





Mantova, 28 novembre 2025 Circolare n. 51/2025



Corso di cucina naturale



LA TAVOLA DELLE FESTE

Mercoledì, 10 dicembre 2025

A dicembre l'atmosfera di festa pervade tutte le case...e soprattutto le cucine! Natale è una splendida occasione per riunirsi a con parenti, amici, e un'ottima occasione per presentare a tavola piatti che sanno di bellezza, colore, gusto continuando a mantenerci in forma e in equilibrio!

In questo corso di cucina naturale "per le feste" avremo l'occasione di imparare una serie di piatti speciali per un menù conviviale 100% vegetale adatto alle festività invernali, accostandolo a qualche buon consiglio per affrontare eventuali eccessi dei periodi delle feste!

Prediligeremo ingredienti di stagione, per quanto possibili locali, non raffinati o processati e biologici.

Alla fine del corso vorrai che le occasioni speciali da condividere a tavola siano tutti i giorni! Il menù previsto sarà 100% a base vegetale.

LUOGO E ORARIO: la sede di Zenkitchen si trova a Mantova in Via Corridoni, 51, presso un palazzo storico nel cuore della città. Il corso inizierà alle **ore 18:30** in punto e terminerà alle **ore 21:30**. Zenkitchen è una "home-kitchen": una cucina accogliente, un luogo per imparare, condividere e cucinare proprio come a casa!

DOCENTE: Dott.ssa Annunziata Jyoti Cardona, biologa nutrizionista, natural food chef, esperta in alimentazione naturale, autrice di www.zenkitchen.it, sito di cucina naturale a base 100% vegetale. La creatività e la passione per la preparazione di una nuova ricetta vengono supportate dalle conoscenze della scienza dell'alimentazione e integrate dal sapere in ambito di cucina naturale. Il risultato diventa non solo delizioso ma anche equilibrato e sano. La scelta di esplorare la cucina naturale "plant based" è dettata dalla



personale passione per la "salute" del pianeta e di tutti gli esseri viventi, uomo compreso. Ha studiato come "Health Consultant" presso l'Istituto Macrobiotico di Lisbona. Jyoti collabora come chef nei gruppi di meditazione e crescita personale dove sostiene il processo interiore portando cura ed energia attraverso il cibo. Offre consulenze alimentari personalizzate al fine di individuare gli errori alimentari nella dieta del cliente per riportare equilibrio e benessere al corpo.

COSTO DEL CORSO (massimo 10 persone)

€ 60,00

LA QUOTA COMPRENDE:

- ☑ 3 ore di lezione tenute dalla natural food chef Annunziata Jyoti Cardona;
- ☑ Prodotti BIO per la preparazione dei vari piatti;
- ☑ Dispense con le ricette elaborate durante il corso;

verranno ammessi seguendo tassativamente l'ordine di iscrizione.

☑ Degustazione dei piatti preparati.

TERMINE ISCRIZIONI:

5 dicembre 2025

REFERENTE CAD BAM:

Chiara Steccanella

NOTA BENE: ricordiamo che per poter partecipare alle manifestazioni del Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali. I Soci "Annuali" dovranno versare la quota di partecipazione tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" IBAN IT1810103011503000010000226, causale "**Corso di cucina naturale: la tavola delle feste**" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena. **INOLTRE**: il Cad Bam non accetta prenotazioni telefoniche. È necessario iscriversi alla manifestazione esclusivamente tramite il modulo in calce alla circolare oppure tramite il nostro sito internet www.cadbam.it dove, dopo aver aperto la pagina della circolare interessata, troverete il modulo di iscrizione online. Per coloro che si recheranno direttamente alla sede del Circolo per il pagamento brevi manu,

sarà necessario compilare in loco il modulo di iscrizione e lasciarlo alla nostra Segreteria (aperta dalle ore 9:30 alle ore 13:30 sabato e domenica esclusi). Qualora le richieste di partecipazione eccedano il numero di posti disponibili, come di consueto, i partecipanti

Per eventuali maggiori informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam al numero telefonico 0376 262366, visitare il nostro sito https://www.cadbam.it oppure inviare un'e-mail a segreteria@cadbam.it o cadbam.it o chiara.steccanella@cadbam.it o chiara.stecc



MODULO DI ADESIONE (*) AL CORSO DI CUCINA NATURALE "LA TAVOLA DELLE FESTE" DEL 10 DICEMBRE 2025

Il presente modulo dovrà essere compilato in ogni sua parte, firmato, scansionato ed inviato tramite E-mail a segreteria@cadbam.it.

Per coloro che fossero impossibilitati a trasmettere copia del modulo compilato e firmato via e-mail, potranno inviare un'immagine via WhatsApp al numero: 348.2631376

COGNOME e NOME	E-MAIL - CELLULARE - TELEFONO FISSO	QUOTA €uro
	<u> </u>	
	Totale quote di partecipazione dovute:	
(*) IMPORTANTE: l'adesione sarà ritenuta va	alida solo se <u>completa di tutte le informazioni richieste</u> .	
DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO UE N. 2 ad iniziative o servizi che richiedano il trattan	PERSONALI, AI SENSI DELL'ARTICOLO 13 DEL D.LGS. 30 G 2016/679: consapevole che in mancanza di consenso il CAD I mento dei dati personali già in suo possesso, acconsento al tra ente iniziativa, compreso la loro eventuale comunicazione a	BAM non potrà dar corso ttamento degli stessi per
all'articolo 1 della Convenzione di Bruxelles dell'articolo 22 della medesima convenzione	le che il CAD BAM è un mero intermediario di viaggi, ai ser del 23/04/1970, ratificata con legge n. 1084/1977, e che pertar e, non risponde dell'inadempimento totale o parziale del viaggo o dichiara di conferire espresso mandato con rappresentanza.	nto , ai sensi del comma 3
Mantova,	Firma Socio Cad Bam	
Con il presente ordine irrevocabile, il sottosc	crittoau	torizza la Banca Monte
dei Paschi di Siena a bonificare, anche in più	soluzioni ed a richiesta degli organizzatori, l'importo compless	sivo di €uro
a favore del Circolo Aziendale Dipendenti Ba	anca Agricola Mantovana addebitando il c/c n	_funzionante presso la
dipendenza di	ed ider	itificato dal seguente
IBAN	, quale totale quote di partecipazione alla mar	nifestazione in oggetto.
Mantova.	Firma intestatario c/c	