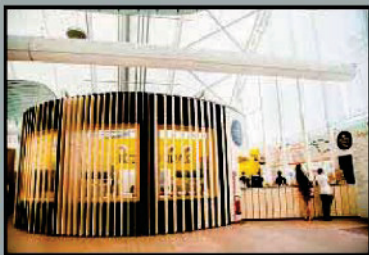


ALCE NERO, DAI RACCOLTI ALLA TAVOLA

In Expo Milano 2015 c'è un luogo in cui il biologico viene raccontato e degustato: è il Parco della Biodiversità - Padiglione del Biologico, progettato e realizzato da Bologna



Fiere, che al cibo di Alce Nero e alla cucina di Berberè ha affidato la sua ristorazione.

Sel mesi In cul conoscere gli agricoltori e i cuccinieri di Alce Nero lungo un percorso che segue il ritmo dei raccolti. Si parte dalla cucina, dove il mondo dei cereali, delle verdure e del legumi,

interpretati dallo Chef Simone Salvini, incontra le meravigliose pizze a fermentazione naturale di Matteo Aloe.

Una Scuola di Cucina gratuita ha dimora stabile all'interno dello spazio, tematizzandosi con le stagioni e i loro frutti. E infine i grandi eventi: ospiti nazionali ed internazionali affrontano i temi dei Diritti alla Terra per immaginare insieme un nuovo pensiero sul biologico. E sulla convivenza. Per informazioni su eventi e corsi: www.alcenero.com/expomilano 2015. Fotografo Manuel Turri. Progetto Architettonico: Giambattista Ghersi, Studio Rizoma

