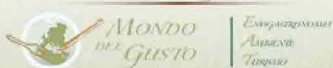




Vuoi **PROMUOVERE** la tua azienda? Per **SAPERNE DI PIU'**

BOLOGNA



[Giornale](#) | [Offerte speciali](#) | [ospitalita'](#) | [eventi](#) | [territori](#) | [Prodotti](#) | [Produttori](#)

Benvenuto sul giornale!
Contenuti personalizzati?

Gli eventi della tua regione? NELLA NOSTRA EMAIL, OGNI SETTIMANA
SCOPRI ORA

BOLOGNA
"Bologna la grassa" non è soltanto un luogo comune: ai ...
Vedi anche: -- scegli --

EDIZIONI LOCALI

Lunedì 14.03.2011 [Pasta Madre 2011: a Bologna si parla di cereali antichi coltivati in biodinamica](#) di Gabriele Orsi

[Contatti](#)

[11 ospitalità consigliate](#)

[6 territori consigliati](#)

[1 eventi consigliati](#)

[Vedi mappa](#)

[Vedi meteo](#)

contatto rapido consiglia la lettura [Condividi](#)



Il 19 marzo 2011 a Bologna in via Morazzo -

Le origini della pasta come elemento fondamentale dell'alimentazione umana saranno al centro dell'edizione 2011 di Pasta Madre, l'appuntamento organizzato dalla Scuola Steineriana "Maria Garagnani" e giunto ormai alla quarta edizione. Sabato 19 marzo, dalle 14 alle 19 (contributo per ingresso: 8 euro), si svolgerà "Pasta Madre 2011: i germogli", tavola rotonda sulla ricerca e la **coltivazione di varietà antiche** di cereali in biodinamica.

Nel corso dell'evento verranno affrontati i problemi della cerealicoltura in Italia e in particolare nell'Emilia-Romagna, con esperienze dirette di coltivazione di cereali di varietà antiche in aziende biodinamiche e dando grande spazio al progetto di ricerca "Bio Pane" dell'Università di Bologna che, **al suo secondo anno di attività**, sta ora producendo i primi, positivi risultati.

Diverse esperienze verranno messe a confronto tra di loro, con l'avvio di un gruppo di lavoro nazionale sulla coltivazione dei cereali in biodinamica che

Ricerca

PASTATREND 2011

[Visita il sito dedicato](#)



[Iscriviti alla newsletter](#)

Non mancare l'appuntamento con gli eventi, le ricette, gli itinerari, una volta alla settimana, sul tuo territorio!

Nome

Cognome

Azienda

Email

Autorizzo

- [Visita la nostra pagina su facebook](#)
- [La ricetta del giorno, su facebook](#)
- [Consigliaci ora ad un amico](#)

Categorie articoli

- [Biblioteca](#)
- [Cibo ed Arte](#)

porterà le sue proposte per condividerle e dibatterle in sala, con lo scopo di educare i consumatori sulla filiera di produzione del pane e della pasta biologici e biodinamici.

Numerosi, come sempre, saranno gli interventi di specialisti, agricoltori, agronomi, ricercatori e medici: Paolo Carnemolla, presidente di Prober, parlerà della situazione cerealicola in Emilia-Romagna, il professor Giovanni Dinelli e la professoressa Maria Olga Kokornaczyk dell'Università di Bologna del progetto "Bio Pane", il professor Stefano Benedettelli dell'Università di Firenze della filiera dei frumenti antichi, l'esperto in scienze dell'alimentazione Pierluigi Rossi degli aspetti nutrizionali e Giandomenico Cortiana dell'Aveprobi delle esperienze nel Veneto, mentre in conclusione si svolgerà la tavola rotonda presieduta da Franco Pedrini, presidente dell'Associazione Agricoltura Biodinamica.

CONTATTI

Riferimento: Scuola Steineriana Maria Garagnani
via Morazzo 4/4, Bologna
Sito web: [visita ora](#)

CONTATTO RAPIDO

Introduci i tuoi dati,
la tua richiesta ed invia!

Nome

Email

Telefono

Richiesta

Accetto le condizioni di utilizzo e presto il consenso
al trattamento dei miei dati (clicca qui per leggere l'informativa)

Ti consigliamo...

 11 ospitalità Vedi dettaglio	 6 territori Vedi dettaglio	 1 eventi Vedi dettaglio
---	---	--

 consiglia la lettura  newsletter settimanale  [Condividi](#)

Altri argomenti simili:

[agricoltura biodinamica](#) [Pasta Madre Scuola Steineriana Maria Garagnani](#)
[cereali antichi progetto Bio Pane](#)

 SCOPRI TUTTI GLI EVENTI REGIONALI	 SCOPRI TUTTI GLI EVENTI ODIERNI
--	--

Edizioni locali suggerite

[Modena e Frignano](#)
[Bologna](#)
[Forlì Cesena](#)
[Ravenna](#)

[Continenti extraeuropei](#)[Eventi](#)[Filosofie alimentari](#)[Nazioni europee](#)[Notizie/Attualità](#)[Ospitalità](#)[Prodotti](#)[Regioni italiane](#)[Ricette](#)[Territori](#)[Video](#)

Articoli nel tempo

[Marzo 2011](#)[Febbraio 2011](#)[Gennaio 2011](#)[Dicembre 2010](#)[Novembre 2010](#)[Ottobre 2010](#)[Settembre 2010](#)[Agosto 2010](#)[Luglio 2010](#)[Giugno 2010](#)[Maggio 2010](#)[Aprile 2010](#)

Vedi meno recenti

Vedi anche

[Prodotti](#)[Produttori](#)[Ospitalità](#)[Territori](#)[Eventi](#)[Giornale](#)

Pubblicità


Vuoi la tua pubblicità a pagamento su
Mondo del Gusto?

[Scopri come fare](#)

Le vostre proposte

Vuoi segnalare eventi, itinerari,
prodotti o strutture ricettive? Vuoi
proporre delle ricette da condividere
con i nostri lettori?

[Scopri come fare](#)

 [I feed RSS di Mondo del Gusto](#)