



LA GRANDE VIA

## PROGRAMMA DELL'EVENTO

### Venerdì 9 maggio

#### 🕒 Dalle 15:00 – Arrivo e accoglienza

Benvenguto al Daino Bianco! Tempo per sistemarsi e immergersi nell'atmosfera del weekend.

#### 🕒 16:00 – Introduzione alla pasticceria naturale

Scopri i principi della pasticceria senza zucchero con Monia Talenti: equilibrio, salute e sapore in ogni creazione.

#### 🕒 17:00 – La magia dei dolci con solo due ingredienti

Semplicità e meraviglia: prepariamo insieme dolci incredibili utilizzando solo due ingredienti.

#### 🕒 19:00 – Cena

Un momento di condivisione e relax con i sapori genuini della cucina naturale.

---

### Sabato 10 maggio

#### ☀️ 8:30 – Colazione

#### 🕒 9:30 – Biscotti e frolle senza zucchero

Impasti friabili e profumati, senza zucchero ma pieni di gusto.

#### 🕒 11:00 – Creme di base e dolci da forno

Le basi perfette per ogni dolce: impariamo a preparare creme vellutate e torte leggere.

#### 🕒 12:30 – Pranzo e tempo libero

Un momento di pausa per godersi la natura del Daino Bianco.

#### 🕒 16:00 – Piccole delizie al cioccolato

Dolci al cioccolato senza zuccheri raffinati: irresistibili e sani.

#### 🕒 19:00 – Cena

---

### Domenica 11 maggio

#### ☀️ 8:30 – Colazione

#### 🕒 9:30 – Torte per le occasioni speciali

Estetica e leggerezza si prendono per mano: impariamo a creare dolci scenografici e leggeri.

#### 🕒 12:30 – Pranzo e saluti

Un ultimo momento insieme prima di concludere questo dolce viaggio.

*Il programma potrebbe subire variazioni prima o durante il seminario in base al clima, al gruppo e all'organizzazione.*