

AZIENDA AGRICOLA  
BIOLOGICA BIODINAMICA



# DAL CEREALE AL PANE

COMPRENDERE LE FORZE DELLA VITA CHE OPERANO  
NEL SUOLO, NEI SEMI, NEI CEREALI E NEL PANE.

# CORSO DI PANIFICAZIONE

CON LIEVITO MADRE E FARINE DI GRANI ANTICHI  
TEORICO E PRATICO

NICOLAS SUPIOT CONTADINO PANIFICATORE IN FRANCIA  
FRANCO PEDRINI CONSULENTE BIODINAMICO

# DOMENICA 17 GIUGNO 2018

ore 9:00 – inizio incontro  
Ore 13:00 – pranzo a buffet con i prodotti dell'azienda bio Il Cerreto

A close-up photograph of a hand holding a small amount of rice grains. The hand is positioned on the left side of the frame, and the rice grains are being held between the fingers. A large number of rice grains are falling from the hand, creating a dynamic, cascading effect that fills the right side and bottom of the image. The background is a plain, light color, which makes the golden-brown rice grains stand out prominently. The overall composition is simple and focuses on the texture and movement of the rice.

ore 17:00 – termine incontro

50 EURO A PERSONA  
IL COSTO COMPRENDE ANCHE MATERIE PRIME E PRANZO BIO A BUFFET  
PORTARE DA CASA GREMBIULE E CIOTOLA  
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO IL 14 GIUGNO

Per info e adesioni: [commerciale@ilcerreto.it](mailto:commerciale@ilcerreto.it) 0588/64213, Paola 3280761878

Azienda Agricola IL CERRETO Loc. Cerreto, 45 56045 Pomarance (PI) – web [www.ilcerreto.it](http://www.ilcerreto.it)