

IL GIARDINO DI DOWN HOUSE, principi di bioarte



20 giugno 2010

Esperimenti di bartending molecolare con ricette a base di fiori e frutti, per una stimolante miscela di particelle prodotte e rivelate attraverso la trasformazione di vegetali e liquidi alimentari. Questi, grazie ai loro colori e le diverse consistenze mescolate all'azoto liquido, sono da annusare, osservare e gustare.

In collaborazione con Beatrice Mautino, Fondazione per le Biotecnologie di Torino



**PAV | AEF Attività Educative e Formative
DOMENICA = WORKSHOP**