

BoscoBios

Ciclo di iniziative
in collaborazione con

Terra Nuova

18 luglio ore 21

“L'orto biologico: come organizzarlo, come curarlo”

Enrico Accorsi, agronomo, autore di “Il mio orto biologico” e “Il mio frutteto biologico”, Terra Nuova Ed.

19 luglio ore 21

“L'alimentazione nella prevenzione e nella cura delle malattie”

Paolo Giordo, medico nutrizionista, autore di “Alimentazione e menopausa”, “Ipertensione: prevenire e curare con il cibo”, “Osteoporosi senza medicine”, “Prevenire il cancro con l'alimentazione”, “Prostata, cure naturali e alimentazione”, Terra Nuova Ed.

20 luglio ore 21

“Il mio bimbo mangia sano. L'alimentazione nei bambini come garanzia di salute”

Sabine Eck, medico, esperta di medicina naturale, docente alla Scuola di Naturopatia (Centro Natura, Bologna)

24 luglio ore 21

“Orti condivisi e orti sinergici: esperienze che insegnano”

Associazione Orti Condivisi Modena e Gruppo Orti Sinergici Scandiano

25 luglio ore 21

“Tutte le mamme hanno il latte: le giuste informazioni”

Associazione Gaam (Gruppo Aiuto Allattamento Materno) Associazione Il Nido di Bologna

26 luglio ore 21

“Riciclo e riuso: costruiamo la casa delle bambole”

Giovanna Olivieri, autrice di “Io lo faccio da me”, Terra Nuova Edizioni

27 luglio ore 21

“Riciclo e riuso: patchwork senza segreti”

Giovanna Olivieri, autrice di “Io lo faccio da me”, Terra Nuova Edizioni

31 luglio ore 21

“Conoscere la celiachia”

Francesca Obici, Associazione Italia Celiachia
Patrizia Pedrazzi, nutrizionista, Coordinatore CdL in Dietistica, Università di Modena e Reggio E.
Sergio Amari, gastroenterologo pediatra, direttore Pediatria Reggio Emilia, consulente scientifico Aic Emilia

1 agosto ore 21

“#Io non mangio ogm: come salvaguardare il patrimonio alimentare italiano”

Paolo Carnemolla, presidente Federbio
Antonio Lo Fiego, presidente Aiab Emilia Romagna
Fabio Fioravanti, Associazione Agricoltura Biodinamica

2 agosto ore 21

“Il gruppo d'acquisto: convenienza e qualità a chilometro zero”

Carlo Lugli, **Edoardo Burani** e **Pietrina Pirisi** di Gas Modena
Luca Fraulini e **Monica Aldrovandi**, Gas C'E' Castelfranco

3 agosto ore 21

“Dentosofia: alla ricerca dell'armonia”

Giuseppe Aprile, odontoiatra, docente al corso di perfezionamento in dentosofia presso l'università di Tor Vergata, socio della società italiana di dentosofia

Serena Ovidi, medico omeopata, specialista in Medicina Fisica e Riabilitativa, docente al corso di perfezionamento in dentosofia presso l'università di Tor Vergata

7 agosto ore 21

“Cohousing: la condivisione dell'abitare”

Francesca Guidotti, presidente Rete Italiana Ecovillaggi
Massimo Giordano, associazione E/co-housing Bologna e membro del progetto Mura San Carlo **Progetto Itaca di Modena**

8 agosto ore 21

“Il pane con la pasta madre: i benefici e la preparazione”

Annalisa De Luca, autrice di “Facciamo il pane”, Terra Nuova Edizioni

9 agosto ore 21

“Veganismo, una scelta etica”

Progetto Vivere Vegan

10 agosto ore 21

“Liberarsi dal dogma della crescita”, proiezione del film “Presi per il Pil”

Stefano Cavallotto, regista

Ristorante Al Savor sano & leggero

ANTIPASTI

Julienne di radicchio, pinoli Aceto Balsamico e Parmigiano

Crocante di pane con pomodori e pesto al basilico

Tavolozza di salumi selezione Boni Castel nuovo ne Monti, formaggi ed erbazzone tradizionale

PRIMI PIATTI

Ravioli di zuccina e scamorza affumicata all'olio e timo

Lasagna di pesto alla genovese e patate

Rosette della tradizione al forno

Riso freddo con pinoli, mandorle, verdure e olio al limone

Pennette saltate con verdure, uvetta e pane tostato all'origano

SECONDI COMPLETI DI CONTORNO

Medaglione di maialino scottato alla piastra con patate schiacciate

Pollastro alla “montanara” con misticanza aromatica e balsamico

Caponata alla siciliana (melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro) con mandorle tostate e farinata di ceci

CONTORNI

Patate al forno olio e rosmarino

Hummus di melanzane

Menù senza glutine, vegetariano e vegano

PER CHI VIENE DA MODENA: raggiungete Castelfranco Emilia e, passato il paese, proseguite lungo la via Emilia in direzione Bologna fino alla frazione Cavazzona, superato il centro abitato girare a sinistra in via Farini. Incontrerete una rotonda, proseguite dritti imboccando il cavalcavia che avrete di fronte. In fondo al cavalcavia c'è una seconda rotonda, seguite le indicazioni per Bosco Albergati dopo aver proseguito per circa 1 Km svoltate a destra in uno stradello (vi saranno le indicazioni per Bosco Albergati) da dove si intravede Bosco Albergati.

PER CHI VIENE DA BOLOGNA: uscite dall'autostrada a Borgo Panigale e proseguite sulla Via Emilia in direzione Castelfranco Emilia – Modena. Dopo aver passato Anzola ed aver raggiunto la località Cavazzona, prima di entrare nel centro abitato, svoltare a destra in via Farini. Incontrerete una rotonda, proseguite dritti imboccando il cavalcavia che avrete di fronte. In fondo al cavalcavia c'è una seconda rotonda, seguite le indicazioni per Bosco Albergati e dopo aver proseguito per circa 1 Km svoltate a destra in uno stradello (vi saranno le indicazioni per Bosco Albergati) da dove si intravede Bosco Albergati.

VAI ALLA MAPPA