

FOOD & PIASTRY 2015

Spazio bimbi&food

a cura di Beatrice Calia l'Erbana

e

Dott.ssa Carlotta Ferrozzi

Coordinatrice Pedagogica e Responsabile di
ReMida Bologna_Terre d'Acqua



SABATO e DOMENICA 11 e 12 APRILE 2015

Food & piastry presta un'attenzione speciale alla presenza dei bambini dedicando un atelier all'importanza di un'alimentazione basata sull'uso di alimenti freschi e vitali, ma anche verso la salvaguardia dell'ambiente attraverso l'uso degli scarti alimentari per preparare un grazioso e utile erbario rivolto ai bambini e genitori insieme.

LABORATORIO:

Frutta e Verdura in cucina: cibo da mangiare e scarto per creare

IO NON TI SCARTO e TI CUCINO SENZA FUOCHI

Laboratorio a cura di Beatrice Calia "l'Erbana" e ReMida Bologna_Terre d'Acqua per sensibilizzare bambini e adulti alla cultura del riuso degli scarti anche in cucina, per cucinare piatti sfiziosi senza l'uso di fuochi e senza sprechi e per realizzare speciali erbari eco sostenibili fatti con le impronte.

Il laboratorio è rivolto a bambini e genitori insieme.

L'atelier, allestito da Beatrice Calia e ReMida Bologna_Terre d'Acqua, sarà aperto nelle giornate di sabato e domenica; i laboratori, della durata di un'ora, sono distribuiti in differenti fasce orarie:

Sabato: 15.00-16.00 16.45-17.45	Domenica: 11.30-12.30 14.30-15.30 16.30-17.30
---------------------------------------	--

Il fulcro, tema dell'esposizione sarà la Terra, per cui lo spazio dedicato, consentirà di vivere esperienze sensibili in relazione ai diversi elementi naturali che utilizziamo per nutrirci.

Ciascun laboratorio è rivolto a bambini dai 3 anni in su per un massimo di 12 bambini (si richiede la presenza di un genitore per i bambini sotto i 5 anni).

Costi:

La partecipazione all'atelier è libera

Per le prenotazioni scrivere a bea@beatricecalia.it o telefonare al [3394021540](tel:3394021540)

Sponsor tecnico



www.beatricecalia.it

Telefono: +39.339.40.21.540

Facebook: <https://www.facebook.com/beatrice.calia>

www.remidabologna.it