

BADIA CALAVENA. Oggi c'è anche la Land art

«Il mondo di Peper» con laboratori sul cibo

Tre laboratori caratterizzano la terza giornata del «Mondo di Peper» a Badia Calavena, quella di oggi, che è dedicata ai prodotti gastronomici.

Un laboratorio di LandArt, tenuto da Marta Pagan Griso, è riservato agli alunni delle scuole primarie, e per i ragazzi è pure la prima parte del laboratorio creativo diretto da Paola Zinnamosca su come nasce un libro illustrato, alle 15 alla biblioteca comunale di Badia Calavena.

Agli adulti sono invece riservati il laboratorio dal titolo «Il buon pane quotidiano», in cui

Emilio Ferrari, dell'associazione Pan de Verona, insegna a preparare il pane in casa, e la degustazione serale di piatti tipici locali proposta da alcuni ristoranti di Badia (su invito).

Per tutti, i convegni: alle 9 su «Il paniere della salute mediterranea», con il docente universitario Davide Degli Innocenti, Antonio Tesini e Andrea Tronchin.

Alle 11 Ennio Sgreva, dottore forestale, che parlerà della «Valorizzazione del tartufo della Lessinia», di cui Sant'Andrea è uno dei più forti produttori. ♦ **R.Z.**