

... e per grandi e piccini:



LABORATORI DEL GUSTO

- Venerdì 8 maggio, ore 17:30: Gli agriturismi AGRA MATER e PONTEROSA: "Crudità di primavera. Non le solite insalate"

- Sabato 9 maggio, ore 10:30: La PASTICCERIA ROMOLI: "Come realizzare in casa gelati vegani e gluten free" e alle 16:30: "Il forno vegano: focacce e panini al latte di soia"

- Domenica 10 maggio, ore 10:30: CISEI con ELISABETTA PENNACCHIONI: "Il goloso mangiar sano: vegetariano e vegano con allegria e fantasia" e di nuovo alle 16:30.



CONVEGNI

- Sabato 9 maggio, ore 21:00: MASSIMO ANGELINI: "Il risveglio dell'agricoltura contadina"

- Domenica 10 maggio, ore 10:30: FRANCO PEDRINI, agricoltore Biodinamico di Firenze: "Recupero e rigenerazione di sementi antiche"



RISTORO

- DAL VENERDÌ ALLA DOMENICA
PIZZA BIOLOGICA*
E BIRRA AGRICOLA NATURALE.

*verranno utilizzate
stoviglie biodegradabili!

CENTRO FIERE VILLA POTENZA. MACERATA. 8*-9*-10 MAGGIO 2015 *aperti fino a mezzanotte!

... e per vedere il programma completo:



www.cisei.info



[cisei.centro.sperimentale](https://www.facebook.com/cisei.centro.sperimentale)



Getta piatti, bicchieri e stoviglie insieme ai resti del cibo, diventeranno poi, utile compost per fertilizzare il terreno.