

100%



100% (bio) VALPOSCHIAVO

AGRICOLTURA & GASTRONOMIA

Sabato, 11.12.2021

09:30-11:00

Visita alla Birreria Poschiavina ✨

offerta dalla Birreria Poschiavina
Certificato COVID obbligatorio

11:00-14:00

In cucina con Mirjam Eberle e Claudio Zanolari - workshop e pranzo ✨

CHF 50 a persona
Certificato COVID obbligatorio

Sabato e
domenica
sera

**Cena a base
di prodotti
locali
nei ristoranti
100%
Valposchiavo**



Per il live
streaming vai
su
[https://youtu.
be/srwh7KGyC](https://youtu.be/srwh7KGyC)
Pw
o scannerizza il
QR-code:



Domenica, 12.12.2021
14:00-15:30, Sala Casa Torre

Presentazioni

Gianluca Giuliani - consulente agronomo:
Il progetto SinBioVal in Valposchiavo

Fausto Gusmeroli - ricercatore presso la Fondazione
Fojanini di Sondrio:
Verso un'agricoltura ecologica

Francesco Vassella - coordinatore Progetto 100%
(bio) Valposchiavo:
**100% (bio) Valposchiavo: situazione attuale e
sguardo al futuro**

Dominik Flammer - giornalista, autore ed esperto di
cucina locale:
**L'eredità culinaria delle alpi: La cucina povera
come vantaggio turistico**

✨ **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO IL 09.12.2021**
VALPOSCHIAVO TURISMO - 081 839 00 60 - INFO@VALPOSCHIAVO.CH