

## **BEM VIVIR EDIZIONE 18!!**

### **Venerdì 23 Ottobre, ore 18.00**

- Canapa: pianta multiforme, dalla tavola... all'armadietto delle medicine  
Roberta Medoro, "Terapeuta secondo Natura"

### **Sabato 24 Ottobre, ore 18.00**

- Pasticceria Vegan. Consigli, suggerimenti, ricette  
Savina Botticelli, biopasticceria Biotime

### **Venerdì 30 Ottobre, ore 18.00**

- Proteggiamo la Terra con un piatto di rape  
Patrizia Pompilio, azienda agricola biologica D'Eusanio

### **Sabato 31 Ottobre, 18.00**

- Una nuova cosmesi biologica:  
nata per l'infanzia, cresciuta per i grandi  
Dario Chiavaroli, CEO GrennHub/NeBiolina

### **Venerdì 6 Novembre, ore 18.00**

- Mandala di lana – Ojos de Dios  
(Contributo per il laboratorio 5 euro)  
Cinzia Seddone

### **Sabato 7 Novembre, ore 18.00**

- Autunno raccogliamo le energie con i giusti cibi  
Mariagrazia Di Russo, naturopata

### **Venerdì 13 Novembre, ore 18.00**

- SuperCrema Prezioso Olio Cremoso Bionaturale...un piccolo gesto quotidiano per la cura della tua pelle e quella del tuo bambino  
Antonio Di Placido

### **Sabato 14 Novembre, ore 18.00**

- Un pizzico di spezie

Fabio Ruggieri, associazione Amali

**Venerdì 20 Novembre, ore 18.00**

- Alimentazione - Cure naturali - Equilibrio emozionale: come e perché!

Cristiana Carradori, presidente Ass. Empatia&Co.

**Sabato 21 Novembre, ore 18.00**

- Centrifugati di frutta e verdura

Antonio D'Andrea, Case delle erbe

**Venerdì 27 Novembre, 17.00**

- Serata Benessere Olistico: Massaggi e trattamenti

(Massaggio rilassante - Shiatsu - Riflessologia Plantare)

Rosana Crisante, Mariangela Marcolini, Maria Diodato, operatori della Rete Olistica Adriatica

**Sabato 28 Novembre, ore 17.00**

- Serata Benessere Olistico: Massaggi e trattamenti

( Riflessologia Plantare – Shiatsu – Reiki )

Caterina La Pietra, Anita Gianfelice, Antonella Capodicasa, operatori della Rete Olistica Adriatica

**Venerdì 4 Dicembre, ore 18.00**

- Come degustare e riconoscere un buon vino.

Degustazioni di vini abruzzesi

Graziella Di Berardino, sommelier

**Sabato 5 Dicembre, ore 18.00**

- Le proprietà del piatto unico

Roberta Guidi, naturopata e cuoca

INGRESSO LIBERO

Emporio Primo Vere

Via S. Donato, 1 – PESCARA

Info: 085.4311217 - 393.2362091