

11 settembre

Ore 10:00 am

Ore 16:00 pm

Invasati

2016

Orto Botanico

Trieste

FERVÌDA

Fermenti di vita

I *Fervida*, fermenti di vita, sono alimenti probiotici capaci di riequilibrare la nostra flora batterica.

Sempre più spesso viene riconosciuto il legame tra molte patologie o malattie autoimmuni e la permeabilità intestinale.

Il nostro scopo in questo incontro é far conoscere queste colture e permettere un primo approccio alla semplice tecnica di autoproduzione.

Attraverso un antico metodo di fermentazione thailandese di frutta, vegetali, erbe, otterremo nel tempo, un concentrato di microrganismi benefici dalle incredibili proprietà.

Molteplici possono essere i campi applicativi dei *Fervida*: agricoltura, ambiente, pulizie della casa, igiene della persona ma soprattutto aiutano a riattivare la naturale tendenza del nostro organismo, al benessere ed alla salute.



Organizzato da: *Anime in fermento*

Contatti : Mara Donchi : maryd75@icloud.com Eva Balzano: evabalz@gmail.com