



FRANCESCA MAGGIO

# *Tutti frutti*

Tecniche e ricette per confetture, marmellate,  
composte, gelatine e canditi artigianali  
secondo tradizione italiana

**VENERDI' 29 NOVEMBRE 2024**

**ORE 17.30**

**BIBLIOTECA CHIERI - SALA CONFERENZE**

80 ricette per confetture, marmellate, composte, gelatine in vaso e frutti canditi  
alla riscoperta delle tradizioni della migliore cucina casalinga italiana,  
fatta di ingredienti genuini, di metodi di cottura e conservazione naturali.



**Francesca Maggio è cuoca e pasticciera professionista.  
Dal 2012 al 2019 ha diretto la ICook Academy di Chieri.**

L'autrice offrirà al pubblico una dimostrazione pratica

