

WORKSHOP SUI CIBI PROBIOTICI

"LA VITA CHE ALIMENTA LA VITA"



CARLO NESLER

Esperto di fermentazioni tradizionali, si occupa da alcuni anni della diffusione di antichi e moderni metodi di fermentazione e della panificazione casalinga con pasta madre. Tiene corsi e workshop in tutta Italia.

Si occupa inoltre di permacultura e agricoltura naturale.

"Credo che sia importante riappropriarci di un rapporto consapevole con quello che mangiamo."

6-7 OTTOBRE 2018

SAN GAVINO - VICO ORISTANO 13

ore 10-18

PROGRAMMA:

- Preparazione di: Yogurt, crauti, giardiniera in salamoia, dosa, rugiada marina, Kefir, kimchi, kombucha, uttapam/uttafel, sottoli, aceto, fermentazione della frutta (lattica, alcolica, umebochi)
- Approfondimenti teorici

COSTI:

- 150 € intero modulo di 2 giorni
- Possibilità di prenotazione pranzo a base di cibi probiotici e posti letto in loco

INFO E PRENOTAZIONE:

- DANIELA: 3401776813
INFO@QEDORA.IT - WWW.QEDORA.IT

