

# POMODORATA LIBERATA!!!

POMODORATA 7-8-9 Settembre

Seconda Pomodorata Liberata: dal seme alla passata, tutto il gusto della t/Terra in un percorso di riappropriazione dei saperi e dei sapori contadini per un consumo critico e consapevole per una autoproduzione collettiva

programma:

VENERDÌ 7

Dalle 15 - Sterilizzazione delle bottiglie e dei barattoli per la conserva

SABATO 8

Dalle 10 - Lavorazione dei pomodori pelati ciliegino, imbottigliamento, cottura a legna

DOMENICA 9

Dalle 10 - Lavorazione dei pomodori viterbesi, passata, imbottigliamento, cottura a legna

- Pulizia, etichettatura e distribuzione bottiglie

LEGGI E SCARICA IL FUMETTO DI ZEROCALCARE

VISUALIZZA E SCARICA IL FUMETTO DI ZEROCALCARE IN ALTA RISOLUZIONE (7M)