

OPEN DAY al MULINO TERREVIVE

16 ottobre 2016

PROGRAMMA DELLA GIORNATA:

9.00 - Apertura giornata e stand espositivi

9.30 - 12.00 Laboratorio di panificazione con pasta madre per bambini - con Patrizia Bonato

9.30 - 10.45 Incontro con il fornaio: i grani antichi e il lievito madre - con Luca Vidorin del “Panificio Vidorin” di Falzé di Trevignano TV

10.45 - 12.00 Semina la tua zolla nel campo: esperienza di semina a mano del grano antico con Marco Bigolin

10.45 - 12.00 Show-cooking di cucina naturale - con Elettra Dallazanna, Laura Faggian e Gabriella Zanforlin

12.30 Pasta party con pasta del Mulino Terrevive

15.00 - 18.00 Costruiamo la salute e Preserviamo la terra – Conferenza, Relatori:

- Dott.ssa Michela Trevisan, biologa nutrizionista, specializzata in scienze alimentari

- Letizia Bonamigo, responsabile educazione Slow Food Veneto

- Claudio Bizzotto, Agricoltore Biologico Az. agricola biologica Verdevivo, Bassano del Grappa (VI)

- Romeo Scarpa, presidente Italia Nostra sez. Treviso

Moderatore: Marco Milioni, giornalista freelance

Durante la conferenza saranno attivi dei laboratori ludici per i bambini

Sono aperte le iscrizioni!

Ingresso gratuito su prenotazione chiamando i numeri

327 6336055, 342 0488022 oppure 340 9967046,

posti limitati.