

AREA BREAKFAST PAD 29 F24 G23

IN COLLABORAZIONE CON ECO BIO CONFESERCENTI, PRODOTTI BIOTOBIO E QUINN



GIOVEDÌ 8 SETTEMBRE 2022

10.30–12.00

LE BEVANDE PER IL BREAKFAST E IL BRUNCH: INFUSI, SPREMUTE, SMOOTHIES E FERMENTATI.

A cura di Marco Dalboni (Biobarman Eco Bio confesercenti)

Tema: *Le colazioni vegane. Il Mate a colazione. Infusi, Smoothies e Fiocchi di gusto per una colazione alternativa.*

A cura di Carla Casali (Veg Cheg) **Sponsor:** BIOTOBIO, QUIN

14.30–16.00

LE BEVANDE PER IL BREAKFAST E IL BRUNCH: INFUSI, SPREMUTE, SMOOTHIES E FERMENTATI.

A cura di Marco Dalboni (Biobarman Eco Bio confesercenti)

Tema: *Le colazioni vegane: Kefir, acqua di kefir e spremute di verdure.*

Le basi per una colazione sana, buona e leggera.

A cura di Carla Casali (veg cheg) **Sponsor:** BIOTOBIO, QUIN

16.30–17.30

Tema: *Parliamo di colazione vegana, colazione gluten free e colazione senza lattosio.*

A cura di Prof Arrigo Cicero / Dr.ssa Sara Benazzi (Università di Bologna/Biologa nutrizionista)

AREA BREAKFAST PAD 29 F24 G23

IN COLLABORAZIONE CON ECO BIO CONFESERCENTI,
PRODOTTI BIOTOBIO



VENERDÌ 9 SETTEMBRE 2022

10.00–11.00

PARLIAMO DI COLAZIONE DOLCE CLASSICA 1

A cura di Prof Arrigo Cicero / Dr.ssa Sara Benazzi (Università di Bologna/Biologa nutrizionista)

11.00–12.00

LE TISANE DI ERBE BIOLOGICHE MEDITERRANEE “LA GRANDE VIA”

A cura di Marco Dalboni (Biobarman Eco Bio confesercenti)

Tema: La colazione dolce

A cura di Chef Monia Talenti (La Grande Via) **Sponsor:** BIOTOBIO

14.30–15.30

PARLIAMO DI COLAZIONE DOLCE CLASSICA 2

A cura di Prof Arrigo Cicero / Dr.ssa Sara Benazzi (Università di Bologna/Biologa nutrizionista)

16.00 – 17.00

LE TISANE DI ERBE BIOLOGICHE MEDITERRANEE “LA GRANDE VIA”

A cura di Marco Dalboni (Biobarman Eco Bio confesercenti)

Tema: Cooking Show La colazione dolce

A cura di Chef Monia Talenti (La Grande Via) **Sponsor:** BIOTOBIO

17.15–18.00

PARLIAMO DI COLAZIONE PER SPORTIVI

A cura di Prof Arrigo Cicero / Dr.ssa Sara Benazzi (Università di Bologna/Biologa nutrizionista)

AREA BREAKFAST PAD 29 F24 G23

IN COLLABORAZIONE CON ECO BIO CONFESERCENTI,
PRODOTTI BIOTOBIO



SABATO 10 SETTEMBRE 2022

10.00–11.00

PARLIAMO DI COLAZIONE SALATA

A cura di Prof Arrigo Cicero / Dr.ssa Sara Benazzi (Università di Bologna/Biologa nutrizionista)

11.00–12.00

LE TISANE DI ERBE BIOLOGICHE MEDITERRANEE “LA GRANDE VIA”

A cura di Marco Dalboni (Biobarman Eco Bio confesercenti)

Tema: Cooking Show La colazione salata

A cura di Chef Sonia Vellere (La Grande Via) **Sponsor:** BIOTOBIO

14.30–15.30

PARLIAMO DI COLAZIONE SALATA

A cura di Prof Arrigo Cicero / Dr.ssa Sara Benazzi (Università di Bologna/Biologa nutrizionista)

16.00 – 17.00

LE TISANE DI ERBE BIOLOGICHE MEDITERRANEE “LA GRANDE VIA”

A cura di Marco Dalboni (Biobarman Eco Bio confesercenti)

Tema: Cooking Show La colazione salata

A cura di Chef Sonia Vellere (La Grande Via) **Sponsor:** BIOTOBIO

17.15–18.00

PARLIAMO DI COLAZIONE PER BAMBINI E COLAZIONE PER CHI È DI FRETTA

A cura di Prof Arrigo Cicero / Dr.ssa Sara Benazzi (Università di Bologna/Biologa nutrizionista)