

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

UNA FINESTRA
BIOLOGICA SULLA
CITTÀ AI CHIOSTRI DI
SAN PIETRO

18.30-23.30

MERCATINO DELLE AZIENDE
AGRICOLE BIOLOGICHE
E BIODINAMICHE DEL
TERRITORIO

CORTILE

18.30-23.30

LIVE MUSIC

ALY & THE JULEBS
JAZZ SWING ANNI '50

CORTILE

18.30-19.30

ATELIER VERDURE
SORPRENDENTI_ESPLORANDO
I LINGUAGGI DEL GUSTO

Con Alessandro Tagliavini, cuoco
atelierista di Pause Atelier dei Sapori

CAFFETTERIA

19.30-20.30

LABORATORIO DEL GUSTO
GRANI ANTICHI, GRANI
DEL FUTURO

Conduce: Mirco Marconi
Ospiti le Aziende Agricole:
La Fattoria di Sara, L'orto di Lucia,
Agricola Giovanardi

LABORATORIO APERTO

20.30-21.30

IL BIO DISTRETTO REGGIANO APS
SI PRESENTA

Con: Enea Burani, socio fondatore de "La
Collina" e presidente del BIO Distretto
Reggiano APS, Lucio Cavazzoni, storico
esponente del biologico italiano e
Presidente del Biodistretto Appennino
Bolognese...e tanti altri!

CORTILE

21.30-22.30

LABORATORIO DEL GUSTO
MIELE, UNO, NESSUNO E
CENTOMILA

Conduce: Mirco Marconi
Ospiti le Aziende Agricole: Pugliese
Enrico Apicoltura, Il Miele di Nonno
Nello, Agricola Giovanardi,
La Fattoria di Sara.

LABORATORIO APERTO

COMPANATICO
Dividi il companatico
raddoppia l'allegria

Un piatto fresco per l'estate:
bruschette di pane artigianale
con creme tradizionali e di
verdure colorate a cura di
Food In Chiostri.

SERATA DI PRESENTAZIONE

VENERDÌ
14 LUGLIO
18.30-23.30

CHIOSTRI DI SAN PIETRO
VIA EMILIA SAN PIETRO, 44/C, RE

LA PARTECIPAZIONE AI LABORATORI È GRATUITA, SENZA NECESSITÀ DI ISCRIZIONE

UN PROGETTO DI:



CON IL PATROCINIO DI:

