



GLI ATELIER DEL MANGIAR SANO

c/o MACFRUT 2016 | Rimini Expo Centre
Pad. B5 | Stand 025

FATTO E MANGIATO!

Laboratorio pratico di cucina crudista

MERCOLEDÌ 14 SETTEMBRE 2016
dalle ore 10.00 alle ore 12.30

Fatto e mangiato è un laboratorio pratico di cucina crudista che coinvolgerà direttamente i partecipanti nel creare cibi semplici e genuini con ingredienti freschi, vivi, di stagione e locali.

Con pochi strumenti, senza cottura, con fantasia e creatività saranno presentate e realizzate insieme, ricette dalle più semplici alle più complesse, ideali per:

- › Strutturare un laboratorio di educazione alimentare per bambini.
- › Rinnovare il menù del proprio agriturismo, ristorante, bar.
- › Creare convivialità e interesse attorno al tema del crudismo es. durante una festa.

A cura di: **Cristina Francia**, insegnante di tecniche di cucina crudista, studentessa della scuola di Naturopatia Istituto di Medicina Naturale, Urbino.

Rivolto a: max 20 persone - referenti fattorie didattiche, agriturismi, ristoranti e bar, insegnanti, genitori, educatori in genere.

Costo: 15,00 € che comprende: lezione pratica di 2,5 ore; copia delle ricette consigliate e realizzate; utilizzo strumenti di cucina; degustazione finale.

Per aderire, compilare modulo, scaricabile da <http://www.alimos.it/it/news-alimos.html> e inviarlo a brighi@alimos.it entro il 29-08.

Per info: Alimos Soc. Coop. - tel. 0547 415158 - brighi@alimos.it

