

SABATO 29 AGOSTO

SABATO 29 AGOSTO

DOMENICA 30 AGOSTO

● CÀ MACCOLINA

Via Monte Visano, 10
Brisighella (Ra)
ca.maccolina@gmail.com
3336877972
@camaccolina

SABATO 29 AGOSTO ORE 17,00

Cosmesi al naturale

Nell'ambito della Festa di Fine Estate, promossa dall'Associazione *Il Lavoro dei Contadini*, l'azienda Cà Maccolina, sulle colline di Brisighella, ospita un *workshop* esperienziale dedicato alla cura naturale del corpo e alla riscoperta di antiche preparazioni per il benessere della pelle.

Durante l'incontro i partecipanti scopriranno come realizzare una *Cold Cream*, una delle più antiche preparazioni cosmetiche, composta da pochi e semplici ingredienti naturali; oli vegetali, cera d'api, acqua.

Attraverso una dimostrazione pratica sarà possibile conoscere le caratteristiche delle materie prime, il processo di emulsione e i principi alla base di una preparazione particolarmente ricca e nutriente.

Un'occasione per avvicinarsi al mondo della cosmesi naturale e riscoprire gesti di cura semplici, legati alla tradizione e all'utilizzo consapevole degli ingredienti naturali.

Al termine del *workshop*, ogni partecipante potrà portare con sé un piccolo vasetto della *Cold Cream* realizzata durante l'attività, come ricordo concreto dell'esperienza e spunto per continuare a sperimentare anche a casa.

A seguire, degustazione di prodotti tra cui l'olio extravergine di oliva di Cà Maccolina, ottenuto da olive nostrane di Brisighella.

Evento su prenotazione

Per info e prenotazioni 3336877972,
anche *whatsapp*

● AGRITURISMO

IL CONTADINO TELAMONE

DELLA SOCIETÀ AGRICOLA RO.2MA.

Via Sacramora, 12 Reda di Faenza (Ra)

Cell. 339 7242643

info@ilcontadinotelamone.it

ilcontadinotelamone.it

fb: agriturismo il contadino telamone

SABATO 29 AGOSTO ORE 20

Cena a base di paella

Costo: 25 euro vino e caffè esclusi

Prenotazione obbligatoria

al 3397242643 entro 27 agosto

● TENUTA NASANO

Soc. Agricola

Cantina & Agriturismo

Via Rilone 2, loc. Mazzolano

48025 Riolo Terme

Tel. /Fax 0546-70715 Cell. 334 9991623

(Stefano)

www.tenutanasano.it - gardi.fabio@libero.it



DOMENICA 30 AGOSTO DALLE 16

Eventi

- A piedi nudi nell'acqua, la pigiatura come una volta
- Degustazione guidata dei vini dell'azienda con l'enologo Stefano Gardi
- Dai fiori al vasetto, il percorso del miele con Alvaro Bartolini
- "Arcord dla Campagna" (ricordi di campagna), antichi mestieri con Mario Scalorbi
- Stefano Cortesi fornaio itinerante: pane di farro classico, pane di farro monococco, focaccia al rosmarino, ciambella di farro integrale

AZIENDE OSPITATE

- Soc. Agricola La Casera
produzione formaggi e ricotte

- Az. Agr. Biologica Minardi Antonella
via Cestina 14, Casola Valsenio • cell. 347.5216893
Confetture di frutti dimenticati

- Az. Agricola Alvaro Bartolini
via Oriolo Spaderna, 4 • Brisighella (Ra) cell. 333.5303686
Peperoncino e florovivaistica "Habanero in salsa", miele

- Az. Agricola biologica Marchi Roberto
Produzione ceci, farine e derivati

Cena in agriturismo: potrete gustare primi piatti e piadine farcite accompagnati dai nostri vini

L'evento si svolgerà all'aperto, in caso di maltempo sarà annullato

Accesso libero

