

Il filo di canapa. L'eco-pianta del futuro



Anno edizione:	2016
Category:	Società
Collana:	I manuali di Altreconomia
Editore:	Altreconomia
EAN:	9788865161913
Autore:	Chiara Spadaro
In commercio dal:	04/02/2016
Pagine:	127 p., ill.

[Il filo di canapa. L'eco-pianta del futuro.pdf](#)

[Il filo di canapa. L'eco-pianta del futuro.epub](#)

Tutti i segreti della cannabis, l'eco-pianta del futuro. Gli usi pratici per cucina, tessuti, bioedilizia, ecosmesi. Le battaglie in corso per l'uso terapeutico della cannabis e la sua legalizzazione nelle parole degli esperti. Che cosa si fa con la canapa? Si cambia il mondo! La cannabis è infatti una risorsa straordinaria una pianta che combatte il climate change, cresce senza chimica e "sequestra" più CO2 di un bosco.

I suoi semi e il suo olio sono veri superalimenti, tra i più ricchi di proteine e preziosi nutrienti.

La canapa è "costruttiva", un mattone perfetto per una casa in bioedilizia.

La sua fibra si trasforma in tessuti sani, resistenti e sostenibili. I suoi principi possono lenire il dolore di gravi malattie e curarne altre. Questo libro offre tutte le "istruzioni per l'uso" e fa il punto sul vivace dibattito in corso.

Pasta madre, grani antichi & filiere corte. Pane, pizza, focacce e dolci, con grani tradizionali, farine bio e pasta madre. Pane, pizza, focacce e dolci, con grani tradizionali, farine bio e pasta madre. Tutta farina del nostro sacco: la ricetta base per la pasta madre e 33 ricette perfette di pane, pizza e

Tutta farina del nostro sacco: la ricetta base per la pasta madre e 33 ricette perfette di pane, pizza e ... Pasta madre, grani antichi & filiere corte. Pane, pizza, focacce e dolci, con grani tradizionali, farine bio e pasta madre. Tutta farina del nostro sacco: la ricetta base per la pasta madre e 33 ricette perfette di pane, pizza e ... Pasta madre, grani antichi & filiere corte. Tutta farina del nostro sacco: la ricetta base per la pasta madre e 33 ricette perfette di pane, pizza e ... Pasta madre, grani antichi & filiere corte. Pane, pizza, focacce e dolci, con grani tradizionali, farine bio e pasta madre.