

CRUDI, COTTI E MANGIATI. A Roseto degli Abruzzi la due giorni green dedicata alla permacultura

Dal **18 al 19 ottobre 2014**, a Roseto degli Abruzzi (TE), presso la sede **dell'associazione Brucare Onlus***, è di scena **"Crudi, cotti e mangiati"**, il primo appuntamento del ciclo di workshop dedicati alla **permacultura e alle costruzioni**.

Nato dalla speciale collaborazione tra **Brucare onlus** e **Mani in Pasta**, e con il patrocinio del **Festival Italiano di Permacultura**, "Crudi, cotti e mangiati" è un caleidoscopio di espressioni legate alla permacultura, il luogo dove - tra costruzioni, bio-edilizia, cibi, vini e idee - si da appuntamento il vasto pubblico di appassionati di "green" alla continua ricerca di prodotti, input, nuove soluzioni da trovare e nuovi passioni da coltivare.

Che cos'è la permacultura? E' un approccio olistico all'agricoltura, che tiene in considerazione **i bisogni del singolo individuo e di intere comunità, cercando di conciliarli con quelli della natura**, attraverso la costruzione di un equilibrio stabile fra la Natura e le attività antropiche.

I suoi principali fondamenti etici sono:

- 1) prendersi cura della terra
- 2) prendersi cura della gente
- 3) condividere le risorse

Crudi, cotti e mangiati diventa così un **palcoscenico per le nuove idee**, quelle che faranno discutere e diventeranno gli stili di vita di domani, un viaggio nei sensi e nelle idee, alla scoperta dei tanti modi in cui oggi si esprime e si sperimenta la permacultura.