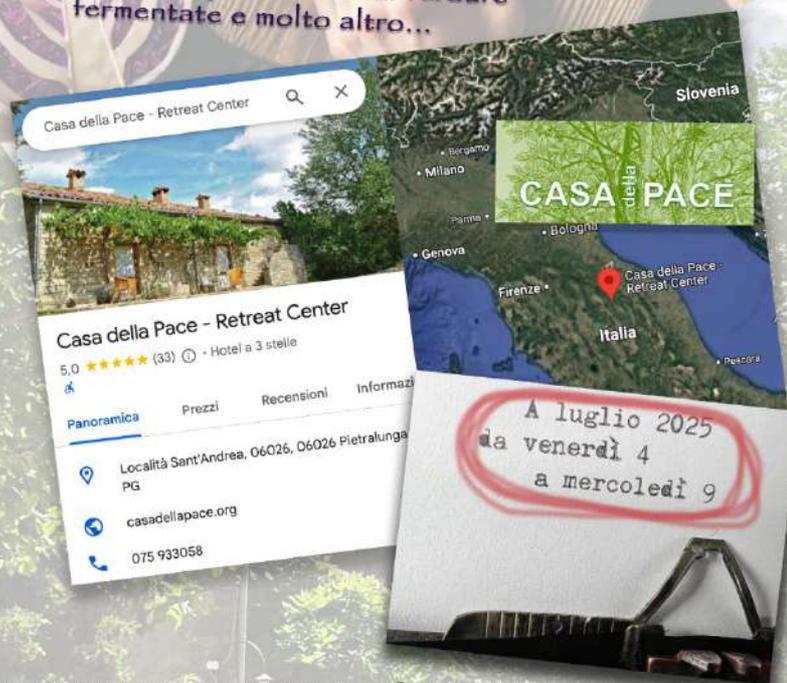


CORSO DI FERMENTAZIONE

Cinque giorni in natura, in un luogo incantevole, dove svolgere attività in cucina alla portata di tutti per imparare l'autoproduzione di verdure fermentate e molto altro...



- Pernottamento alla Casa della Pace
- 15 pasti vegetariani
- stampa della dispensa e materiale didattico
- 5 mattine di corso su:
 - verdure fermentate
 - tempeh
 - panificazione (pasta madre)
 - kombucha
 - fermentazioni spontanee



SUAN, fermentatore itinerante.

"Se ci prendiamo cura dei microrganismi, loro si prendono cura di noi"

SANTI, cuoco vegetariano.

"Attraverso quello che mangiamo ci rapportiamo al mondo"



Questo incontro è parte del progetto "Verso la Fondazione Casa della Pace": una cultura di pace con sé, gli altri e la natura.
Agevolazioni per under 35 e persone con risorse limitate (chiedi info)

Info e prenotazioni:
Casa della Pace: 075 933 058
Suan 389 656 7567
email: fondazionecasadellapace@gmail.com