



ElettroColtura®

cibo • energia • natura

con **Andrea Donnoli**

Venerdì
20
MARZO

HOTEL SANTOLI
Porretta Terme (BO)
ORE 18



incontro sull' **Agricoltura Energetica**
come applicarla sul nostro appennino
un approccio armonico con Madre Natura

Ingresso libero su prenotazione

a seguire **degustazione** con prodotti
in elettocoltura e a km zero € 20

Info e prenotazioni:
info@hotelsantoli.com
0534 23206



TESTO:

Venerdì 20 marzo presso l'Hotel Santoli a Porretta Terme (BO) il Dott. Andrea Donnoli, fondatore dell'Accademia di Agricoltura Energetica Vibrazionale, ci aiuterà a comprendere meglio e a mettere in pratica i principi dell'ElettroColtura.

Grazie alle conoscenze acquisite in più di 12 anni di ricerche sul campo, impareremo a migliorare la salute del suolo, la vitalità delle piante e la qualità del raccolto, ma non solo, l'ElettroColtura è infatti una tecnica che aiuta ad energizzare, caricare ed equilibrare minerali, vegetali, esseri umani e animali, cibo, bevande, ambienti esterni e interni.

Durante il convegno sarà inoltre possibile acquistare il libro Manuale Teorico e Pratico di Agricoltura Energetica edito da Andromeda Edizioni e scritto dal Dott. Andrea Donnoli.

Il convegno è dedicato a tutti i produttori, agricoltori e allevatori dell'appennino ma anche a chi semplicemente vuole iniziare a preparare un proprio orto; un incontro per conoscere meglio l'ElettroColtura e imparare nuove tecniche per produrre alimenti ancora più sani, naturali ed ecosostenibili.

Dalle ore 19:30 sarà possibile partecipare alla degustazione con prodotti in ElettroColtura presso il nostro ristorante "Il Bassotto" al prezzo di € 20 a persona abbinati ai nostri prodotti a km zero preparati dallo chef Franco Santoli cuoco dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food.

L'ingresso è libero con prenotazione allo 0534 23206 o scrivendoci a info@hotelsantoli.com