

# A Bologna, 9 incontri sul tema della nuova alimentazione

scritto da Redazione | 08/09/2015



## Eventi in BOTTEGA dall'11 al 20 settembre 2015



### VENERDI' 11 SETTEMBRE

"Svezzarsi a 40 anni: un nuovo stile di vita per cambiare"  
conversazione con Francesca Sanzo, autrice del libro "102 chili sull'anima" ed. Giraldi.  
Ore 18 ingresso gratuito



### SABATO 12 SETTEMBRE

"Il Tempo delle Mele" incontro/degustazione con la Coop. E' BeneEssere di Bologna  
e la coop Bio Südtirol (associazione di piccoli agricoltori specializzata nella  
coltivazione di mele biologiche)  
ore 18,00 . ingresso gratuito



### LUNEDI' 14 SETTEMBRE

"#ilbionelcocktail" aperitivo con il famoso bartender Charles Flamminio  
e i suoi drink preparati con i prodotti bio della Bottega.  
h.18,00 € 15,00 riservato a 40 persone su prenotazione



### MERCOLEDI' 16 SETTEMBRE

"Sulle note del Tè – viaggi paralleli tra aromi, suoni ed emozioni"  
degustazione/concerto con Mirco Mungari, appassionato di tè e musicista  
h. 18,00 € 10,00 riservato a 20 persone su prenotazione



### GIOVEDI' 17 SETTEMBRE

"Contentitori divini – qualità e praticità del vino in bag in box"  
incontro/degustazione con Donatella Zanotti  
dell'Azienda Vinicola Bio Tomisa di Castel de' Britti (Bologna)  
h. 18,00 ingresso gratuito



### VENERDI' 18 SETTEMBRE

"Semplicemente crudo" Corso base di cucina vegana crudista con  
la Raw Chef Lorena La Rocca di [www.ricettecrudiste.it](http://www.ricettecrudiste.it)  
h.18,00 € 15,00 riservato a 20 persone su prenotazione



### SABATO 19 SETTEMBRE

"Disegnare con la pasta" Laboratorio Metodo Munari® per bambini dai 4 anni in su,  
condotto da Noemi Bermanni di Bradipo - Spazio per la cultura dell'infanzia  
Sarà offerto un aperitivo pre-pranzo con i prodotti della Bottega.  
h.11,00 € 10,00 riservato a 15 bambini su prenotazione



### "8 salse per uno chef vegan" showcooking e degustazione con Davide Falcioni

de La Ronda del Piacere – corsi di cucina vegan e chef a domicilio  
h.18,00 € 10,00 riservato a 30 persone su prenotazione



### DOMENICA 20 SETTEMBRE

"Pic Nic Bio Chic" Zenzero Bistrot e La Bottega di Silvia  
insieme sui prati del Parco del Cavaticcio  
h.12,00 su prenotazione

INFO E PRENOTAZIONI: 051 0566705

[info@labottegadisilvia.com](mailto:info@labottegadisilvia.com)

**Presso "La Bottega di Silvia" a Bologna, dall'11 Settembre parte un ciclo di 9 incontri sulla nuova alimentazione.**

***Il mondo dell'enogastronomia bolognese, e soprattutto quello del biologico e del naturale, è in fermento per l'edizione 2015 del SANA che accende tanti eventi tematici sotto le Due Torri.***

In occasione dell'inaugurazione della nuova edizione del "**SANA - Salone Internazionale del biologico e del naturale**", in programma da sabato 12 a martedì 15 Settembre 2015, la città di Bologna sarà animata da una serie di eventi enogastronomici a tema.

Eventi in Bottega dall'11 al 20 settembre 2015



**VENERDI' 11 SETTEMBRE**

"Svezzarsi a 40 anni: un nuovo stile di vita per cambiare"  
conversazione con Francesca Sanzo, autrice del libro "102 chili sull'anima" ed. Giraldi.  
Ore 18 ingresso gratuito



**SABATO 12 SETTEMBRE**

"Il Tempo delle Mele" incontro/degustazione con la Coop. E' BeneEssere di Bologna  
e la coop Bio Südtirol (associazione di piccoli agricoltori specializzata nella  
coltivazione di mele biologiche)  
ore 18,00 . ingresso gratuito



**LUNEDI' 14 SETTEMBRE**

"#ilbionelcocktail" aperitivo con il famoso bartender Charles Flamminio  
e i suoi drink preparati con i prodotti bio della Bottega.  
h.18,00 € 15,00 riservato a 40 persone su prenotazione



**MERCOLEDI' 16 SETTEMBRE**

"Sulle note del Tè – viaggi paralleli tra aromi, suoni ed emozioni"  
degustazione/concerto con Mirco Mungari, appassionato di tè e musicista  
h. 18,00 € 10,00 riservato a 20 persone su prenotazione



**GIOVEDI' 17 SETTEMBRE**

"Contentori divini – qualità e praticità del vino in bag in box"  
incontro/degustazione con Donatella Zanotti  
dell'Azienda Vinicola Bio Tomisa di Castel de' Britti (Bologna)  
h. 18,00 ingresso gratuito



**VENERDI' 18 SETTEMBRE**

"Semplicemente crudo" Corso base di cucina vegana crudista con  
la Raw Chef Lorena La Rocca di [www.ricettecrudiste.it](http://www.ricettecrudiste.it)  
h.18,00 € 15,00 riservato a 20 persone su prenotazione



**SABATO 19 SETTEMBRE**

"Disegnare con la pasta" Laboratorio Metodo Munari® per bambini dai 4 anni in su,  
condotto da Noemi Bermanni di Bradipo - Spazio per la cultura dell'infanzia  
Sarà offerto un aperitivo pre-pranzo con i prodotti della Bottega.  
h.11,00 € 10,00 riservato a 15 bambini su prenotazione



"8 salse per uno chef vegan" showcooking e degustazione con Davide Falcioni  
de La Ronda del Piacere – corsi di cucina vegan e chef a domicilio  
h.18,00 € 10,00 riservato a 30 persone su prenotazione



**DOMENICA 20 SETTEMBRE**

"Pic Nic Bio Chic" Zenzero Bistrot e La Bottega di Silvia  
insieme sui prati del Parco del Cavaticcio  
h.12,00 su prenotazione

INFO E PRENOTAZIONI: 051 0566705

[info@labottegadisilvia.com](mailto:info@labottegadisilvia.com)

Tra gli appuntamenti che fanno parte della rassegna "Sana City", segnaliamo un percorso di **9 incontri** che si svolgono presso **La Bottega di Silvia**, un negozio di alimentari e biocosmesi con sede a Bologna in via Vittorio Veneto 9/b. Si partirà venerdì 11 e si concluderà domenica 20 settembre, seguendo il comune denominatore del cambiamento in atto nell'alimentazione.

**Venerdì 11 Settembre, ore 18**

Come dimagrire attraverso lo sport e un'alimentazione sana e controllata. Ne parlerà, venerdì 11 alle ore 18, **Francesca Sanzo**, esperta di comunicazione, blogger, autrice del libro "102 chili sull'anima" (Giraldi Editore) ma, soprattutto, protagonista di un sensibile dimagrimento ottenuto anche grazie ai prodotti naturali disponibili presso La Bottega di Silvia. In questo racconto autobiografico, Francesca spiegherà come conseguire un cambiamento radicale verso la salute fisica, psicologica e spirituale.

**Sabato 12 Settembre, ore 18**

Sabato 12 settembre alle 18 si parlerà di mele. Di quelle distribuite attraverso un gruppo di acquisto ogni giovedì nella Bottega di Silvia e di quelle trasformate in succo biologico non filtrato. Interverranno le due cooperative "E' BeneEssere" di Bologna e "Bio Sudtiroil".

## **Lunedì 14 Settembre, ore 18**

Appuntamento esplosivo dalle ore 18 di lunedì 14 settembre con **Charles Flamminio**, barman esperto e creativo il quale ha accolto la richiesta di inventare qualche ricetta con i prodotti della Bottega. Non perdetevi la sua esibizione in cui proporrà un mix a base di spezie, infusi, frutta secca e tanto altro.

## **Mercoledì 16 Settembre, ore 18**

Le qualità del tè raccontate da **Mirco Mungari** con un accostamento fra le miscele e le scale arabe. Degustazione di tè, biscotti e musica all'oud, lo strumento tradizionale a corda del medioriente. Mercoledì 16 settembre alle ore 18.

## **Giovedì 17 Settembre, ore 18**

Il vino sarà protagonista giovedì 17 settembre. Dalle ore 18 **Donatella Zanotti**, titolare dell'azienda vinicola Tomisa, dei colli bolognesi offrirà delle degustazioni e presenterà la "*bag-in-box*", un imballaggio che mantiene intatto il sapore e la qualità del vino.

## **Venerdì 18 e sabato 19 Settembre, ore 18**

Due serate per apprendere alcune ricette base appartenenti a due modi di intendere l'alimentazione: la **cucina crudista con Lorena La Rocca** (venerdì 18 settembre ore 18) e la **cucina vegana con Davide Falcioni** (sabato 19 settembre, dalle ore 18). Mentre quest'ultimo proporrà 8 salse vegan ottime sia per gli aperitivi che per condire la pasta, Lorena La Rocca presenterà un menù dall'antipasto al dolce.

## **Sabato 19 Settembre, ore 11**

Sabato 19 settembre alle ore 11, un evento imperdibile dedicato ai bambini con **Noemi Bermani** la quale, seguendo il metodo pedagogico di Bruno Munari, stimolerà la creatività dei più piccoli che si cimenteranno in composizioni e disegni adoperando la pasta della Bottega di Silvia.

## **Domenica 20 settembre**

A chiudere il lungo programma di appuntamenti, la collaborazione con uno dei migliori ristoranti vegani di Bologna: il **Zenzero Bistrot**. A Pic Nic Bio Chic, utilizzando alcuni ingredienti della Bottega di Silvia, sarà preparato un gustoso cestino da picnic da consumare la mattina di domenica 20 settembre presso il Giardino del Cavaticcio di Bologna.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni visitare il sito [www.labottegadisolivia.com](http://www.labottegadisolivia.com) (info@labottegadisolivia.com - telefono: 3274497719)

---

[mappress mapid="51"]