la coesione sociale del territorio.

Dal 2016 è attivo un servizio di ristoro-catering con inserimento lavorativo in primis di donne svantaggiate e attento alla sostenibilità dei prodotti.

[CLICCA QUI PER SCOPRIRE DOVE SIAMO](#)



Co-Cooking LAB Impresa Sociale
crea **workshop** di **cucina**
etnica e circolare.

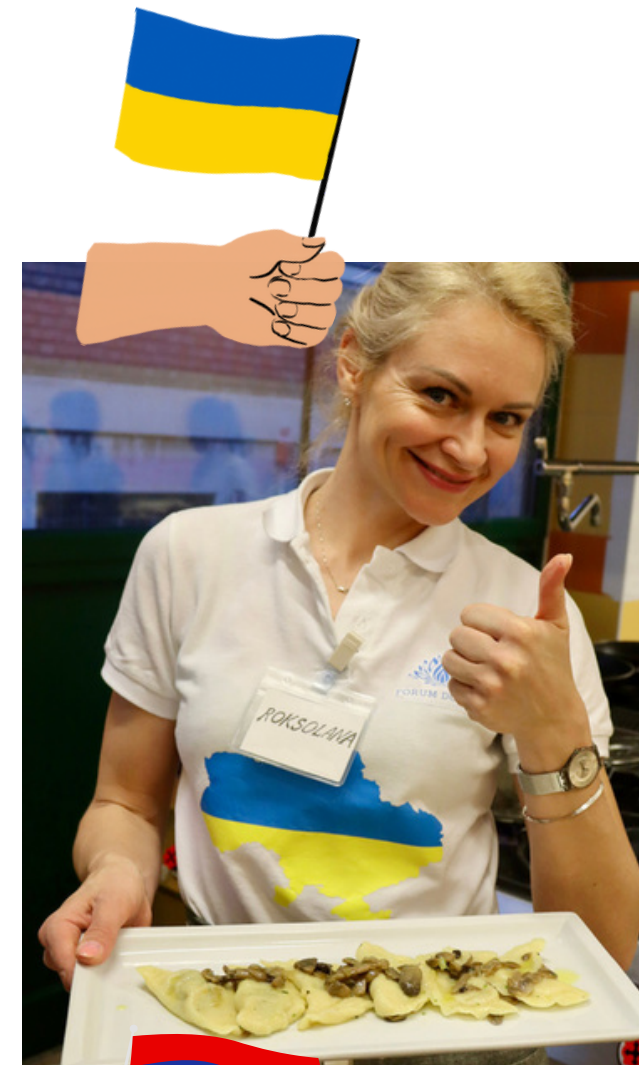
Utilizziamo **eccedenze alimentari**
come ingredienti di **ricette dal mondo**,
insegnate dai **Co-Cooker - cuochi non**
professionisti,
con **background migratorio.**

LA NOSTRA MISSION

Sensibilizzare privati ed organizzazioni
in favore di **diversity&inclusion** e
contro lo spreco alimentare,
riflettendo mentre ci si diverte ai fornelli!



(SUPER!) CO-COOKERS



e poi...



COS'E' UN CO-COOKING LAB?

FORMAT DI **WORKSHOP DI CUCINA ETNICA** , CON **INSEGNANTI NON PROFESSIONISTI**
DA **BACKGROUND MIGRATORIO** ED UTILIZZO DI **ECCELENZE ALIMENTARI** NELLE RICETTE



UN FORMAT INNOVATIVO PER:



SCOPRIRE CULTURE



COLLABORARE



IMPARARE



SOCIALIZZARE



SENSIBILIZZARE

La Cascina

Dalle prime tracce del borgo Nosedo risalenti al 569 d.C., passando dalla Grangia dell'Abbazia di Chiaravalle, occorre arrivare fino al 2000 perché Nocetum potesse avere in uso gli immobili e gli spazi verdi della cascina Corte S. Giacomo. Grazie a progetti e all'impegno della Comunità la cascina da fatiscente è stata completamente risanata. Primo segno di rigenerazione urbana nell'Area Porto di Mare, Nocetum con la sua posizione strategica tra città e campagna è da decenni in prima fila per l'accoglienza di persone disagiate e per la valorizzazione del Sud Milano.



Il Salone

Ampio spazio polifunzionale, dotato di vetrate, riscaldamento autonomo, impianto elettrico e strumentazione per incontri e workshop, finalizzato soprattutto alla ristorazione ma anche a attività sociali e culturali, nonché ad attività didattico-educative per giovani del territorio.



La cucina professionale

Il servizio di risto-catering accompagna feste, ricorrenze, riunioni ed eventi privati e aziendali, garantendo prodotti di filiera corta, provenienti dal territorio e di alta qualità, con l'impegno costante di garantire stagionalità e sostenibilità in un ambiente accogliente e immerso nel verde, da dove ha origine il Cammino dei Monaci. La cucina di Nocetum favorisce anche l'inserimento lavorativo di persone fragili sia con percorsi di tirocinio lavorativo, sia di lavoro strutturato.



La City Farm e la Bottega

La Bottega di Nocetum è un punto vendita rivolto a tutti coloro che vogliono avvicinarsi all'acquisto di prodotti alimentari di alta qualità, solidali e sostenibili. Si tratta di prodotti a “km zero” come conserve, confetture e miele la cui materia prima proviene dalla City Farm di Nocetum. Alcuni prodotti inoltre provengono dalla lotta allo spreco alimentare. Sulle confezioni è riportato il logo “Valle dei Monaci”, marchio registrato da NOCETUM, per sottolineare la provenienza dal territorio, l'alta qualità e la caratterizzazione sociale e solidale delle produzioni.



PERCHE' SCEGLIERCI?

- Stimola la creatività e la manualità
- Favorisce il lavoro di squadra e la collaborazione
- Offre un'esperienza di apprendimento condiviso e divertente...
- Aiuta a scoprire nuove culture e sapori



**IDEE
PER ESPERIENZE
INCLUSIVE
DI CUCINA
ETNICA**



Pasticceria e panificazione etnica

Cosa faremo:

Prepareremo assieme piccola pasticceria o prodotti panificati dal mondo utilizzando i prodotti genuini ed a km 0 del Nocetum. Il laboratorio prevede attività pratiche unite a momenti di showcooking, guidati delle Co-Cookers e supportati dal nostro team. Al termine del LAB, degustazione e condivisione note culturali.

Cucine:

India/Pakistan/Ucraina/Iran/Senegal/Ucraina
Afganistan/Kurdistan/Mauritius/Egitto

Durata:

ca. 1 LAB + 1h degustazione



Quota (partecipante): €15 (IVA escl)
(max. 40 partecipanti)

Note per i partecipanti:

- I prezzi includono, ingredienti, consumazione, nr. 1 bevanda/persona, pulizia finale sala, assicurazione. IVA non inclusa
- Per un sereno svolgimento dell'esperienza, è necessario comunicare anticipatamente eventuali allergie, intolleranze o altre esigenze alimentari specifiche dei singoli partecipanti.
- I partecipanti si impegnano a prendere visione, accettare e sottoscrivere il patto di corresponsabilità nello svolgimento delle attività laboratoriali, fornito da Co-Cooking Lab SRL Impresa Sociale.

Condizioni di pagamento:

- 50% acconto, 50% saldo 15 gg data fattura
- pagamento da effettuarsi a mezzo bonifico bancario
- recesso entro 15 gg dalla data stabilita per le attività



**Per informazioni
contatta:**



“Dare valore a cibo e persone”

**Co-Cooking LAB Impresa Sociale
Vincenzo Casaburi**
aziende@cocookinglab.com

Tel. 3408509844

