
SPAZIO BIMBI

ad ogni incontro è presente uno spazio bimbi con **intrattenimento, gioco libero e piccoli laboratori ad ingresso libero**

Gli incontri del mattino sono su **prenotazione obbligatoria** con degustazione inclusa e accesso agli incontri del pomeriggio. Si attiveranno al raggiungimento del numero minimo di iscritti e, per ragioni organizzative, le prenotazioni **chiuderanno 5 giorni prima dell'evento.**

Partecipanti: Min. 15 - Max 20 persone

Quota **30 € per persona**

Quota scontata per
coniugi in presenza **25 € p-p**

Iscrizioni on-line su:
www.cadelbuco.it
www.ilbiricoccolo.it

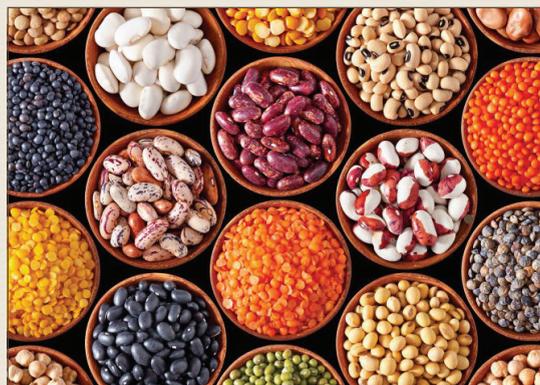
É richiesto il **pagamento anticipato non rimborsabile**, come impegno di partecipazione, con bonifico bancario sul c/c Tomaselli Gianluca di Unicredit
IT19V0200802456000103517124

Specificare nella causale **Nome+Cognome partecipanti + Laboratorio del** [specificare la data del corso]

Nel caso di mancato raggiungimento del numero minimo, la quota sarà interamente restituita



INFOLINE



Elena **333 - 7628062**

Nadia **331 - 1134218**

www.cadelbuco.it
www.ilbiricoccolo.it

Gli incontri del pomeriggio sono con contributo spese di 5€ e non è richiesta la prenotazione: l'accesso è consentito fino al raggiungimento della capienza massima delle sale.

LA SANA QUOTIDIANITÀ

CICLO DI INCONTRI

LA SANA QUOTIDIANITÀ



Un (goloso)

Percorso di Informazione

dedicato al **Benessere**
partendo dall'Alimentazione
Naturale
(e da chi la produce)



DOMENICA 11 MARZO 2018

presso

SCUOLA STEINERIANA

VIA MORAZZO, 4/4 BOLOGNA

www.scuolasteineriana.org

NON DI SOLO RISO...

10:00-14:30 - Incontro teorico-pratico sull'utilizzo dei cereali che non contengono glutine: **Annalisa Palumberi** (*cuoca*) e **D.ssa Maria Elena Cafagna** (*biologa nutrizionista*), ci guideranno attraverso la preparazione e la degustazione di piatti a tema, sull'importanza per la salute nella cucina quotidiana.

Degustazione inclusa,
prenotazione obbligatoria.



GLUTINE O NON GLUTINE: QUESTO È IL DILEMMA!

14:30-17:00 - Incontro divulgativo con la partecipazione del **Dr. Franco Verzella** (*Medico Chirurgo, Ricercatore, esperto in Medicina Funzionale*) e del **Dr Domenico Battaglia** (*Medico Olistico, Master Internazionale in Nutrizione*) con la presenza di **Andrea Cenacchi** (*Agricoltore Biodinamico, Az. Agr. Podere Santa Croce, Argelato -BO-*) e **Stefano Cerutti** (*Agricoltore Biologico esperto in risicoltura, Az. Agr. Cerutti, Bondeno - FE*).



DOMENICA 29 APRILE 2018

presso

AGRITURISMO BIOLOGICO E FATTORIA DIDATTICA

CA' DEL BUCO

VIA LAVINO 462 Loc. Montepastore
MONTE S. PIETRO (BO)

www.cadelbuco.it

CEREALI PER LA SALUTE: I GRANI "ANTICHI"

10:00-14:30 - Incontro teorico-pratico sull'utilizzo in cucina di antiche varietà: **Elisabeth De Souza Nunes**, (*chef*) e la **D.ssa Maria Elena Cafagna** (*biologa nutrizionista*) ci accompagneranno alla scoperta dei grani golosi e versatili che arricchiranno la tavola con gusto, creatività e salute.

Degustazione inclusa,
prenotazione obbligatoria.



I GRANI DEL FUTURO?

14:30-17:00 - Incontro divulgativo con la partecipazione del **Dr. Franco Verzella** (*Medico, Ricercatore, esperto in Medicina Funzionale*) e del **Prof. Giovanni Dinelli** (*Professore Ordinario, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Università di Bologna*) che illustrerà "Coltivare Salute: il progetto Virgo"; con la presenza di **Matteo Marchetti** (*Agricoltore Biologico di grani di antica costituzione, Az. Agr. Le Terre di Jack, Pozza di Maranello - MO*). Possibilità di acquistare prodotti aziendali. Merenda.



DOMENICA 27 MAGGIO 2018

presso

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA E FATTORIA DIDATTICA

IL BIRICOCCOLO

VIA TOMBETTO 13 - Loc. Crespellano
VALSAMOGGIA (BO)

www.ilbiricoccolo.it

NON SOLO PINZIMONIO!

10:00-14:30 - Incontro teorico-pratico alla scoperta dei segreti del crudo: **Annalisa Malerba** (*Agricoltrice, chef e laureanda in Medicina*) vi insegnerà trucchi e ricette con verdure e legumi crudi, per meravigliare i vostri commensali senza perdere tempo ai fornelli.

Degustazione inclusa,
prenotazione obbligatoria.



IL CRUDO CHE GUARISCE

14:30-17:00 - Incontro divulgativo con la partecipazione del **Dr Franco Verzella** (*Medico, Ricercatore, esperto di Medicina Funzionale*) e del **Dr. Domenico Battaglia** (*Medico Olistico, Master Internazionale in Nutrizione*) e la **D.ssa Maria Elena Cafagna** (*Biologa e Nutrizionista*). Più energia, vitalità, idratazione e Salute, meno tossine e tempo in cucina: queste e tante altre ragioni per un'alimentazione salutare e senza chimica.

17:00-18:00 - Passeggiata nei campi, visita delle coltivazioni di ortaggi, grani antichi e legumi possibilità di acquistare prodotti aziendali. Merenda.

