

agrinatura

2013

ALLEVARE

COLTIVARE

Coltiviamo
il futuro!

IMPARARE

TRASFORMARE

TUTELARE

CONSUMARE

25/28 APRILE

LARIOFIERE ERBA

www.agrinatura.org  infoline 031 6371

PROGRAMMA GENERALE

PROGRAMMA GENERALE

Pre-Opening MERCOLEDI' 24 APRILE

Ore 16.00 – Sala Lario

Bosco-legno-energia: la fonte rinnovabile al servizio delle Amministrazioni locali e del territorio

A cura di: Camera di Commercio di Como, Camera di Commercio di Lecco

GIOVEDÌ 25 APRILE

Ore 10.00

Inaugurazione 12^a edizione

Dalle 10.00 alle 12.00 – Padiglione B

A come apicoltura: un affascinante e interattivo laboratorio per conoscere questi organizzatissimi insetti e i loro prodotti

A cura della Provincia di Lecco settore Agricoltura

Dalle 10.30 alle 13.00 – Padiglione A

Laboratorio di educazione alimentare

Le fiabe in tavola - La vera storia del pane

A cura della Provincia di Como settore Agricoltura

Dalle 10.45 alle 13.00 – Sala Porro

La pesca tra province e associazioni di pescatori: verso nuovi modelli di gestione

A cura della Provincia di Como settore Pesca

Ore 11.00 – Corpo centrale

“Nel solco della tradizione agricola di Erba: dall'esposizione del 1904 ad Agrinatura”

A cura di Alberta Chiesa, studiosa di storia locale

Dalle 11.30 alle 12.30 Padiglione B – Piazza dei Parchi

Presentazione Progetto n.226 Fondo Agricolo Europeo della Riserva Naturale e Regionale Valle Bova

Dalle 12.30 alle 13.00 – Padiglione B

Degustazione didattica di alcuni tipi di miele

A cura della Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 14.00 – Sala Lario

Convegno “I danni da ungulati nei territori montani delle province lariane”

A cura di CIA Alta Lombardia – Federazione Coldiretti – Unione Agricoltori di Como e di Lecco

Dalle 14.30 alle 18.00 – Padiglione A

Laboratorio di educazione alimentare

Alla scoperta dei prodotti dell'alveare - Non solo dolcezza

A cura della Provincia di Como settore Agricoltura

Dalle 14.30 alle 16.00 – Padiglione B

Il meraviglioso mondo dei cereali: un laboratorio creativo per scoprire questi importanti alimenti da sempre presenti sulla nostra tavola

A cura della Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 15.00 – Area esterna

Esibizioni di “Pesca Mosca”

Ore 15.00 – Corpo centrale

Sana alimentazione e sostenibilità del pianeta

A cura di Maria Elisabetta Raggi, Dirigente Laboratorio Patologia Clinica, Citogenetica, Biologia Molecolare IRCCS Eugenio Medea (Associazione La Nostra Famiglia) di Bosisio Parini (LC)

Dalle 15.30 alle 18.00 – Padiglione A

Degustazione

Esperienza del gusto - I prodotti lariani di terra e di lago

A cura della Provincia di Como settore Agricoltura

Ore 16.00 – Padiglione A

Laboratorio La mozzarella filata a mano: tradizione e qualità

A cura di Azienda Agricola Sant'Anna – Eupilio (CO)

Ore 16.00 – Padiglione B – Piazza dei Parchi

Laboratorio di educazione ambientale

A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro

Dalle 16.30 alle 17.30 – Padiglione B

Le mani in pasta

A cura della Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 16.30 – Corpo centrale

Convegno Permacultura

A cura di Francesca Simonetti, Agronoma e Counselor

Ore 16.30 Padiglione A spazio TI-CO ..nsumo

Show cooking: " I salumi di Marco d'Oggiono incontrano le fitoidee di zia Ste"

Chef Stefania Barni – Exploratori della Domenica

Ore 17.00 – Sala Lario

Corso di formazione Agricoltura Naturale e Selvatica

A cura di Giuseppe Oglio - Movimento per la Decrescita Felice

Ore 17.00 – Padiglione B – Piazza dei Parchi

Laboratorio di educazione ambientale

A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro

Ore 17.00 - Area esterna

"La reintroduzione in natura di fauna selvatica riabilitata"

A cura della Polizia Locale della Provincia di Como

Ore 17.30 - Area esterna

Visita guidata nella natura (gruppi di max 30 persone - durata 2h)

Avvicinarsi alla natura scoprendo il territorio e la fauna che lo popola

L'utilizzo delle attrezzature necessarie e dell'abbigliamento adeguato per scoprire e rispettare la natura circostante. Si richiede la prenotazione

A cura della Polizia Locale della Provincia di Como

Dalle 18.00 alle 18.30 – Padiglione B

AGRIGIOCHI per scoprire le risorse e le potenzialità del mondo rurale!

A cura della Provincia di Lecco settore Agricoltura

VENERDÌ 26 APRILE

Ore 10.00 – Corpo centrale

Conferenza stampa di chiusura della 5^a Rassegna Gastronomica del Lago di Como

Dalle 10.00 alle 11.00 Padiglione B – Piazza dei Parchi

Progetto Fontanili dei Piani d'Erba e dell'Eupili

A cura di Comune di Erba e Comune di Eupilio

Dalle 10.00 alle 11.00 – Padiglione B

Magico latte: un laboratorio galattico per scoprire il latte e i suoi derivati

A cura della Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 10.30 - Sala Porro

Assemblea annuale del Consorzio Agrario Como Lecco e Sondrio: approvazione bilancio e relazione esercizio 2012

Dalle 10.30 alle 12.00 – Sala Lario

“Cavo Diotti: dal passato la sicurezza per il futuro”

Convegno di ingegneria idraulica per la tutela del territorio

A cura di: Parco Regionale della Valle del Lambro, Dipartimento Riqualficazione Fluviale (DRF) dedicato a tecnici, amministratori e Protezione Civile

Ore 10.30 - Area esterna

Visita guidata nella natura (gruppi di max 30 persone - durata 2h)

Avvicinarsi alla natura scoprendo il territorio e la fauna che lo popola

L'utilizzo delle attrezzature necessarie e dell'abbigliamento adeguato per scoprire e rispettare la natura circostante. Si richiede la prenotazione

A cura della Polizia Locale della Provincia di Como

Ore 11.00 – Corpo centrale

Laboratorio geologico per ragazzi (9-15 anni) – durata 1h 30min max 40 posti

Descrizione:

- Struttura interna della terra e cenni di tettonica a zolle: nascita di oceani e catene montuose.
- Introduzione al mondo delle rocce: classificazione e riconoscimento in base alla loro genesi (sedimentaria, magmatica e metamorfica).
- I tesori della terra: introduzione alla mineralogia ed alla paleontologia (riconoscimento pratico di differenti specie mineralogiche e di fossili guida).

A cura del geologo Davide Cattaneo - Miniere dei Resinelli

Ore 11.00 Padiglione A - Area Farmer Market

AGRIFOOD

Incontri d'affari one-to-one tra agricoltori e ristoratori

Ore 11.00 Padiglione A spazio TI-CO ..nsumo

Show cooking: "Il pesce di lago"

Chef Fabrizio Ferrari - Ristorante "Al Porticciolo", Lecco

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto TI-CO...nsumo

Ore 11.30 - Padiglione A – Spazio Corto Circuito / Isola che c'è

Produzione del formaggio primo sale

Rivolto a tutti in particolare ai ragazzi: dal latte al formaggio processo di caseificazione, come fare un prodotto di qualità usando ingredienti biologici

A cura di Giuliano Ponzin responsabile dell'azienda agricola fratelli Ponzin

Dalle 11.30 alle 12.30 – Padiglione B

Degustazione didattica di alcuni formaggi tipici e giochi galattici!

A cura di Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 12.00 Green Tourism Day – Sala Lario

Tavolo operativo per la creazione di pacchetti turistici ecosostenibili tra produttori agricoli, agriturismi, b&b, agenzie di incoming, guide turistiche ed escursionistiche, consorzi e operatori

In collaborazione con SistemaComo 2015

Ore 14.30 - Sala Porro

Dal campo alla tavola. Le micotossine nella filiera agroalimentare: un problema di salute pubblica.

Carlo Brera, Direttore di Reparto – Primo Ricercatore dell'Istituto Superiore di Sanità, delegato Nazionale Gruppo di lavoro “Agricultural Contaminants” della Commissione Europea – DG SANCO, per l'area tematica relativa alle micotossine dal 1990.

Maria Elisabetta Raggi, Dirigente Laboratorio Patologia Clinica, Citogenetica, Biologia Molecolare IRCCS Eugenio Medea (Associazione La Nostra Famiglia) di Bosisio Parini (LC)

Matteo Piombino, Responsabile Laboratorio di Analisi, Pioneer Hi-Bred Italia

Daniela Maria Maroni, Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale

Alessandro Fermi, Consigliere Regionale e Presidente “VIII Commissione - Agricoltura, Montagna, Foreste, e Parchi”

Dalle 14.30 alle 18.00 - Corpo Centrale

Attività di formazione specialistica per operatori del settore naturalistico e agriturismo

a cura di **Bruno Bertero**, consulente specializzato nella gestione dell'accoglienza e dell'animazione delle destinazioni turistiche, nello sviluppo turistico di prodotti, servizi e destinazioni, direttore di FourTourism

Dalle 14.30 alle 16.30 – Sala Lario

“I vincoli ambientali: problematiche e procedure. I Siti di Interesse Comunitario ed i vincoli forestali”

Dedicato a tecnici ed amministratori

A cura: Centro Tecnico Naturalistico (CTN) , Parco Regionale della Valle del Lambro

Dalle 14.30 alle 15.30 Padiglione B – Piazza dei Parchi

Progetto “Budracchi”

A cura del Parco Lago Segrino

Dalle 14.30 alle 16.00 – Padiglione B

Le buone erbe per dare più gusto alla vita!

A cura di Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 15.30 - Padiglione A – Spazio Corto Circuito / Isola che c'è

Laboratorio Impara a fare il pane in casa

Rivolto a persone adulte: produrre in casa il pane lavorandolo a mano con pasta madre e rispetto dei tempi naturali di lavorazione

A cura di Frank Metzger responsabile de “Il forno del pane”

Ore 16.00 - Padiglione A spazio TI-CO ..nsumo

Show cooking: "Il Formaggio di capra"

Chef Davide Botta - Ristorante “Artigliere”, Verona

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto TI-CO...nsumo

Dalle 16.00 – Padiglione B – Piazza dei Parchi

Laboratorio di educazione ambientale sul tema “Acqua”

A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro

Ore 16.00 – Corpo Centrale

Laboratorio geologico per ragazzi (9-15 anni) – durata 1h 30min max 40 posti

Descrizione:

- Struttura interna della terra e cenni di tettonica a zolle: nascita di oceani e catene montuose.
- Introduzione al mondo delle rocce: classificazione e riconoscimento in base alla loro genesi (sedimentaria, magmatica e metamorfica).
- I tesori della terra: introduzione alla mineralogia ed alla paleontologia (riconoscimento pratico di differenti specie mineralogiche e di fossili guida).

A cura del geologo Davide Cattaneo – Miniere dei Resinelli

Dalle 16.30 alle 18.30 – Padiglione B

Alla scoperta del bosco

A cura di Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 17.00 – Sala Lario

Il riscaldamento a legna – Progetto Ordinario Legno

A cura di Provincia di Como

Dalle 17.00 – Padiglione B – Piazza dei Parchi

Laboratorio di educazione ambientale sul tema “Acqua”

A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro

SABATO 27 APRILE

Dalle 10.00 alle 11.30 – Padiglione B

Alla scoperta del bosco

A cura di Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 10.15

Arrivo delegazione gemellaggi con il Comune di Erba

Ore 10.30 Green Training Day – Corpo centrale

Percorso motivazionale

Laws of motion

Ad ogni azione corrisponde una reazione uguale e contraria (*terzo principio della dinamica*)

Un eco-sistema degradato riduce la propria attrazione turistica, mentre un patrimonio naturale e culturale intatto rappresenta una risorsa basilare per il turismo (*Conferenza delle Nazioni Unite sull'ambiente e lo sviluppo UNCED, Rio de Janeiro, 1992*)

A cura di Andrea Camesasca, esperto in dinamiche motivazionali e comunicative, Vice Presidente Associazione Albergatori Confcommercio Como

Dalle 11.00 alle 12.00 - Padiglione B – Piazza dei Parchi

Conferenza stampa e presentazione a stakeholder e pubblico del “Progetto Ragnatela - Tessitura ecologica di aree naturali dell'alta valle del Lambro”

A cura di Parco Lago Segrino - Parco Regionale della Valle del Lambro - Comune di Erba - Comune di Eupilio

Ore 11.00 – Padiglione A – Spazio Corto Circuito/Isola che c'è

Produzione del formaggio primo sale

Rivolto a tutti in particolare ai ragazzi: dal latte al formaggio processo di caseificazione, come fare un prodotto di qualità usando ingredienti biologici

A cura di Giuliano Ponzin - Azienda Agricola fratelli Ponzin

Ore 11.00 – Padiglione A spazio TI-CO..nsumo

Show cooking: "Prodotti tipici della provincia di Como"

Chef Luigi Gandola - Ristorante “Salice Blu”, Bellagio

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto TI-CO...nsumo

Ore 11.45 – Corpo Centrale

Dai Resinelli al Lavello: un innovativo progetto turistico rurale ed ecosostenibile tra arte e mobilità dolce

Realizzazione del Distretto Rurale Valle dell'Adda

A cura delle Miniere Resinelli e Rete Turistica Valle San Martino

Dalle 12.00 alle 13.00 – Padiglione B

Dall'acqua alla vita

A cura di Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 14.00 – Padiglione A spazio TI-CO..nsumo

Show cooking: "Prodotti tipici della provincia di Como"

Chef Luigi Gandola - Ristorante "Salice Blu", Bellagio

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto TI-CO...nsumo

Ore 14.30 – Corpo Centrale

Sei in Brianza. Nuove tecnologie e turismo "Slow"

Presentazione del progetto promosso da 11 Pro Loco della Brianza, che ha come obiettivo la valorizzazione del territorio in un'ottica lenta, attraverso modelli di sinergia tra gli operatori e l'uso delle tecnologie mobili. Strumenti e obiettivi condivisi dalla Condotta SlowFood di Lecco, sostenitrice del progetto, che interviene presentando le proprie iniziative.

A cura di BRIGcoop e Condotta SlowFood di Lecco

Dalle 14.30 alle 18.00 – Padiglione A

Laboratorio di educazione alimentare: I sapori della dolce tradizione - Prepariamo un dolcetto

A cura della Provincia di Como

Dalle 14.30 alle 16.30 – Padiglione B

Il laboratorio dell'argilla - A cura della Fattoria didattica Bon Prà di Vendrogno (LC)

A cura di Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 15.00 – Sala Lario

Presentazione "Agricoltura Sociale: situazione attuale e prospettive in Lombardia."

Argomenti: Definizione di agricoltura sociale e fattoria sociale; legislazione nazionale e regionale.

Multifunzionalità e Prospettive. Esempi Locali.

Rivolto prioritariamente agli Operatori Agricoli e delle Cooperative Sociali.

A cura di Giovanni Rossoni

Ore 15.30 – Corpo centrale

Convegno "Il nuovo turismo botanico"

Itinerari turistici e percorsi a vocazione botanica: nuovi approcci per aumentare i flussi di incoming e creare un turismo di nicchia

A cura di Luigi Marzotto Caotorta – Socio di Linnea Tours

Ore 15.30 – Padiglione A – Spazio Corto Circuito/ Isola che c'è

La fattoria didattica

Rivolto a tutti: Il contadino apre le porte della sua azienda agricola che diventa così luogo di istruzione, divertimento e socializzazione. Conosciamo da vicino questa realtà per scoprirne il vero valore

A cura di Sofia Montorfano - Fattoria biologica San Damiano

Ore 16.00 – Padiglione B

Conferenza stampa PO Formazione

A cura del C.F.P. Centro Formazione Professionale di Como

Ore 16.00 – Padiglione A

Laboratorio La mozzarella filata a mano: tradizione e qualità

A cura di Azienda Agricola Sant'Anna – Eupilio (CO)

Dalle 16.00 – Padiglione B – Piazza dei Parchi

Laboratorio di educazione ambientale sul tema “Bosco e Biodiversità”

A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro

Ore 16.30 – Sala Lario

Conferenza stampa Happy Lake Time - Aperitivo del Lago

A cura del C.F.P. Centro Formazione Professionale di Como, PO Formazione Partecipata

Ore 17.00 – Sala Porro

Corso di formazione Agricoltura Naturale e Selvatica

A cura di Giuseppe Oglio - Movimento per la Decrescita Felice

Dalle 17.00 – Padiglione B – Piazza dei Parchi

Laboratorio di educazione ambientale sul tema “Bosco e Biodiversità”

A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro

Ore 17.00 – Corpo Centrale

Happy Lake Time

Aperitivo del Lago

A cura del C.F.P. Centro Formazione Professionale di Como

Ore 17.00 - Area esterna

Visita guidata nella natura (gruppi di max 30 persone - durata 2h)

Avvicinarsi alla natura scoprendo il territorio e la fauna che lo popola

L'utilizzo delle attrezzature necessarie e dell'abbigliamento adeguato per scoprire e rispettare la natura circostante. Si richiede la prenotazione

A cura della Polizia Locale della Provincia di Como

Dalle 17.00 alle 18.00 – Padiglione B

Alla scoperta dell'orto e del frutteto

A cura di Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 17.30 Padiglione A spazio TI-CO ..nsumo

Show cooking: " I salumi di Marco d'Oggiono incontrano le fitoidee di zia Ste"

Chef Stefania Barni – Exploratori della Domenica

Dalle 18.00 alle 18.30 – Padiglione B

Degustazione didattica di alcuni formaggi tipici e giochi galattici!

A cura di Provincia di Lecco settore Agricoltura

DOMENICA 28 APRILE

Dalle ore 10.00 alle ore 12.00 – Sala Lario

Assemblea Annuale Soci dell'Associazione Produttori Apistici delle Province di Como e Lecco

Dalle 10.00 alle 12.00 – Padiglione B

A come apicoltura: un affascinante e interattivo laboratorio per conoscere questi organizzatissimi insetti e i loro prodotti

A cura della Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 10.30 – Corpo centrale

Convegno “Coltiviamo il futuro”

A cura di Teresa Isenburg, Docente di Geografia politica ed economica -Facoltà di Scienze Politiche Università degli Studi di Milano

Ore 10.30 - Area esterna

Visita guidata nella natura (gruppi di max 30 persone - durata 2h)

Avvicinarsi alla natura scoprendo il territorio e la fauna che lo popola

L'utilizzo delle attrezzature necessarie e dell'abbigliamento adeguato per scoprire e rispettare la natura circostante. Si richiede la prenotazione

A cura della Polizia Locale della Provincia di Como

Dalle ore 10.30 alle ore 11.30 – Padiglione B – Piazza dei Parchi

Presentazione del progetto LIFE EC SQUARE sullo Scoiattolo Rosso con la collaborazione di regione Lombardia dal titolo: “La conservazione dello scoiattolo rosso. Specie aliene, un pericolo per la Biodiversità”. Sandro Bertolino, Università di Torino, project manager del progetto LIFE Rossoscoiattolo.

A cura di Parco Regionale della Valle del Lambro

Ore 12.00 – Sala Lario

Corso tecniche di preparazione del miele per il mercato

A cura di Lucia Piana

Ore 12.30 – Padiglione A spazio TI-CO ..nsumo

Conferenza stampa “Presentazione marchio Agnello Brianzolo” Prodotto tipico regionale

A seguire assaggi di carne d'agnello brianzolo

A cura di Associazione della Pecora Brianzola e Associazione Provinciale Allevatori Como – Lecco

Dalle 12.30 alle 13.00 – Padiglione B

Degustazione didattica di alcuni tipi di miele

A cura della Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 14.30 – Sala Porro

Proiezione film d'animazione “Bee Movie”

Dalle 14.30 alle 18.00 – Padiglione A

Laboratorio di educazione alimentare: Antichi profumi, nuovi sapori - Il pane agli aromi

A cura della Provincia di Como

Dalle 14.30 alle 16.00 – Padiglione B

Il meraviglioso mondo dei cereali: un laboratorio creativo per scoprire questi importanti alimenti da sempre presenti sulla nostra tavola

A cura della Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 15.00 – Sala Lario

Presentazione "Orti e Giardini Terapeutici"

La Horticultural Therapy. Ambiti di applicazione. Dalla teoria alla pratica: esempi concreti sul territorio di Ortoterapia applicata e di progettazione e realizzazione di aree verdi per il benessere dei cittadini.

Rivolto a tutti gli interessati, in particolare Amministrazioni Pubbliche, Centri Residenziali, Servizi Sociali, Istituzioni Scolastiche, ma per tutti i cittadini.

A cura di Carla Testori e Giovanni Rossoni

Dalle ore 15.30 alle 18.00 – Padiglione A

Laboratorio di educazione alimentare: Esperienza del gusto - I prodotti lariani di terra e di lago

A cura della Provincia di Como

Ore 16.00 – Padiglione A

Laboratorio La mozzarella filata a mano: tradizione e qualità

A cura di Azienda Agricola Sant'Anna – Eupilio (CO)

Dalle 16.00 – Padiglione B – Piazza dei Parchi

Laboratorio di educazione ambientale sul tema "Scoiattolo"

A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro

Ore 16.30 Padiglione A spazio TI-CO ..nsumo

Show cooking: " Ambra Romani intepreta e sorprende con i salumi di Marco d'Oggiono "

Chef Ambra Romani – "Prova del Cuoco"

Dalle 16.30 alle 17.30 – Padiglione B

Le mani in pasta

A cura della Provincia di Lecco settore Agricoltura

Ore 17.00 – Corpo centrale

Le mascotte di Agrinatura: festa per i gemellini Serena, Martina e Samuele Invernizzi

Dalle 17.00 – Padiglione B – Piazza dei Parchi

Laboratorio di educazione ambientale sul tema "Scoiattolo"

A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro

Dalle ore 17.00 - Padiglione B

Esibizione folcloristica "Una giurnada di temp in dree"

Stili di vita, mestieri, creatività e valori della tradizione brianzola proposti in forma di spettacolo-laboratorio

A cura del Gruppo d'Arte folclorica "I contadini della Brianza"

Dalle 18.00 alle 18.30 – Padiglione B

AGRIGIOCHI per scoprire le risorse e le potenzialità del mondo rurale!

A cura della Provincia di Lecco settore Agricoltura

TUTTI I GIORNI

FOCUS: IL PESCE D'ACQUA DOLCE – Padiglione A

Percorso alla scoperta di un mondo fantastico:

- Gli ambienti acquatici
- La pesca come professione e scelta di vita
- La pesca come attività per il tempo libero

A cura di: Provincia di Como Settore Pesca; operatori ittici

FOCUS OPERATORI AGRICOLI: RAPPRESENTAZIONE DEL CICLO DI RECUPERO DEI RIFIUTI COMPOSTABILI – Padiglione C

I rifiuti vegetali con segatura, trucioli, imballaggi in legno, mediante i processi di triturazione, ferrettizzazione, cernita, producono legna da ardere e compost grezzo; quest'ultimo, con la vagliatura e l'insacchettamento, diviene compost raffinato confezionato.

FOCUS OPERATORI AGRICOLI: “AGRIBUSINESS” - FILIERA PER OPERATORI, DEDICATA ALLA RICERCA DI QUALIFICATE PROPOSTE PER GLI OPERATORI DEI SETTORI AGRICOLO, FORESTALE E GIARDINAGGIO – Padiglioni B e C

Valorizzazione della filiera bosco-legno; esposizione di macchinari e attrezzature per l'agricoltura, l'allevamento, la forestazione, il giardinaggio; proposte di energie rinnovabili.

BEE - DAYS

LABORATORI



“La Smielatura”

Dimostrazione di tutte le fasi della lavorazione, dal miele negli alveari fino all'etichettatura del vasetto.

Giovedì e Sabato 10.30 alle 12.00

“La Vita delle Api”

Impariamo a conoscere l'organizzazione di questo meraviglioso mondo a contatto con i favi di cera.

Venerdì e Domenica dalle 10.30 alle 12.00

“Le Api e la Cera”

Percorso didattico sulla cera, “mattoni” per le api, fonte di luce per l'uomo. Costruzione di candeline per tutti.

Giovedì, Venerdì, Sabato e Domenica dalle 17.00 alle 18.00

Degustazione Miele e Formaggi Locali

Proposta di degustazione guidata di miele e formaggi di aziende locali associate alla Cooperativa CORTOCIRCUITO.

Giovedì, Sabato e Domenica dalle 16.00 alle 17.00

Laboratorio e corso di degustazione miele

Corso con degustazione guidate per imparare a conoscere il miele e a fornire criteri di scelta agli utilizzatori del prodotto (previa registrazione info@mielegallo.it o durante Agrinatura presso lo stand Area Miele).

A cura della Dott.ssa Lucia Piana

Domenica: dalle 10.30 alle 12.00

dalle 14.30 alle 16.00

PROIEZIONI

“La città delle api”

Maurizio Aliffi e Simone Mauri accompagneranno con chitarra e clarinetto le letture di testi sul mondo delle api e la visione di straordinarie immagini di Parravicini G. Battisti e Marina Gallandra.

Venerdì dalle 14.30 alle 16.00

Sabato dalle 17.00 alle 18.30

Domenica dalle 14.30 alle 16.00

“Flora Nettarifera”

Viaggio con Pietro Testori e Antonio Mauri alla scoperta della bellezza e della varietà di flora nettarifera del nostro territorio.

Giovedì dalle 18.00 alle 19.00

CONFERENZE

“Il mondo visto dalle api: forme, colori, movimenti, linguaggio”

Giovedì dalle 16.00 alle 17.00

Venerdì dalle 17.00 alle 18.00

“Alleanza Vincente: api e fiori”

Venerdì dalle 18.00 alle 19.00

“Monarchia o Democrazia diretta”

Sabato dalle 15.00 alle 16.00

Domenica dalle 17.00 alle 18.00

“L'ape regina”

Sabato e Domenica dalle 18.00 alle 19.00

“Conferenza tecniche di preparazione del miele per il mercato”

Percorso di approfondimento guidato per apicoltori ed operatori del settore.

A cura della Dott.ssa Lucia Piana

Domenica dalle ore 12.00 alle 13.30

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto TI-CO...nsumo

MOSTRA “LA SOCIETA’ DELLE API” – Corpo Centrale

Immagini da un mondo straordinario

Esposizione a cura della fotonaturalista e apicoltrice Marina Gallandra

La mostra propone immagini sulla vita delle api sociali alla luce delle più recenti e affascinanti scoperte in campo scientifico sul loro comportamento ed organizzazione. Ogni immagine è accompagnata da un breve testo.

Le api svolgono un ruolo insostituibile di impollinazione in agricoltura, sono un importante indicatore dello stato di salute ambientale e rappresentano il fondamentale punto di partenza per il mantenimento della biodiversità.

FARMER MARKET – Padiglione A

Vendita a Km Zero delle produzioni di aziende agricole del territorio

EDUCAZIONE ALIMENTARE – Padiglione A

Realizzazione di Laboratori didattici di Educazione Alimentare

A cura del settore Agricoltura della Provincia di Como

LA MOSTRA FUNGHI DAL VERO

Mostra dei funghi primaverili

Proiezioni di oltre 1.100 specie di funghi italiani

Distribuzione omaggio del libretto micologico ultima edizione

Esposizione di 70 quadri di funghi vari dipinti a mano con possibilità di votare il migliore

A cura del Circolo Micologico Lariano di Como

Il micologo e gli esperti del Circolo saranno a disposizione del pubblico e degli operatori per illustrazioni e spiegazioni sulle varie tipologie di funghi

MUSEO ITINERANTE DELLA CIVILTÀ’ CONTADINA E DELLE TRADIZIONI

Stili di vita, mestieri, creatività e valori della tradizione brianzola, proposti in forma di laboratorio con ausilio multimediale

A cura del Gruppo d’Arte Folclorica “I contadini della Brianza”

8^ MOSTRA DELLA PECORA DI RAZZA BRIANZOLA – Padiglione C

Esposizione di un centinaio di capi

Laboratori per adulti e bambini di tosatura delle pecore

Tutti i giorni dalle 14.40 alle ore 16.00

Modalità di realizzazione di capi di abbigliamento prodotti con lana di razza brianzola. Presentazione dei capi migliori e relative premiazioni (28 aprile ore 10.30)

TI-CO..NSUMO – Padiglione A

Saper Promuovere, valorizzare, conoscere le eccellenze agroalimentari

Esposizione e promozione dei prodotti agroalimentari della Provincia di Como e del Canton Ticino

INTRATTENIMENTO MUSICALE

Giorgio Camporini intratterrà il pubblico con il suono della sua fisarmonica.

LABORATORI WWF – Padiglione B

Laboratorio “Happy Mais”

Laboratorio didattico per bambini riproduzione di fiori, animali e piante materiale ecologico Happy Mais ed acqua senza uso di collanti.

Tutti i giorni dalle 10.30 alle 11.30 e dalle 15.30 alle 16.30

A cura di WWF – Sezione di Como

LABORATORI Associazione Rete degli Orti Botanici della Lombardia– Padiglione B

Laboratori didattici per bambini

L'officina degli Orti Botanici racconterà il fantastico mondo delle piante, di quanto sono importanti e di come possono aiutare gli orti botanici ad occuparsi del nostro futuro.

Verranno fabbricate casette per lombrichi, alberghi per coccinelle, ristoranti per uccellini, opere d'arte con materiali naturali e spaventapasseri da mettere nell'orto.

Tutti i giorni dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19.00

A cura di Associazione Rete degli Orti Botanici della Lombardia

LABORATORIO ARTISTICO – Padiglione C

Laboratorio artistico per bambini

"Entra anche tu nel regno dei Knabstrappers e diventa Re o Regina per un giorno"

A cura del Maneggio Millefiori di Mariano Comense (CO)

LABORATORIO DIDATTICO – Padiglione C

Laboratorio didattico per bambini "Grooming e alimentazione del cavallo"

Tutti i giorni alle ore 10.30 – 11.30 - 12:30 - 14:30 - 15:30 - 16:30 - 17:30

A cura del Maneggio Millefiori di Mariano Comense (CO)

MOSTRA ITINERANTE DEDICATA ALLA CONSERVAZIONE DELL'ORSO BRUNO "Progetto Life Arctos" – Padiglione C

Il futuro dell'orso bruno (*Ursus arctos*) in Italia è alquanto incerto. Sulle Alpi, un recente intervento di reintroduzione ne ha scongiurato momentaneamente l'estinzione, mentre in Appennino poche decine di orsi marsicani, rappresentanti di una sottospecie unica, lottano ancora per sottrarsi all'oblio. Gli interventi necessari per garantire la conservazione di queste popolazioni sono numerosi e richiedono lo sforzo congiunto di tecnici, ricercatori ed amministratori, oltre al supporto, fondamentale, di opinione pubblica e dei principali portatori di interesse. Il progetto LIFE Arctos riunisce diversi soggetti con l'obiettivo di avviare una serie di interventi strutturali, sia sulle Alpi che in Appennino, in linea con quanto previsto dai piani d'azione sviluppati per la tutela dell'orso.

A cura Provincia di Lecco settore Agricoltura

FOCUS TURISMO RURALE ED ECOSOSTENIBILE

Rete Turistica Valle San Martino

La Rete Turistica Valle San Martino è un'Associazione nata grazie all'iniziativa della Comunità Montana Valle San Martino e con il prezioso contributo di Comuni, imprenditori, operatori turistici e Associazioni locali che credono nelle potenzialità turistiche della Valle.

La Rete svolge un ruolo attivo per la crescita dell'attrattiva e dell'offerta turistica attraverso la valorizzazione delle risorse del nostro territorio che comprendono: varietà ambientali e qualità del paesaggio, edifici di pregio storico artistico, nuclei storici, collezioni museali ed ecomuseo, manifestazioni sportive, rassegne culturali e fiere specializzate, prodotti agro-alimentari, strutture ricettive e di ristorazione, agriturismi e aree attrezzate per camper.

L'ambizione è la promozione e il graduale sviluppo di un'offerta coordinata in Rete che sappia fornire servizi turistici qualificati a tutti quanti vogliono godere della Valle.

I comuni della Rete Turistica:

Calolziocorte, Vercurago, Torre de Busi, Erve, Caprino Bergamasco, Carenno, Cisano Bergamasco, Monte Marenzo, Pontida

Progetto SEI IN BRIANZA

Una rete di percorsi che interessa un ampio territorio brianzolo, da percorrere a piedi in occasione di sei visite guidate, per gustare al meglio le bellezze naturali e artistiche e per conoscere la storia dei luoghi visitati. Sei In Brianza è un progetto condiviso da undici proloco del territorio, con il patrocinio delle Province di Lecco e di Monza e Brianza.

Gli obiettivi del progetto sono:

- valorizzazione della rete di sentieri esistente come elemento culturale specifico del territorio della Brianza; c
- consolidamento del coordinamento delle Pro Loco della Brianza nella valorizzazione turistico-culturale del territorio;
- nuovi modelli di fruizione del patrimonio culturale;
- l'utilizzo di nuove tecnologie per aggregare l'offerta, coordinare in modo strategico operatori, soggetti pubblici e privati, costruire la comunità.

I soggetti promotori:

Pro Loco di Imbersago, Pro Loco di Airuno, Pro Loco di Brivio, Pro Loco di Cornate d'Adda, Pro Loco di Garlate, Pro Loco di Merate, Pro Loco di Olgiate Molgora, Pro Loco di Olginate, Pro Loco di Paderno d'Adda, Pro Loco di Robbiate, Pro Loco di Rovagnate

Realizzazione e coordinamento: COOP BRIG Cultura e Territorio ed EDUCOM S.R.L.

FOCUS PROGETTI

SAPERI ALPINI: percorsi di sostenibilità lungo lo spartiacque comasco ticinese.

Il piano Integrato Transfrontaliero SAPeri ALPini è promosso dalla **Provincia di Como** e dalla **Regione Valli di Muggio Val Mara e Salorino**, e si sviluppa in quattro progetti ordinari:

LEGNO Saperi per un uso sostenibile della risorsa

TI-CO...nsumo Saper promuovere, valorizzare, conoscere le eccellenze agroalimentari

CULTURA ALPINA Saper valorizzare il territorio

FORMAZIONE PARTECIPATA Saper imparare a vivere sostenibile

Coinvolge oltre 30 attori territoriali che, di comune accordo, lavorano per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- rivitalizzazione dei centri rurali;
- creazione di posti di lavoro qualificati, con particolare riguardo alla partecipazione femminile;
- diffusione di tecnologie innovative e loro utilizzo in ambiti professionali e produttivi primari;
- gestione sostenibile delle risorse del territorio attraverso la diffusione dell'uso di fonti di energia rinnovabili;
- integrazione di diversi settori di economia;
- razionalizzazione delle attività agricole e forestali.

Il progetto TI - CO...NSUMO promuove le filiere corte dei migliori prodotti dell'agricoltura, della zootecnia e della pesca della provincia di Como e del Canton Ticino.

Le due aree hanno in comune la presenza di un'agricoltura fortemente legata alla tradizione e che vanta eccellenze e competenze specifiche di alto livello, elementi che sono sempre più apprezzati dai consumatori.

- Realizzazione di mercati e fiere per la promozione dei prodotti agroalimentari comaschi e ticinesi.
- Attività informative sull'autoproduzione, la coltivazione biologica, la filiera corta e la costituzione di gruppi di acquisto solidale.
- Allestimento di spazi di vendita diretta da parte degli agricoltori e dei trasformatori, quali il Mercato Coperto di via Mentana a Como.

Il progetto **CULTURA ALPINA** intende salvaguardare e valorizzare il ricco patrimonio del territorio transfrontaliero, attraverso percorsi tematici di carattere storico, artistico ed etnografico. Il recupero delle tradizioni del passato fornirà una chiave per interpretare il paesaggio attuale, contribuendo alla promozione delle sue emergenze artistiche e naturali e alla formazione di operatori culturali e turistici.

- Realizzazione di reti tematiche dedicate agli artisti dei laghi, alle visite pastorali di S. Carlo Borromeo, ai pellegrinaggi religiosi, ai contrabbandieri ed alle case d'artista.
- Studi interdisciplinari sulle opere e sulle tecniche artistiche dei Magistri Comacini.
- Cura e salvaguardia del patrimonio artistico attraverso il restauro di beni architettonici.
- Promozione di un turismo sostenibile, a mobilità lenta e a basso impatto ambientale.
- Eventi dedicati all'immaginario tradizionale del territorio.

Il progetto **LEGNO** intende favorire un nuovo legame tra il mondo rurale e il sistema produttivo grazie ad una accurata gestione dei boschi. In particolare il progetto promuove lo sviluppo economico attraverso la creazione di una rete di impianti a biomassa alimentati da legno proveniente dai boschi delle valli del Comasco - Ticinese in un'ottica di sostenibilità ambientale e di tutela del territorio.

- Gestione sostenibile del territorio attraverso la certificazione per la gestione forestale (PEFC) e della catena di custodia.
- Stesura di un bilancio di sostenibilità della filiera legno- energia: diminuzione delle emissioni inquinanti e miglioramento dell'impatto ambientale, economico e sociale .
- Realizzazione di cantieri forestali per la sperimentazione di tecniche innovative .
- Realizzazione e avviamento di una piattaforma logistica per la gestione della filiera legno energia (Centro Legno)
- Filiera legno bosco energia : sostituzione di caldaie a gasolio con caldaie a cippato proveniente dai boschi locali, gestione delle reti di impianti a biomassa.

Il progetto **FORMAZIONE PARTECIPATA** prevede la realizzazione di interventi formativi che rispondono alle esigenze del territorio transfrontaliero con particolare riguardo al settore turistico e alla tutela del patrimonio culturale, naturale ed ambientale dell'area.

Lo scopo è quello di valorizzare professionalità già esistenti e di crearne di nuove, offrendo ulteriori opportunità lavorative.

- Studio di strumenti di programmazione condivisa con i partner del Piano per l'elaborazione di un quadro di figure professionali che rispondano ai bisogni del territorio.
- Sperimentazione di uno spazio transfrontaliero di apprendimento.
- Progettazione del piano dell'offerta formativa e sperimentazione di attività formative integrate.
- Attivazione di corsi per operatori dei settori di riferimento del Piano Saperi Alpini nei settori turistico, culturale, ambientale e agroalimentare.
- Promozione della formazione continua a sostegno dell'adattabilità dei lavoratori al fine di aumentarne il grado di occupabilità e inclusione nel mercato del lavoro
- Interventi di animazione territoriale.