

*Naturalmente sani – sani naturalmente*



# La panificazione naturale con la mia/tua pasta madre

Facendo il pane con la pasta madre si impara a decelerare. È una vecchia tradizione che richiede tempo e crea un legame con il passato.

**Corso online con  
Vea Carpi**



Insieme a Vea puoi dare vita alla tua pasta madre – il primo passo alla scoperta di tante nuove e vecchie ricette

**martedì, 20 aprile 2021**

**dalle ore 20:00 alle 21:30 ca.**

**dove? direttamente nella tua cucina**

organizzato dalla Biblioteca Pubblica di Anterivo tramite la piattaforma zoom in collaborazione al „Bibliotheksverband Südtirol

**Prenotati entro le ore 12:00 del 20 aprile 2021 presso Angelika**

**[bibliothek@altrei.eu](mailto:bibliothek@altrei.eu) oppure 3492389577**

Link: <https://us02web.zoom.us/j/83804467699?pwd=WXhScW43QVdCTFRqVWhwczJrQVJlQT09>

