

IN FERMENTO – Cibi vivi

Scopri la fermentazione

Un percorso immersivo per scoprire la fermentazione naturale come pratica quotidiana per la salute e la sostenibilità, attraverso incontri pratici e spiegazioni semplici su come produrre cibi vivi e nutrienti.



7 incontri pratici

Numero di incontri

Unisciti a noi per un viaggio nel mondo della fermentazione e porta in cucina nuove forme di gusto!

Per info e iscrizioni, contattaci
al numero 351 973 4702.

IN FERMENTO – Cibi vivi

lunedì 2 marzo

IL MONDO INVISIBILE CHE CI NUTRE

- storia e cultura dei cibi fermentati
- microbi buoni: batteri, lieviti e muffe
- sicurezza e igiene nella fermentazione domestica
- benefici sulla salute e sostenibilità



Per info e iscrizioni, contattaci
al numero 351 973 4702.

**Bioest e
Piantiamola**

piantiamola2025@gmail.com
ortichecurano@gmail.com

Via dei Modiano 5
Giardino di Villa Sartorio