

BIO... Dinamico



UN PROGETTO PER DIVULGARE,
PROMUOVERE E VALORIZZARE
I PRODOTTI PROVENIENTI
DA AGRICOLTURA BIODINAMICA

UN TOUR ITALIANO IN 6 TAPPE
6 SEMINARI
5 SHOW COOKING

A CURA DELLO CHEF SIMONE SALVINI

PRIMO APPUNTAMENTO

MILANO

27 FEBBRAIO 2019

Biodinamica strumento di
sostenibilità e tutela
dell'ambiente

INTERVENGONO:

Dott. Carlo Triarico Dott. Enrico Amico
Prof. Arch. Gianni Scudo Chef Simone Salvini

ROMA

Agricoltura biodinamica: le origini, i principi e le certificazioni

BARI

La rigenerazione dei suoli trattati con sistema biodinamico

FIRENZE

Biodinamica e benessere

NAPOLI

La qualità alimentare nell'agricoltura biodinamica

**Anfiteatro
Campano (CE)**

Alimentazione biodinamica: tradizione e innovazione

BIO... DINAMICO



UN PROGETTO PER DIVULGARE,
PROMUOVERE E VALORIZZARE
I PRODOTTI PROVENIENTI
DA AGRICOLTURA BIODINAMICA

27 FEBBRAIO 2019

MILANO

**PALAZZO DELLE STELLINE
SALA VOLTA
CORSO MAGENTA, 61 MILANO**

PROGRAMMA

ORE 15.30 REGISTRAZIONI OSPITI
ORE 16.00 -17.30 SEMINARIO SUL TEMA:

BIODINAMICA STRUMENTO DI SOSTENIBILITÀ E TUTELA DELL'AMBIENTE

INTERVENGONO:

Dott.

CARLO TRIARICO

Il valore ambientale e alimentare dei
prodotti biodinamici

Dott.

ENRICO AMICO

Come un'azienda biodinamica salva il
paesaggio e il territorio

Chef

SIMONE SALVINI

I prodotti provenienti da agricoltura
biodinamica e il loro utilizzo in
cucina

Prof. Arch.

GIANNI SCUDO

Approcci ambiental/bioclimatici
alla progettazione di architetture
durevoli

ORE 18.00 **COOKING SHOW** DELLO CHEF SIMONE SALVINI

A SEGUIRE APERITIVO CON DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI PROVENIENTI DA
AGRICOLTURA BIODINAMICA

PALAZZO DELLE STELLINE - SALA VOLTA - CORSO MAGENTA, 61 MILANO

REALIZZATO
CON LA
COLLABORAZIONE DI:



PER INFO e PRENOTAZIONI
+39 333 8761190 +39 328 6892699
eventibiodinamica@gmail.com