

# Zógn a Trèb

la fermentazione per la salute del corpo e dell'ambiente

• Ecomuseo delle Erbe Palustri, Villanova di Bagnacavallo •

**Tutti i giovedì di  
giugno 2021  
ore 18-20**

• **03.06**

La colazione probiotica:  
un buon inizio per il corpo

• **10.06**

I fermenti in cucina:  
kefir, lattefermentazione e fervida

• **17.06**

Igiene della casa:  
il pulito che conquista

• **24.06**

La cura della persona:  
dentifricio, collutorio probiotico  
e igiene intima

a cura della "Beglia" Norma Bini



Gli incontri saranno tenuti da **Mariella Dalpozzo** (Scuola di alta fermentazione *Ferment Academy*, fondata dalla dott.ssa Carmen Ruello) e **Serena Casadei**

**Costo di partecipazione**  
€ 15 a incontro  
**Numero partecipanti**  
max 12 persone

*Gli incontri saranno svolti secondo i protocolli di sicurezza anticontagio Covid-19.*

**Info e prenotazioni:** Ecomuseo delle Erbe Palustri tel. 0545 47122  
erbecpalustri.associazione@gmail.com - lucedisolara@gmail.com