

RIVALTA CITTA' DI

Terra[®]
madre



Terzo appuntamento

DOMENICA 26 OTTOBRE - ORE 19
CAPPELLA DEL MONASTERO, VIA BALEGNO

PRESENTAZIONE DEL
PROGETTO PACARI

PER UNA PRODUZIONE ETICA, BIOLOGICA E BIODINAMICA

DEGUSTAZIONE DI DIVERSE TIPOLOGIE
DI CIOCCOLATA PACARI (ECUADOR)
PRESENTE AL SALONE DEL GUSTO

Serata a cura di "Marco Vacchieri - Dolci Intuizioni"



*Conducono Monica Meschini (chocolate taster di fama mondiale)
e Santiago Peralta (titolare della ditta)*

**Prenotazione obbligatoria al n. 011.9090249 o presso "Marco Vacchieri - Dolci Intuizioni"
(via Roma, 2 - Rivalta) fino a esaurimento dei posti disponibili (99).**

**Il progetto "Rivalta Città di Terra Madre" è realizzato in collaborazione
con le 25 famiglie ospitanti, Cascina Romana, Pro Loco Rivalta, Autolinee Martoglio**