

Con il patrocinio di:



Regione Lombardia  
Agricoltura



Camera di Commercio  
Como



Camera di Commercio  
Lecco



Provincia di Lecco



COMUNE DI  
ERBA

# agrinatura

ALLEVARE

COLTIVARE

Coltiviamo  
il futuro!

IMPARARE

TRASFORMARE

TUTELARE

CONSUMARE

25/27  
APRILE

LARIOFIERE ERBA orari 09:30/19:00

PROGRAMMA INIZIATIVE



Lecco Food System

LECCO  
VERSO E OLTRE



MILANO 2015



SISTEMA  
COMO  
2015



Camera di Commercio  
Lecco



Lecco Food System

LECCO  
VERSO E OLTRE



MILANO 2015

## EcoSmartLand, Lecco Eco Smart City verso e oltre Expo 2015

Laboratorio territoriale lecchese per la co-creazione di un sistema integrato di offerta economico turistica e culturale eco-intelligente

### IL LAB “LECCO FOOD SYSTEM” PROTAGONISTA AD “AGRINATURA 2014” Padiglione A – Area Food System

Il Lab “Lecco Food System” partecipa ad Agrinatura 2014 con uno spazio in cui troveranno rappresentazione i sistemi produttivi agroalimentari del territorio e tutta la filiera del “cibo”: un’area a disposizione degli operatori come luogo di incontro, di confronto e condivisione di idee e proposte.

Per tutta la durata della manifestazione, **gli operatori del “sistema cibo” potranno così conoscere il percorso del Lab, i valori e gli obiettivi del “Vademecum Lecco Food System” e aderire al progetto.**

Il Lab si fonda infatti sul **modello di innovazione partecipata: è aperto a tutti gli operatori del settore agro-alimentare** (dal comparto agricolo a quello artigiano, al commercio fino alla ristorazione), **che svolgono la propria attività nel territorio Lariano per promuovere**, in occasione dell’esposizione universale e soprattutto oltre, **un sistema di offerta eno-gastronomica integrata supportato dalle più innovative tecnologie digitali che rappresenti e promuova il territorio lecchese attraverso l’incontro tra tradizione e qualità, tipicità, innovazione e sviluppo green.**

“Lecco Food System” è uno dei Lab territoriali promossi dalla Camera di Commercio di Lecco nell’ambito del più ampio progetto *“EcoSmartLand-Lecco Eco Smart City. Verso e Oltre Expo 2015”*.

**CONDIVIDI I VALORI DEL “VADEMECUM” E ADERISCI AL “LECCO FOOD SYSTEM”  
COMPILANDO IL MODULO ONLINE SUL SITO:  
WWW.LC.CAMCOM.GOV.IT**

PROMOSSO E CURATO DA



Camera di Commercio  
Lecco



L@riodesk  
Informazioni



AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Lecco

Camera di Commercio di Lecco | Via Tonale 30, Lecco  
Ufficio Promozione e Interventi  
Tel. 0341.292.232 - 283  
e-mail: [serviziailleimprese@lc.camcom.it](mailto:serviziailleimprese@lc.camcom.it)  
[www.lc.camcom.it](http://www.lc.camcom.it)

CO CREATORI



## PROGRAMMA GENERALE

### VENERDÌ 25 APRILE

**Ore 10.00**

**Inaugurazione 13<sup>a</sup> edizione**

**Dalle 10.00 alle 12.00 - Padiglione A**

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

Gli animali da latte: scoperta dei mammiferi attraverso giochi didattici e quadri natura.

Le caratteristiche nutrizionali del latte.

Come si preparano il formaggio e il burro.

Latte quiz: quanto ne sai di latte e animali da latte?

Degustazione didattica di alcuni formaggi tipici della Provincia di Lecco e giochi galattici!

*A cura di Provincia di Lecco – Settore Agricoltura*

**Dalle ore 10.00 alle ore 13.00 – Padiglione A**

**Museo Civico di Storia Naturale "Don Michelangelo Ambrosioni" di Merate: la sezione dedicata al Comandante Giacinto Lazzarini capo partigiano e agente segreto.**

*A cura del Museo Civico Don Ambrosioni di Merate e del Sistema Museale della Provincia di Lecco E Sistema Museale Della Provincia Di Lecco*

**Dalle ore 10.00 alle ore 13.00 – Padiglione C**

**Tra arte e cibo: colazione, pranzo e cena da... favola!**

Partendo da un breve testo tratto da 3 diverse fiabe, apparecchiamo la nostra tavola semplicemente con forbici e colla... come sarà la tavola de "I tre Orsi" e quella del Cappellaio Matto?

I laboratori sono svolti da operatori didattici con certificato del Percorso Formazione Specialistica rilasciato dalla Associazione Bruno Munari.

A ciclo continuo, durata 45 minuti circa, tecniche applicate – collage; età consigliata: 5-10 anni; n.

partecipanti: gruppi di massimo 10 bambini.

*A cura di SistemaComo2015 in collaborazione con Simona Maspero di Rossocobalto*

**Dalle 10.30 alle 11.30 – Corpo Centrale**

**Il modello agricolo di Cascina Casalina**

Giuseppe parlerà del suo modello agricolo, sostenibile economicamente (pur non prendendo contributi la sua azienda in attivo), dal punto di vista ambientale, non fa uso di concimi e usa poco il trattore. Tutto si basa sul concetto di mantenere i semi di anno in anno, non fare nessuna selezione e lasciar lavorare la natura. Sembra semplice in realtà necessita di una grossa competenza.

*A cura di Giuseppe Oglio - Azienda Agricola Cascina Casalina (PV)*

**Dalle ore 11.00 alle ore 12.30 – Sala Lario**

**Presentazione dei Sigilli di qualità - CasaClima Wine e CasaClima Welcome**

Programma:

Ore 11.00 **Il ruolo di CasaClima: promuovere e sensibilizzare la cittadinanza e gli operatori economici sul risparmio energetico, sostenibilità e mutamenti climatici** - *Giorgio Secchi, Presidente CasaClima Network Lombardia*

Ore 11.15 I sigilli CasaClima Wine e Welcome quale metodo per una progettazione sostenibile e di qualità per cantine vinicole e agriturismi - *Alessandro Trevisan, consulente Casaclima per la sostenibilità*

**Case history: Cantina vinicola Mamete Prevostini di Postalesio (SO)**

Ore 11.45 Qualità edilizia e architettonica - *Fabiano Trabucchi, consulente Casaclima*

Ore 12.00 Presentazione della Cantina Vinicola Mamete Prevostini - *Mamete Prevostini, Presidente AD cantine Mamete Prevostini*

**Degustazione vini Cantine Mamete Prevostini**

*A cura di CasaClima Network Lombardia*

### **Dalle ore 11.00 alle ore 12.00 – Piazza dei Parchi**

#### **Progetto RiPiantA**

Conferenza stampa e presentazione del progetto di riproduzione di piante autoctone del Parco della Valle del Lambro. Progetto in collaborazione con l'Istituto Professionale dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "San Vincenzo"

*A cura di Parco Regionale della Valle del Lambro*

### **Dalle 11.00 alle 12.00 - Area Convivialità**

**Sopra la panca.... ottimi formaggi di capra!**

**Degustazione di formaggi caprini freschi e della speciale Triangolo del Lario**

*A cura dell'Associazione Provinciale Allevatori in collaborazione con Slow Food*

### **Dalle 11.00 alle 11.30 - Spazio Ti...COnsumo**

**Un dolce che valorizza il territorio: degustazione e presentazione de "Le perle di Teodolinda"**

*A cura di Area&20*

### **Ore 11.00 – Padiglione A**

**Proiezione video:**

**"I musei raccontano il territorio. Conoscersi è un piacere"**

**"Vi diciamo noi cos'è l'Ecomuseo"**

**"Ecomuseo del distretto dei monti e dei laghi briantei"**

*A cura di Ecomuseo Del Distretto Dei Monti E Dei Laghi Briantei E Sistema Museale Della Provincia Di Lecco*

### **Dalle 11.15 alle 12.30 – Sala Pad. C**

**Uno sguardo a un bene prezioso del nostro territorio: l'acqua, dai ghiacciai alle risorgive**

La Lombardia è una terra creata dall'acqua e che vive per l'acqua. Dalle Alpi glaciali ai meandri del Po le caratteristiche geologiche e climatiche di questa regione hanno creato una serie di serbatoi (nevi e ghiacciai, laghi, falde freatiche) legati da una serie fittissima di collegamenti naturali (torrenti e fiumi) e, a partire dal Medioevo, anche artificiali (canali, rogge).

L'acqua ha contribuito alla ricchezza di questa regione, ma ha sempre rappresentato un elemento in equilibrio delicato nel rapporto uomo-ambiente. Da un lato infatti la pericolosità idrogeologica si è spesso concretizzata in eventi anche catastrofici (alluvioni, frane), dall'altro l'utilizzo spesso poco razionale di questa risorsa fondamentale ha portato ad alterazioni massicce delle caratteristiche chimiche e fisiche delle acque. Ne nasce la sfida attuale: continuare a garantire la possibilità di utilizzo di questa risorsa per i vari usi (energetici, civili, irrigui, industriali) per una popolazione in crescita, ma anche assicurare la conservazione quantitativa e qualitativa di questo bene prezioso.

*A cura di Claudio Smiraglia, Docente di Geologia Applicata, Geografia Fisica e Geomorfologia Dipartimento di Scienze della Terra "Ardito Desio" presso l'Università degli Studi di Milano*

Incontro organizzato in collaborazione con il Gruppo Me.Te.C.O. Medicine e Terapie Complementari in Oncologia della Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, sotto la responsabilità Scientifica del dr. Alberto Laffranchi

*Per la prenotazione chiamare il 031 637 301 o scrivere a alla mail [agrinatura@lariofiere.com](mailto:agrinatura@lariofiere.com)*

*La prenotazione al seguente invito consente l'ingresso gratuito alla manifestazione*

### **Dalle 12.00 alle 13.00 – Padiglione C**

**Iubilantes: Cammino di S.Pietro e la ex ferrovia Grandate-Malnate + Cammina città**

*A cura di SistemaComo2015*

### **Dalle 12.00 alle 13.00 – Area Convivialità**

**Show cooking: “Riso con erbe aromatiche di stagione”**

*Chef Giovanni Bazzano – Azienda Agricola I Dossi (PV)*

### **Dalle 13.30 alle 14.00 – Area Convivialità**

**Aperitivo Lecchese**

*A cura di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi*

### **Dalle 14.00 alle 15.00 - Area Convivialità**

**Degustazione di Olio Extravergine di Oliva Biologico e Vino Aglianico del Vulture "Terra dei Lupi" Bio 2010**

*A cura di Azienda Agricola Podere Lucano di Ripacandida (PZ)*

### **Dalle 14.00 alle 15.30 – Sala Pad. C.**

**I funghi: ruolo alimentare e medicinale. Nuove prospettive per l'agricoltura**

Tutta una serie di evidenze scientifiche supportano l'importanza, per la salute, del controllo e della modulazione della dieta. Tutti desidererebbero curarsi con il cibo, come in effetti facevano gli antichi seguendo i dettami di Ippocrate. La cosa non è semplice, spesso è facile eliminare questo e quest'altro mentre è assai difficile proporre un cibo con sicure proprietà terapeutiche.

L'Italia vuole caratterizzarsi come paese della buona cucina e del buon cibo, questo è molto apprezzato nel mondo, tuttavia è emergente la richiesta di un cibo non solo buono ma salutare, che possa quanto meno prevenire la malattia.

I funghi mangerecci realizzano una mirabile connessione tra dieta e medicina anche se questo spesso non viene divulgato perchè un frutto della terra non è brevettabile e perchè spesso si ritiene più remunerativo pubblicizzare un farmaco. In realtà da tempo immemorabile, almeno in oriente, i funghi mangerecci sono stati riconosciuti benefici per la salute e sono considerati non tanto degli apportatori di sostanze nutritive quanto dei veri e propri integratori di minerali e vitamine, dei riequilibratori dietetici.

Perchè i funghi sono degli alimenti ideali? Perchè sono l'alimento del futuro che dovrebbe suscitare un grandissimo interesse nei nostri intelligenti agricoltori italiani? La risposta sta nel fatto che i funghi contengono:

- poco sodio, quindi sono ottimi per gli ipertesi
- zero colesterolo, quindi sono ottimi per chi ha il colesterolo alto
- tutta la gamma delle vitamine B, hanno quindi un effetto tonico sulla mente e sui nervi
- molta vitamina D e ne sono l'unica fonte per i vegetariani
- molti antiossidanti, hanno quindi un effetto protettivo anti invecchiamento
- molto Potassio (1 fungo medio ha più potassio di un bicchiere di succo d'arancio o di una banana), Rame (una media porzione di funghi fornisce il 40-60% delle necessità giornaliere), Zinco, Selenio (contenuto prevalentemente nelle proteine animali, i vegetariani possono assumerlo solo con i funghi), Ferro,

Magnesio, Fosforo, Calcio, Germanio (minerale con rilevanti proprietà antineoplastiche), Vanadio (minerale essenziale per il metabolismo glucidico ed una buona funzione tiroidea).

*A cura di Ivo Bianchi, medico chirurgo specialista in Medicina Interna e docente di Medicina Naturale*

Incontro organizzato in collaborazione con il Gruppo Me.Te.C.O. Medicine e Terapie Complementari in Oncologia della Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, sotto la responsabilità Scientifica del dr. Alberto Laffranchi

### **Dalle 14.30 alle 15.30 – Corpo Centrale**

#### **Conferenza: Sistemi di Garanzia Partecipata: PGS - Participatory Guarantee Systems**

Pratiche di riconoscimento della qualità che generano credibilità a partire dalla partecipazione solidale di tutti gli attori interessati dai processi di produzione e consumo. Le pratiche PGS sono molto diffuse in diverse parti del mondo, esistono esperienze importanti anche in USA ed Europa, in Italia è attiva una sperimentazione dal 2012 nei territori di Como, Varese e Monza.

*A cura di Giacomo Giovanelli, agronomo e Giovanni Rossoni, tecnico agrario*

### **Dalle 14.30 alle 15.30 – Padiglione A**

#### **Alla scoperta dell'olio come importante alimento nella corretta dieta alimentare**

Scoperta dell'olio.

Osservazione dell'olivo.

Riproduzione di un piccolo olivo con l'utilizzo di materiale naturale.

Degustazione di Olio Extravergine d'Oliva dei Laghi Lombardi D.O.P.

*A cura di Provincia di Lecco – Settore Agricoltura*

### **Dalle 14.30 alle 17.30 – Stand Parco Valle Lambro**

#### **Laboratori di educazione ambientale con attività legate alla conoscenza dello scoiattolo rosso e grigio, del loro habitat, delle difficoltà di convivenza.**

*A cura di Parco Valle Lambro in collaborazione con Regione Lombardia – Cooperativa Evoluta*

### **Dalle 14.00 alle 14.30 – Spazio Ti...Consumo**

#### **Degustazione di polline primaverile e castagno del Triangolo Lariano**

*A cura di Apicoltura Mazzola di Erba (CO)*

### **Dalle 15.00 alle 16.00 – Spazio Ti...Consumo**

#### **Show cooking: "Pesce del Lago di Como"**

Chef Luigi Gandola – Ristorante "Salice Blu", Bellagio (CO)

*Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto TI-CO...nsumo a cura di Comunità Montana del Triangolo Lariano*

### **Dalle 15.00 alle 16.00 – Area Convivialità**

#### **"Brianza che nutre"**

Presentazione avvio della filiera agroalimentare della Brianza e degustazione prodotti; presentazione indirizzo alberghiero dell'Istituto "G.Fumagalli" di Casatenovo.

*A cura della Fiera zootecnica di S.Gaetano - Casatenovo (LC)*

### **Dalle 15.00 alle 17.00 – Padiglione C**

#### **Il grande gioco dell'oca della sostenibilità**

Attraverso un grande "gioco dell'oca", tra prove e sfide entusiasmanti, i bambini verranno a conoscenza di cosa si nasconde dietro i consumi degli alimenti quotidiani in

termini di impatto ambientale. Scopriremo insieme i temi dell'origine degli alimenti, della stagionalità, della filiera corta, dell'agricoltura biologica, della riduzione degli imballaggi, ecc. e come diventare dei consumatori consapevoli!

Nella seconda parte dell'intervento, i bambini verranno coinvolti in un laboratorio creativo in cui gli ortaggi si trasformeranno in timbrini per dare vita a fantasiose rappresentazioni artistiche.

A ciclo continuo, durata di circa 1 ora, età consigliata: 5-10 anni; n. partecipanti: gruppi di massimo 15 bambini.

*A cura di SistemaComo2015 in collaborazione con Associazione Battito d'Ali*

### **Dalle 15.00 alle 17.00 – Padiglione B**

#### **Laboratori didattici lana e feltro con la Pecora Brianzola**

*A cura della Cooperativa REA*

### **Ore 15.00 – Padiglione A**

#### **Proiezione video:**

**“I musei raccontano il territorio. Conoscersi è un piacere”**

**“Vi diciamo noi cos'è l'Eomuseo”**

**“Ecomuseo del distretto dei monti e dei laghi briantei”**

*A cura di Ecomuseo Del Distretto Dei Monti E Dei Laghi Briantei E Sistema Museale Della Provincia Di Lecco*

### **Dalle 16.00 alle 17.00 – Area Convivialità**

#### **Presentazione Ricetta Torta Paesana**

A seguire degustazione e distribuzione della ricetta

*A cura di Gruppo Rifugisti Lecco*

### **Dalle 16.00 alle 17.00 – Padiglione A**

#### **Laboratorio La mozzarella filata a mano: tradizione e qualità**

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

### **Dalle 16.00 alle 17.30 – Sala Pad. C**

#### **Una ginnastica taoista per l'acqua**

Incontro formativo teorico e laboratoriale sulla pratica del Qi Gong.

Con Qi Gong (Ch'i Kung), termine generico e di recente formulazione, si intende un insieme di antiche ginnastiche corporee esterne ed interne (Tu Na, Dao yin, ecc.) sviluppati in Cina alla fine del III millennio a.C. In quanto ginnastica medica, il Qi Gong fa parte a pieno titolo della Medicina Tradizionale Cinese, insieme con l'Agopuntura, la Farmacologia, la Dietetica e il Massaggio. Anch'esso si fonda sul modello filosofico taoista, incentrato essenzialmente sulla Teoria Yin/Yang (la complementarietà degli opposti e il loro continuo divenire) e sulla Teoria dei Cinque Movimenti/Elementi (Legno, Fuoco, Terra, Metallo, Acqua), con le leggi che ne regolamentano i rapporti e le relazioni.

Il coinvolgimento del corpo e della mente attraverso gli esercizi fisici o lavoro (Gong), unitamente alle tecniche di respirazione, di meditazione e di visualizzazione, conducono progressivamente alla purificazione, alla preservazione e al potenziamento del cosiddetto "Soffio Vitale" (Qi) dell'organismo. Molte formule di Qi Gong agiscono sull'elemento ACQUA, che costituisce oltre il 70% del corpo umano.

Nel corso dell'intervento verranno descritti ed eseguiti alcuni esercizi di base di Qi Gong e alcuni esercizi tratti da formule attive principalmente sull'acqua e sui liquidi corporei, sia su un piano fisico-biologico (azione su Rene, Vescica, Sangue, ecc.), sia con ripercussioni specifiche a livello psichico e mentale (forza e debolezza fisica, forza di volontà e astenia mentale, pusillanimità ed eroismo, impetuosità e calma).

*A cura di Nicola Michele Papparella, medico chirurgo e agopuntore; Pietro Angelo Ballicu, operatore shatzu e maestro di Qi Gong*

Incontro organizzato in collaborazione con il Gruppo Me.Te.C.O. Medicine e Terapie Complementari in Oncologia della Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, sotto la responsabilità Scientifica del dr. Alberto Laffranchi

### **Dalle 16.00 alle 17.00 - Sala Porro**

#### **Esibizione musicale di Arsene Duevi e i SuperCori**

Arsene Duevi, bassista, chitarrista, direttore di coro e cantante è anche etnomusicologo: in Africa Occidentale ha condotto una minuziosa ricerca sui ritmi e canti locali ed è stato direttore del coro della Cattedrale di Lomé.

Arsene insegna a cantare a centinaia di persone ogni anno e scrive canzoni nella sua lingua madre. La musica è vista come potente mezzo espressivo, ma anche come veicolo e spunto di riflessione a partire dalla saggezza dei proverbi africani. Le canzoni trattano di pace, giustizia, diritti dei bambini e della necessità di impegnarsi personalmente per migliorare le cose.

### **Dalle 16.00 alle 18.00 - Piazza dei Parchi**

#### **Le buone erbe per dare più gusto alla vita!**

Le piante officinali: curiosità e utilizzi.

Conoscenza sensoriale di queste piante speciali per studiarne le peculiarità.

Il loro uso nella storia.

Creazione di semplici ma eleganti appendini profumati utilizzando queste erbe.

Preparazione di un unguento/crema con le essenze riconosciute.

*A cura di Provincia di Lecco – Settore Agricoltura*

### **Dalle 16.00 alle 18.00 - Piazza dei Parchi**

#### **Laboratorio “Un mondo sotto la lente”**

Laboratorio di educazione ambientale, sul tema Acqua

*A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro in collaborazione con l'Associazione Arte Viva*

### **Dalle 17.00 alle 18.00 – Area Convivialità**

#### **Presentazione Marco D'Oggiono Prosciutti con degustazione**

*A cura di Marco D'Oggiono Prosciutti di Oggiono (LC)*

### **Dalle 17.00 alle 18.00 – Spazio Ti...COnsumo**

#### **Aperitivo con i Sapori del territorio Lariano**

*A cura di Consorzio Sapori di Terra, Sapori di Lago*

### **Dalle 17.30 alle 18.00 – Padiglione A**

#### **Pio – pio . . . cosa c'è dentro l'uovo?**

Alla scoperta dell'uovo e delle parti che lo compongono.

Gli animali che fanno le uova. Galleggia o non galleggia? Scopri se l'uovo è fresco!

*A cura di Provincia di Lecco – Settore Agricoltura*

### **Dalle 18.00 alle 19.00 - Piazza dei Parchi**

#### **Sessione dimostrativa sulla degustazione degli oli extravergini di oliva.**

**Sarà possibile assaggiare oli di diverse località ed apprezzare caratteristiche e qualità degli stessi.**

*A cura di Cooperativa Olivicoltori Lago di Como*



## SABATO 26 APRILE

### Dalle 9.30 alle 12.30 – Padiglione C

#### **Tane e radici: la Terra sotto la terra**

Obiettivo del laboratorio è avvicinare i bambini alla Terra come luogo che offre riparo e nutrimento ai suoi abitanti.

Attraverso la manipolazione di materiali naturali (terra semi radici) e l'esplorazione di uno spazio che con pochi gesti si trasforma in tana, i bambini potranno guardare con stupore e meraviglia al mondo del sottosuolo e alla vita che in esso nasce e cresce.

Al termine del percorso verrà proposta una attività manuale che in modo semplice e immediato sintetizzerà l'esperienza vissuta e permetterà ai protagonisti di raccontarla e condividerla.

Età consigliata: 5-10 anni; numero partecipanti: fino a 15 alla volta; durata: accesso libero durante gli orari indicati, fino a disponibilità posti

*A cura di SistemaComo2015 in collaborazione con Azienda Agricola Rovall*

### Dalle 10.00 alle 10.30 – Padiglione B

#### **Sfilata dei capi di pecora brianzola**

*A cura di Associazione della Pecora Brianzola*

### Dalle 10.00 alle 12.00 – Sala Porro

#### **Presentazione del portale turistico del Triangolo Lariano**

*A cura della Comunità Montana del Triangolo Lariano*

### Dalle 10.00 alle 12.00 – Sala Lario

#### **La Gestione Del Paesaggio: Pianificazione, Autorizzazioni, Sanzioni e Contenzioso**

Convegno dedicato a tecnici ed amministratori in collaborazione con l'Ordine dei Geometri.

*A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro*

### Dalle 10.00 alle 13.00 – Padiglione A

#### **Che cavolo mangi? Frutta e verdura in fantasia**

Il gioco delle stagioni.

Da dove viene questo frutto?

Costruzione di puzzle di frutta e verdura.

Conosciamo alcuni amici e nemici dell'orto.

Alla scoperta dei semi. Riconoscimento e osservazione di semi allo stereoscopio.

Piantagione di semi da orto.

*A cura di Provincia di Lecco – Settore Agricoltura*

### Dalle 10.00 alle 11.00 – Piazza dei Parchi

#### **Verde pubblico per la rete ecologica e la biodiversità**

Conferenza stampa e presentazione del corso per tecnici comunali finalizzato alla redazione di un Manuale operativo per la gestione e manutenzione del verde pubblico.

*A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro in collaborazione con Legambiente Lombardia*

**Dalle 10.00 alle 11.00 – Area Convivialità****AD AGRINATURA, IN ANTEPRIMA I VINI BIANCHI TERRE LARIANE**

Presso la Fiera, il Consorzio IGT Terre Lariane presenterà le nuove annate 2013 dei vini bianchi.

I primi risultati del lavoro svolto dal Consorzio vini IGT Terre Lariane in campo di formazione enologica ed agronomica, saranno bevibili presso il padiglione A, nell'area Convivialità.

I singoli produttori presenteranno i vini raccontando la produzione dall'uva alla bottiglia.

Tutte le etichette del Consorzio saranno presenti tutti i giorni presso lo stand ad Agrinatura nel padiglione A - Volta.

*A cura di Consorzio IGT Terre Lariane*

**Dalle 10.30 – 13.00 – Corpo Centrale****Incontro per Allevatori e Tecnici: La scrapie ovina**

Programma:

Ore 10.30: **Apertura lavori**

Ore 11.00: **La scrapie ovina : cos'è? Etiologia e sintomi** - *Ivano Robustelli, Veterinario Sata Ovicaprini*

Ore 11.30: **Aspetti legislativi e normativi** - *Leonardo Tessari, Veterinario Asl Erba*

Ore 12.00: **Piano volontario di risanamento** - *Giovanni Panzeri, Veterinario Asl Lecco*

Ore 12.30: **Dibattito**

*A cura di Associazione Provinciale Allevatori Como - Lecco*

**Dalle 10.30 – 13.00 – Stand Parco Valle Lambro****Freccia il RossoScoiattolo**

Laboratori di educazione ambientale con attività legate alla conoscenza dello scoiattolo rosso e grigio, del loro habitat, delle difficoltà di convivenza

*A cura di Parco Valle Lambro in collaborazione con Regione Lombardia – Cooperativa Evoluta*

**Dalle 11.00 alle 12.00 – Sala Pad. C****Il ruolo dell'alimentazione sana nell'etiologia e nella prognosi dei tumori**

Il Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (WCRF), la cui missione è di promuovere la prevenzione primaria dei tumori attraverso la ricerca e la divulgazione della conoscenza sulle loro cause, nel 2007 ha pubblicato un'opera ciclopica di revisione di tutti gli studi scientifici sul rapporto fra alimentazione e tumori. Vi hanno contribuito oltre 100 ricercatori, epidemiologi e biologi, di una ventina di centri di ricerca fra i più prestigiosi del mondo.

Il volume, disponibile su [www.dietandcancerreport.org](http://www.dietandcancerreport.org), è molto prudente nelle conclusioni, che riassumono in 10 raccomandazioni solo i risultati più solidi della ricerca scientifica. Le conclusioni sono periodicamente aggiornate sul sito.

Di tutti i fattori nutrizionali che si sono dimostrati associati a un maggior rischio di cancro, quello più solidamente dimostrato è il sovrappeso. Di qui la prima raccomandazione di mantenersi snelli per tutta la vita e di evitare i cibi ad alta densità calorica, cioè i cibi ricchi di grassi e di zuccheri, che più di ogni altro favoriscono l'obesità: in primo luogo quelli proposti nei *fast food*, e le bevande zuccherate.

La vita sedentaria è un'altra causa importante di obesità, ma è una causa di cancro anche indipendentemente dall'obesità.

Altri fattori che un gran numero di studi coerentemente indicano come cause importanti di cancro includono: il consumo di bevande alcoliche, il consumo di carni rosse, soprattutto di carni conservate; il consumo elevato di sale e di cibi conservati sotto sale; il consumo elevato di calcio; il consumo di cereali e legumi contaminati da muffe cancerogene; la contaminazione con arsenico dell'acqua da bere; il consumo di supplementi contenenti beta-carotene ad alte dosi.

*A cura di Franco Berrino, già Direttore dell'Unità di Epidemiologia dell'Istituto Tumori di Milano e coordinatore per la ricerca sulla sopravvivenza dei malati di tumore in Europa.*

*Durante il convegno avverrà una degustazione promossa dal cuoco Giovanni Allegro*

Incontro organizzato in collaborazione con il Gruppo Me.Te.C.O. Medicine e Terapie Complementari in Oncologia della Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, sotto la responsabilità Scientifica del dr. Alberto Laffranchi.

### **Dalle 11.00 alle 12.00 – Padiglione A**

#### **Laboratorio La mozzarella filata a mano: tradizione e qualità**

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

### **Ore 11.00 – Padiglione A**

#### **Proiezione video:**

**“Memorie del quotidiano: storie di vita e usanze di lungo periodo”**

**“Dalla fame all'abbondanza. La cultura alimentare tradizionale e le sue trasformazioni nella Brianza e nel Lecchese. Una ricerca aperta”**

**“La devozione alle Madonne del latte nel Triangolo Lariano”**

*A cura di Ecomuseo Del Distretto Dei Monti E Dei Laghi Briantei E Sistema Museale Della Provincia Di Lecco*

### **Dalle 11.30 alle 12.30 – Piazza dei Parchi**

#### **In volo sopra il Parco. La stazione di inanellamento dell'avifauna di Pusiano.**

Presentazione delle attività di ricerca svolte dal Centro Tecnico Naturalistico del Parco della Valle del Lambro presso la stazione di inanellamento a scopo scientifico dell'avifauna del lago di Pusiano.

*A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro*

### **Dalle 11.30 alle 12.30 – Padiglione C**

**“Il lago visto dall'Alto: come i satelliti aiutano a studiare il territorio, prevenire fenomeni naturali dannosi, contribuire a mitigare i danni”**

Intervento di educazione scientifica e ambientale

*A cura di SistemaComo2015 in collaborazione con Associazione Proteus e ESA – Agenzia Spaziale Europea*

### **Dalle 12.00 alle 13.00 – Area Convivialità**

**Show cooking con i prodotti Ecor: “Preparazione di un menù biologico accompagnato dalla narrazione della storia del cibo bio, la sua qualità e i valori che animano i produttori, il lavoro per la fertilità della Terra e la sostenibilità dell'Agricoltura”**

Chef Antonio Scaccio - Affetti&Sapori

Nutrizionista Mattia Ferraroli

*A cura di Erbedaltro in collaborazione con Ecor (VR)*

### **Dalle 13.30 alle 14.00 – Area Convivialità**

**Presentazione “L'origine del Taleggio: gli Stracchini”**

A seguire degustazione

*A cura dell' Associazione Provinciale Allevatori*

### **Dalle 13.30 alle 14.00 – Padiglione A**

#### **Aperitivo Lecchese**

*A cura di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi*

**Dalle 14.00 alle 16.00 – Padiglione A****Il meraviglioso mondo dei cereali: un laboratorio creativo per scoprire questi importanti alimenti da sempre presenti sulla nostra tavola**

Osservazione di alcuni campioni di cereali tipici (orzo, farro, riso, frumento, mais) con adeguati strumenti scientifici (microscopi, stereoscopi e lenti di ingrandimento).

Costruzione di speciali corone di cereali in onore della Dea Cerere.

Le mani in pasta: prove di molitura con un mulino elettrico ad uso didattico e preparazione di un panino.

*A cura di Provincia di Lecco – Settore Agricoltura*

**Dalle 14.00 alle 17.00 – Padiglione C****Presenza del gruppo folcloristico Firlinfeu “Renzo e Lucia” di Lecco**

*A cura di Autorità di Bacino del Lario e del Lago Minore in collaborazione con A.B.I.L – Associazione Barche in Legno di Lecco*

**Dalle 14.30 alle 15.30 – Sala Lario****PAC 2014 – 2020. Costruiamo insieme il PSR (Piano di Sviluppo Rurale)**

*Promosso da CIA Alta Lombardia, Coldiretti Como Lecco, Confagricoltura Como Lecco*

*A cura di Alessandro Fermi, Presidente VIII Commissione Agricoltura, Montagna, Foreste e Parchi Regione Lombardia*

**Dalle 14.30 alle 17.00 - Stand Parco Valle Lambro****Freccia il RossoScoiattolo**

Laboratori di educazione ambientale con attività legate alla conoscenza dello scoiattolo rosso e grigio, del loro habitat, delle difficoltà di convivenza.

*A cura di Parco Valle Lambro in collaborazione con Regione Lombardia – Cooperativa Evoluta*

**Dalle ore 14.30 alle ore 17.30 – Padiglione C****Tra arte e cibo: colazione, pranzo e cena da... favola!**

Partendo da un breve testo tratto da 3 diverse fiabe, apparecchiamo la nostra tavola semplicemente con forbici e colla... come sarà la tavola de “I tre Orsi” e quella del Cappellaio Matto?

I laboratori sono svolti da operatori didattici con certificato del Percorso Formazione

Specialistica rilasciato dalla Associazione Bruno Munari.

Tecniche applicate – collage; età consigliata: 5-10 anni; n. partecipanti: gruppi di massimo 10 bambini;

durata: 45 minuti circa

*A cura di SistemaComo2015*

**Dalle 14.30 alle 15.30 – Padiglione C****“Il lago visto dall’Alto: come i satelliti aiutano a studiare il territorio, prevenire fenomeni naturali dannosi, contribuire a mitigare i danni”**

Intervento di educazione scientifica e ambientale

*A cura di SistemaComo2015 in collaborazione con Associazione Proteus e ESA – Agenzia Spaziale Europea*

**Dalle ore 14.30 alle ore 16.00 – Padiglione B****Laboratorio per adulti e bambini di tosatura delle pecore**

Modalità di realizzazione di capi d’abbigliamento prodotti con lana di razza brianzola

*A cura di Associazione della Pecora Brianzola*

**Dalle ore 15.00 alle ore 15.30 – Spazio Ti...COnsumo****Degustazione Olio Torre dei Mori**

*A cura di Azienda Agricola Desirè Paglia*

**Dalle 15.00 alle 16.00 – Spazio Ti...COnsumo****Degustazione Olio Torre dei Mori**

*A cura di Azienda Agricola Desirè Paglia*

**Dalle 15.00 alle 17.00 – Padiglione B****Laboratori didattici lana e feltro con la Pecora Brianzola**

*A cura della Cooperativa REA*

**Dalle ore 15.00 alle ore 17.00 – Padiglione A****Laboratorio “Il mestiere del frescante: la tecnica dell'affresco”**

Età minima dei partecipanti 8 anni; numero max di partecipanti 15.

*A cura di Valentina Carrara - Ecomuseo Valle San Martino e del Sistema Museale della Provincia di Lecco*

**Ore 15.00 – Padiglione A****Proiezione video:**

**“Memorie del quotidiano: storie di vita e usanze di lungo periodo”**

**“Dalla fame all'abbondanza. La cultura alimentare tradizionale e le sue trasformazioni nella Brianza e nel Lecchese. Una ricerca aperta”**

**"La devozione alle Madonne del latte nel Triangolo Lariano"**

*A cura di Ecomuseo Del Distretto Dei Monti E Dei Laghi Briantei E Sistema Museale Della Provincia Di Lecco*

**Dalle 16.00 alle 17.00 – Padiglione C**

**“Il lago visto dall'Alto: come i satelliti aiutano a studiare il territorio, prevenire fenomeni naturali dannosi, contribuire a mitigare i danni”**

Intervento di educazione scientifica e ambientale

*A cura di SistemaComo2015 in collaborazione con Associazione Proteus e ESA – Agenzia Spaziale Europea*

**Dalle 16.00 alle 18.00 – Piazza dei Parchi****Alla scoperta della biodiversità**

Laboratori di educazione ambientale per realizzare bombe di semi e quiz sulla conoscenza della biodiversità locale.

*A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro in collaborazione con Legambiente Lombardia*

**Dalle 16.00 alle 18.00 – Sala Pad. C****La cerimonia del tè cinese. Tra benessere e salute**

Il tè può essere considerata a buon diritto la bevanda nazionale non solo della Cina ma di tutto l'estremo oriente, ove ha costituito una sorta di elemento di unione transculturale, tanto che si può dire che attorno ad una tazza di tè le grandi divisioni che hanno attraversato l'estremo oriente hanno sempre trovato il modo, se non di ricomporsi, almeno di cercare qualche soluzione.

Non si può comunque parlare del tè senza accennare ai suoi due aspetti fondamentali: la cerimonia che abbastanza precocemente divenne il modo per servire e degustare il tè e le sostanze da cui il tè è composto.

Forse la più famosa cerimonia del tè è quella sviluppatasi in Giappone dove, con il nome di Cha no yu

("acqua calda per il tè"), costituisce un rito sociale e spirituale, indicato anche come Chadō o Sadō, ("Via del tè"), e una delle arti tradizionali zen più note.

Tuttavia, l'origine di una cerimonia formale che accompagnasse e regolasse il consumo del tè è sicuramente cinese. Tale cerimonia non è caricata di significati mistici e religiosi. I cinesi, piuttosto, hanno una serie di precetti che seguono durante una cerimonia detta Gongfu o kung-fu: letteralmente "fallo bene" o "arte", "metodo". L'espressione Kung fu cha (o Gong fu cha) può essere tradotta approssimativamente con "tè preparato con cura ed attenzione".

Se la cerimonia del tè attraverso il lavoro sulla mente/corpo e a quello sul proprio qi consente di nutrire e preservare la propria vitalità, lo studio delle erbe di cui è fatto il tè ci consente di entrare nel mondo della preservazione della salute e della ricerca della immortalità

Il tè che generalmente è utilizzato è costituito dalle foglie di *Camellia Sinensis*, pianta affine alle camelie, che si presenta come un arbusto sempreverde, coltivato prima in Cina poi in India e infine nello Sri Lanka. Il tè cinese, considerato di migliore qualità, viene coltivato in piantagioni in cui, per facilitare il raccolto, le piante vengono mantenute, attraverso la potatura, ad una altezza di un metro e mezzo.

Subito dopo la raccolta il tè viene destinato a due trattamenti da cui usciranno due qualità di tè: il tè verde e il tè nero.

Vi sono poi tè pregiati con particolari effetti terapeutici che derivano dalla particolarità del terreno e della zona di coltura, dall'età della pianta, dall'età della piantagione, dal trattamento delle foglie, ecc.

Tra i tè ad effetto terapeutico va poi annoverata una tradizione che deriva da quella delle Minestre medicate, per cui il tè diventa il supporto e il veicolo di infusi di erbe medicinali, passando in questo modo dalla coltivazione del benessere ad una vera e propria forma di coltura della salute.

*A cura di Emilio Minelli, medico chirurgo e Vicedirettore WHO Collaborating Centre for Traditional Medicine- Centre of Researches in Medical Bioclimatology, Biotechnologies and Natural Medicines, Università degli Studi di Milano*

Incontro organizzato in collaborazione con il Gruppo Me.Te.C.O. Medicine e Terapie Complementari in Oncologia della Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, sotto la responsabilità Scientifica del dr. Alberto Laffranchi.

### **Dalle 16.30 alle 17.00 - Spazio Ti...COnsumo**

#### **Un dolce che valorizza il territorio: degustazione e presentazione de "Le perle di Teodolinda"**

*A cura di Area&20*

### **Dalle 16.00 alle 17.00 – Padiglione A**

#### **Laboratorio La mozzarella filata a mano: tradizione e qualità**

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

### **Dalle 16.30 alle 17.30 - Area Convivialità**

#### **Alimentazione energetica e curativa per vivere più a lungo**

Scienziato e ricercatore, è riuscito a dar vita alla Medicina Biologica dopo anni e anni di ricerche approfondite.

Grazie agli studi condotti in ambito ingegneristico ed in ambito medico, il Professor Holecz Ferenz ha stabilito come sia necessario fissare un equilibrio basico-acido all'interno dell'organismo, così da permettere la rigenerazione delle cellule e farlo funzionare al meglio. L'equilibrio basico-acido è dato da un'alimentazione equilibrata che permette di donare energia al nostro organismo, sfavorendo il disequilibrio che provocherebbe la morte delle cellule. Un ruolo essenziale è giocato anche dal movimento fisico e dalla respirazione quotidiana distribuito nell'arco della giornata che risulta essere essenziale, essendo la leva atta ad attivare l'ossigenazione del sangue. Questa alimentazione è utile ai celiaci, ajurvedica, vegetariani e vegani.

A fine corso degustazione di cereali e verdure per un equilibrio basico-acido per vivere sani e a lungo.

*A cura di Ferenc Holecz scienziato e ricercatore in Medicina Biologica Nutrizionale*

**Dalle 16.30 alle 18.00 – Padiglione A**

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

Scoperta della api attraverso l'osservazione di alcuni campioni con adeguati strumenti di indagine (microscopi, stereoscopi e lenti di ingrandimento).

Drammatizzazione della società delle api e giochi di ruolo per comprendere i loro innumerevoli compiti.

L'attività produttiva delle api: non solo miele ma anche cera, pappa reale, propoli...tutte da scoprire attraverso giochi istruttivi e divertenti.

Api al lavoro! Costruzione di un piccolo alveare.

*A cura di Provincia di Lecco – Settore Agricoltura*

**Dalle 17.15 alle 18.15 – Padiglione C**

**“Il recupero di antiche colture: dalla patata di Volta alla Biancona di Como”**

*A cura di SistemaComo2015 in collaborazione con Luigi Biffi Società Ortofloricola Comense*

## DOMENICA 27 APRILE

### Dalle 9.30 alle 12.30 – Padiglione C

#### **Tane e radici: la Terra sotto la terra**

Obiettivo del laboratorio è avvicinare i bambini alla Terra come luogo che offre riparo e nutrimento ai suoi abitanti.

Attraverso la manipolazione di materiali naturali (terra semi radici) e l'esplorazione di uno spazio che con pochi gesti si trasforma in tana, i bambini potranno guardare con stupore e meraviglia al mondo del sottosuolo e alla vita che in esso nasce e cresce.

Al termine del percorso verrà proposta una attività manuale che in modo semplice e immediato sintetizzerà l'esperienza vissuta e permetterà ai protagonisti di raccontarla e condividerla.

Età consigliata: 5-10 anni; numero partecipanti: fino a 15 alla volta; durata: accesso libero durante gli orari indicati, fino a disponibilità posti

*A cura di SistemaComo2015 in collaborazione con Azienda Agricola Rovall*

### Dalle 10.00 alle 19.00 – Sala Porro

#### **CONCORSO “NATURALMENTE ARTE” – Coppa Lombardia Federfiori - Padiglione C**

Concorso Coppa Lombardia 2014, a cura di Federfiori, Federazione Nazionale Fioristi a tema “Naturalmente Arte”. La Coppa Italia Federfiori è nata a Sanremo, nel 1980, ed è subito diventata il principale concorso su scala nazionale di arte floreale.

Ad essa partecipano i migliori fioristi italiani Federfiori, selezionati da impegnative e minuziose prove di qualificazione.

I concorsi per la selezioni regionali costituiscono un grande spettacolo floreale, dall'altissimo livello tecnico e artistico, che attraggono l'attenzione, non solo di tutti gli operatori del settore, ma anche del grande pubblico, affascinato dalla bellezza e grandiosità delle numerose opere realizzate dai migliori professionisti del fiore.

Durante la competizione vengono realizzate in gran numero opere floreali eccezionalmente belle, capaci di colpire la sensibilità estetica e la fantasia di chiunque. E non è solo una gara tra professionisti di alto livello: è uno spettacolo di colori, stili e linee, dove la naturale bellezza del mondo vegetale si fonde mirabilmente con le forme create ad arte. Spettacolo che tutti possono apprezzare: sia i fioristi per interesse professionale, sia il grande pubblico per il fascino e lo stupore naturalmente suscitato dalle creazioni floreali di tale livello.

### Dalle 10.00 alle 11.30 – Sala Pad. C

#### **Fitoterapia della Tradizione e valorizzazione delle risorse locali**

Il patrimonio più importante di ogni nazione, ciò che costituisce davvero la ricchezza di un popolo, non risiede in astratti dati statistici di mercato ma nella cultura e nelle tradizioni che gli uomini di quel territorio sono stati in grado di esprimere, nei valori che hanno saputo condividere, nelle abilità e nelle conoscenze che hanno saputo elaborare.

Dalla constatazione di quanto è stato sacrificato alla esclusiva valutazione quantitativa di ciò che viene prodotto, è oggi importante rivalutare la qualità dei frutti della nostra terra, esaltandone le specificità e riaffermandone le peculiari virtù, in particolare per quanto attiene la raccolta e la trasformazione di piante officinali in rimedi utili alla salvaguardia del benessere e della salute della persona.

*A cura di Carlo Conti, naturopata, iridologo, heilpraktiker, esperto di Energetica degli Organismi Complessi, ricercatore ed operatore spagirico, Dottore in Scienze e Tecniche Psicologiche, tiene corsi e seminari di Fitoterapia Spagirica, Biotipologia, Fisiognomica e Morfopsicologia, Astrodiagnosi, Energetica Egizia, Analisi Visiva e valutazione archetipica degli squilibri energetici*



Incontro organizzato in collaborazione con il Gruppo Me.Te.C.O. Medicine e Terapie Complementari in Oncologia della Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, sotto la responsabilità Scientifica del dr. Alberto Laffranchi.

**Dalle 10.00 alle 12.00 - Padiglione A**

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

Osservazione di alcuni campioni di cereali tipici (orzo, farro, riso, frumento, mais) con adeguati strumenti scientifici (microscopi, stereoscopi e lenti di ingrandimento).

Costruzione di speciali corone di cereali in onore della Dea Cerere.

Le mani in pasta: prove di molitura con un mulino elettrico ad uso didattico e preparazione di un panino.

*A cura di Provincia di Lecco – Settore Agricoltura*

**Dalle 10.30 alle 11.30 – Area Convivialità**

**Workshop: Alimentazione - Radici e progresso**

**“Il nostro tempo”**

Un viaggio attraverso i tempi, le culture, i modi di pensare e di nutrire con i prodotti della terra

*A cura di Alberto Rigamonti, medico specializzato in Medicina Generale; Maria Elisabetta Raggi, dirigente laboratorio di Patologia Clinica, Citogenetica, Biologia Molecolare IRCCS Eugenio Medea (Associazione La Nostra Famiglia) di Bosisio Parini (LC) e Emilio Magni, giornalista*

*Modera Andrea Camesasca, Confcommercio Como - Camera di Commercio di Como – Lariofiere*

**Dalle 10.30 alle 12.30 – Corpo Centrale**

**Impariamo a coltivare: i fattori che influenzano la buona riuscita di una coltivazione; il terreno, le concimazioni, la scelta varietale e molto altro**

*A cura di Consorzio Agrario in collaborazione con Fondazione Fojanini di Studi Superiori*

**Dalle ore 10.30 alle ore 12.00 – Sala Lario**

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

**Dalle ore 10.00 alle ore 12.00 – Padiglione A**

**L'Ecomuseo del distretto dei monti e dei laghi briantei: paesaggio, arte, storia, memorie e tradizioni. Risorse da conoscere e valorizzare.**

Interviene il prof. Edo Bricchetti, membro del Comitato Scientifico dell'Ecomuseo.

Nell'ambito della conferenza verranno proiettate e commentate immagini del territorio ecomuseale.

Ecomuseo del distretto dei Monti e dei Laghi Briantei

*A cura di Ecomuseo Del Distretto Dei Monti E Dei Laghi Briantei E Sistema Museale Della Provincia Di Lecco*

**Dalle 10.30 alle 12.30 - Stand Parco Valle Lambro**

**Freccia il RossoScoiattolo**

Laboratori di educazione ambientale con attività legate alla conoscenza dello scoiattolo rosso e grigio, del loro habitat, delle difficoltà di convivenza.

*A cura di Parco Valle Lambro in collaborazione con Regione Lombardia – Cooperativa Evoluta*

**Dalle 11.00 alle 11.30 - Spazio Ti...COnsumo**

**Un dolce che valorizza il territorio: degustazione e presentazione de “Le perle di Teodolinda”**

*A cura di Area&20*

**Dalle ore 11.00 alle ore 12.00 – Piazza dei Parchi****Alla scoperta della Riserva di Montorfano. Un lago di biodiversità.**

Presentazione della Riserva Naturale Lago di Montorfano.

*A cura del Parco Regionale della Valle del Lambro*

**Dalle 11.00 alle 12.00 – Padiglione A****Show cooking: Panino Gourmet Total Spring**

Chef Giancarlo Morelli - Ristorante Pomiroeu Giancarlo Morelli (MB)

Ingredienti: pane di segale tostato, mousse di Salva Cremasco DOP, asparagi di Mezzago caramellati, filetto di salmerino in cottura di Olio Extravergine Garda DOP e bacche balsamiche, uova di quaglia strapazzate.

*A cura di Milano Gourmet Mobile*

**Dalle 12.00 alle 12.30 – Area Convivialità****Show cooking: "Il ragù di pecora brianzola"**

Ingredienti: 2 kg di carne di Pecora Brianzola, n.2 gambi di sedano, n.2 carote, n.2 cipolle, 700 gr di polpa di pomodori pelati, 1 bicchiere di grappa secca, n.6 bacche di ginepro, n.1 rametto di timo, sale e pepe q.b.

Preparazione: far rosolare il sedano, la carota e la cipolla tritati con un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva.

Fare appassire, unire la carne passata al tritacarne e lasciarla colorare.

Bagnare con la grappa e lasciare evaporare, unire i pomodori pelati passati al setaccio,

le bacche di ginepro, il timo e lasciar cuocere per 2 ore circa, bagnando ogni tanto con del brodo di carne.

Aggiustare di sale e pepe.

Chef Riccardo Manzoni – Antica Osteria Crotto del Sergente, Como

*A cura di Associazione della Pecora Brianzola*

**Dalle 12.00 alle 13.00 – Padiglione C****Iubilantes: Cammino di S.Pietro e la ex ferrovia Grandate-Malnate + Cammina città**

*A cura di SistemaComo2015*

**Dalle 12.00 alle 12.30 – Padiglione B****Premiazione dei migliori capi di pecora brianzola**

*A cura di Associazione della Pecora Brianzola*

**Dalle 12.00 alle 16.30 – Padiglione C****"Facciamo l'energia"**

Si tratta di un laboratorio pratico per costruire turbine funzionanti, che producono energia utilizzando materiali di facile reperibilità. Alla fine della giornata la turbina più "efficiente" riceverà un premio.

A ciclo continuo, durata 45 minuti; età consigliata: 8-13 anni.

*A cura di SistemaComo2015 in collaborazione con Associazione Proteus*

**Ore 13.00 – Padiglione A****Proiezioni video:**

**"Le nevere e ghiacciaie del territorio erbese"**

**"Il Civico Museo della Seta Abegg si rinnova"**

*A cura di Ecomuseo Del Distretto Dei Monti E Dei Laghi Briantei E Sistema Museale Della Provincia Di Lecco*

**Dalle 13.30 alle 14.30 – Area Convivialità**

**Show cooking: Scarpinasc croccante di luccio su vellutata di cipolle e patè di trota affumicata.**

chef Morena Maci – associta FIC Lecco

Presentazione dei vincitori della 4ª edizione del concorso gastronomico "Il Piatto Di Lecco 2013 "

### **Dalle 14.30 alle 16.00 – Padiglione A**

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

Scoperta della api attraverso l'osservazione di alcuni campioni con adeguati strumenti di indagine (microscopi, stereoscopi e lenti di ingrandimento).

Drammatizzazione della società delle api e giochi di ruolo per comprendere i loro innumerevoli compiti.

L'attività produttiva delle api: non solo miele ma anche cera, pappa reale, propoli...tutte da scoprire attraverso giochi istruttivi e divertenti.

Api al lavoro! Costruzione di un piccolo alveare.

*A cura di Provincia di Lecco – Settore Agricoltura*

### **Dalle 14.30 alle 17.00 - Stand Parco Valle Lambro**

#### **Freccia il RossoScoiattolo**

Laboratori di educazione ambientale con attività legate alla conoscenza dello scoiattolo rosso e grigio, del loro habitat, delle difficoltà di convivenza.

*A cura di Parco Valle Lambro in collaborazione con Regione Lombardia – Cooperativa Evoluta*

### **Dalle ore 14.30 alle ore 16.00 – Padiglione B**

#### **Laboratorio per adulti e bambini di tosatura delle pecore**

Modalità di realizzazione di capi d'abbigliamento prodotti con lana di razza brianzola

*A cura di Associazione della Pecora Brianzola*

### **Dalle 15.00 alle 16.00 – Area Convivialità**

#### **Narrazione del gusto: olio extravergine d'oliva e olio di Saxula con degustazione**

*A cura di Torrino dei Gelsi, San Gregorio da Sassola (RM)*

### **Dalle 15.00 alle 16.00 – Spazio Ti...COnsumo**

#### **Show cooking: "I formaggi del Lario"**

Chef Luigi Gandola – Ristorante "Salice Blu", Bellagio (CO)

*Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto TI-CO...nsumo a cura di Comunità Montana del Triangolo Lariano*

### **Dalle 15.00 alle 16.00 - Padiglione B**

#### **Laboratorio: "L'impronta Ecologica"**

Gioco per ragazzi delle medie e superiori, per calcolare divertendosi la nostra impronta ecologica ed imparare a vivere in modo più consapevole e sostenibile, per te, per il nostro pianeta e per le generazioni a venire.

*A cura di EnergiCOmo*

### **Dalle 15.00 alle 17.00 - Padiglione A**

#### **Laboratorio Ci metto la faccia**

Tecnica del bricolage per realizzazione di maschere.

Età minima dei partecipanti 6 anni; numero max di partecipanti 15.

*A cura Di Ecomuseo Del Distretto Dei Monti E Dei Laghi Briantei E Sistema Museale Della Provincia Di Lecco*

**Dalle 15.30 alle 17.00 - Corpo Centrale**

**La potatura delle piante da frutto e dei piccoli frutti, tecniche di taglio e principali errori da evitare**

*A cura di Consorzio Agrario in collaborazione con Fondazione Fojanini di Studi Superiori*

**Ore 16.00 - 18.00 - Piazza dei Parchi**

**Laboratorio “Un mondo sotto la lente”**

Laboratorio di educazione ambientale, sul tema Acqua

*A cura di Parco Regionale della Valle del Lambro in collaborazione con l'Associazione Arte Viva*

**Dalle ore 16.00 alle ore 17.00 – Area Convivialità**

**Degustazione prodotti tipici del territorio**

*A cura Provincia di Como – Settore Agricoltura e Pesca*

**Dalle 16.30 alle 18.30 – Padiglione C**

**“Pittura botanica”**

Si tratta di un laboratorio di copia dal vero di nature morte, nella fattispecie di fiori, supportato dalle indicazioni del maestro, che riuscirà a trasmettere con lievità e divertimento le nozioni necessarie per realizzare il proprio dipinto ad acquarello.

A ciclo continuo, durata di 45 minuti, età consigliata: dai 5 ai 10 anni; n. partecipanti: max 10

*A cura di SistemaComo2015 in collaborazione con Soc. Ortofloricola Comense di Silvana Rava*

**Dalle 17.00 alle 18.00 - Area Convivialità**

**Show cooking: “Biscotti con riso e gluten free FIORITI”**

Chef Giovanni Bazzano – Azienda Agricola I Dossi (PV)

**Dalle 17.00 alle 18.00 - Padiglione A**

**Le buone erbe per dare più gusto alla vita!**

Le piante officinali: curiosità e utilizzi.

Conoscenza sensoriale di queste piante speciali per studiarne le peculiarità.

Il loro uso nella storia.

Creazione di semplici ma eleganti appendini profumati utilizzando queste erbe.

Preparazione di un unguento/crema con le essenze riconosciute.

*A cura di Provincia di Lecco – Settore Agricoltura*

## TUTTI I GIORNI

### FOCUS: FOOD SYSTEM

#### **“Lab Lecco Food System” ECO SMART LAND verso e oltre EXPO - Padiglione A**

La creazione di uno spazio dedicato al progetto “Eco Smart Land verso e oltre EXPO” della Camera di Commercio di Lecco, nella sua declinazione “Lab Lecco Food System”, con uno specifico orientamento al sistema delle produzioni agro-alimentari del territorio. Nell’ottica di uno sviluppo di speciali iniziative volte al coinvolgimento ed al sostegno del sistema delle imprese, in un percorso di avvicinamento all’appuntamento del 2015 con l’Expo di Milano, viene realizzata un’area in grado di rappresentare i sistemi produttivi agroalimentari presenti sul territorio. Specificatamente verranno rappresentati i soggetti che, nella provincia di Lecco, operano all’interno del sistema agro-alimentare; l’area verrà interpretata come luogo di incontro, di interscambio e condivisione di idee e proposte con tutti gli operatori della filiera.

All’interno del “Lab Lecco Food System” verrà rappresentato il sistema agroalimentare lecchese mediante la collaborazione delle associazioni di categoria: Confcommercio Lecco, FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, FIC – Federazione Italiana Cuochi, Gruppo Rifugisti Lecco e Panificatori.

I rappresentanti di tali associazioni si alterneranno nelle tre giornate con degustazioni, presentazioni e show cooking.

#### **Progetto Last Minute Market**

Il progetto Last Minute Market, nato a Bologna e promosso sul territorio dal Comune di Mandello, prevede di recuperare le eccedenze alimentari per utilizzarle con finalità sociali di aiuto alle persone in difficoltà.

A Mandello il progetto di recupero è stato avviato dall’Amministrazione comunale dal settembre 2009 in collaborazione con la locale Società San Vincenzo de Paoli e l’associazione giovanile Zoobazooka, Silea Spa e la Fondazione della provincia di Lecco. Importante è stato il supporto dell’Asl di Lecco attraverso il servizio SIAN (Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione).

La fase sperimentale del progetto ha visto coinvolta la grande distribuzione organizzata e alcune strutture della ristorazione collettiva, sia pubblica che privata.

#### **8^ Fiera del Taleggio di Ballabio**

Presentazione dell’ottava edizione della Fiera del Taleggio di Ballabio che si svolgerà domenica 27 aprile. Una passeggiata enogastronomica di 4km alla scoperta dei gusti e dei sapori del Taleggio e dei formaggi Valsassinesi con abbinamenti di pane, vino, olio e miele. Il tutto in 13 tappe lungo il centro storico del comune di Ballabio.

*A cura della Pro Loco di Ballabio (LC)*

#### **Fiera di Zootecnica di Rogoredo**

“Brianza che nutre”: Presentazione avvio della filiera agroalimentare della Brianza e degustazione dei prodotti; presentazione indirizzo alberghiero dell’Istituto “G.Fumagalli” di Casatenovo.

La società Cooperativa il Trifoglio s.c.a.r.l., organizzatrice della 64° Fiera zootecnica di S. Gaetano, è costituita da un gruppo di volontari desiderosi di valorizzare l’agricoltura in tutti i suoi settori e mantenere vive le tradizioni legate al mondo agricolo, permettendo lo scambio di esperienze e professionalità nel suddetto settore.

*A cura di Cooperativa il Trifoglio - Fiera zootecnica di S.Gaetano*

#### **Cascina Don Guanella**

Il Fondo “Cascina Don Guanella”, costituito nell’ambito della Fondazione della Provincia di Lecco, si pone l’obiettivo di raccogliere risorse destinate a sostenere esclusivamente il progetto di utilità sociale per la realizzazione della “Cascina Don Guanella”, in comune di Valmadrera, a servizio dell’agricoltura sociale per l’accoglienza, la cura, la formazione e l’inserimento lavorativo di minorenni a rischio di emarginazione.

### **FOCUS: SistemaComo2015 – Padiglione C**

SistemaComo2015 partecipa ad Agrinatura con lo scopo di contribuire alla sensibilizzazione degli addetti ai lavori e di cittadini e famiglie rispetto alle tematiche legate al verde e all'alimentazione, che sposano i principi di sostenibilità di Expo 2015.

Obiettivo è far conoscere l'Esposizione universale, che verrà ospitata a Milano e farla vivere come occasione di arricchimento culturale e sociale e di conoscenza, attraverso una breve descrizione del verde all'interno dell'area espositiva, delle vie d'acqua, del tema della biodiversità e del vivaio (legato al padiglione Italia), dei cluster tematici, soprattutto quelli geografici, e alcuni esempi di innovazione tecnologica proposti dai Paesi partecipanti nei propri padiglioni.

Obiettivo di Sistema Como è anche presentare le iniziative del territorio in vista di expo 2015, in particolare legate ai temi green e alimentazione.

SistemaComo2015 darà spazio nel proprio stand ad alcune realtà territoriali di rilievo attive nell'ambito del green e della sostenibilità alimentare e turistica, con progettualità affine ai temi di Expo o coinvolte direttamente a vario titolo nella manifestazione.

Nello stand si alterneranno momenti di presentazione frontale al pubblico a laboratori creativi per le diverse fasce di età, sarà disponibile materiale promozionale delle realtà coinvolte, video e presentazioni, che accompagneranno la visita dello stand nei momenti in cui non ci saranno attività specifiche.

Alcune delle proposte presenti nell'area di SistemaComo2015:

I progetti lubilantes (Associazione vincitrice del Premio Europa Nostra/EU prize for cultural heritage/Europa Nostra Awards 2014); i laboratori dell'associazione Battito d'Ali; gli interventi di educazione scientifica ed ambientale a cura di Proteus e Agenzia spaziale europea; gli interventi della Società Orticola Comense; i laboratori di teatro danza a cura dell'Associazione Teatrame e Teatro Gruppo Popolare

### **FOCUS: IL PESCE D'ACQUA DOLCE - Padiglione C**

**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**

### **LABORATORI PESCA - Padiglione C**

#### **Pesca Virtuale**

I visitatori potranno vivere l'emozione di un grosso pesce attaccato alla lenza grazie all'incredibile simulatore di pesca, apparecchiatura messa a disposizione dalla Federazione Italiana Pesca Sportiva e Attività Subacquee (FIPSAS)

*A cura di Provincia di Como Settore Pesca*

#### **Quanti pesci si pescano nel Lago di Como?**

Indovina quanti pesci hanno catturato l'anno scorso i pescatori professionisti del Lario e puoi vincere una cena per due persone all'Ittiturismo Mella di Bellagio o all'Ittiturismo Abate di Lezzeno

*A cura di Provincia di Como Settore Pesca*

#### **Focus espositivo e divulgativo sul Carp Fishing**

Una specifica tecnica di pesca sportiva volta alla cattura della carpa e di altri grossi ciprinidi con le stesse abitudini alimentari.

*A cura di Egirent*

**Laboratorio “Ristrutturiamo una barca”**

Laboratorio manuale su come ristrutturare una barca con supporto di immagine fotografiche che ne spiegano tutte le fasi

*A cura di Autorità di Bacino del Lario e del Lago Minore in collaborazione con A.B.I.L – Associazione Barche in Legno di Lecco*

**Laboratorio “Una Lucia come set fotografico”**

Nelle tre giornate presso lo stand dell’Autorità di Bacino sarà a disposizione la barca Lucia come set fotografico.

In palio nelle tre giornate tre gite per 5/6 persone con una Lucia lungo un itinerario sul Lago di Lecco, con partenza dal lungolago di Lecco, Parè, Malgrate, Isola Viscontea, Pescarenico, Pescate, Garlate, Olginate e Vercurago.

*A cura di Autorità di Bacino del Lario e del Lago Minore in collaborazione con A.B.I.L – Associazione Barche in Legno di Lecco*

**FOCUS: IL MODELLO AGRICOLO E DI TURISMO RURALE DI FELLBACH – Padiglione A**

Presentazioni di produzioni agro-alimentari, degustazioni e proposte turistiche, quali esempi di sistemi integrati di successo del modello agricolo e di turismo rurale di Fellbach, Comune tedesco situato nel land del Baden-Württemberg.

Durante le tre giornate sarà possibile degustare vini e specialità del territorio tedesco e assistere alla presentazione del modello agricolo, turismo e ristorazione di Fellbach.

**FOCUS: PERMACULTURA E TRANSITION TOWN - Padiglione C**

La “permacultura” quale interazione consapevole ed efficiente fra l'uomo e l'ambiente e gestione ecosostenibile degli insediamenti umani e produttivi nel territorio agro-ambientale. Legati alla permacultura anche i concetti di “Smart Cities” e di “Città di Transizione” che evidenziano la necessità di nuovi modelli urbani più sostenibili.

**FOCUS: PERCORSI D’ACQUA - Padiglione C****Proiezioni di video sulle tematiche dell’acqua a ciclo continuo**

Area emozionale con richiami al tema dell’acqua, con proiezione di filmati in cui i sensi visivi e acustici trovano particolare sollecitazione.

*A cura dell’Accademia Aldo Galli di Como e del Conservatorio di Como*

**Esposizioni fotografiche e di pittura sul tema dell’acqua**

*A cura di Donatella Simonetti ed Emilio Alberti*

**FOCUS: OSSERVATORIO DELLO SCOIATTOLO ROSSO - Padiglione C**

Installazione dell’osservatorio dello scoiattolo rosso, presso il quale saranno presenti le Guardie Ecologiche Volontarie del Parco che illustreranno il progetto europeo di tutela del nostro scoiattolo (Progetto LIFE EC SQUARE – Regione Lombardia).

*A cura di Parco Regionale della Valle del Lambro*

**LABORATORI AQUA DYN - Padiglione C****Video: “La storia di Aqua Dyn e della Fontana Mélusine”**

Proiezione di un filmato in cui viene presentata l’avventura di Aqua Dyn che inizia 14 anni fa, nel Sud dell'India, ad Auroville nei pressi di Pondicherry. Qui, in un ambiente favorevole, patrimonio dell'Unesco, Bhagwandas, ricercatore Francese e fondatore di Aqua Dyn, ha dedicato il suo lavoro allo sviluppo di un'acqua di alta qualità. I primi anni interamente dedicati alla ricerca, hanno portato ad una tecnica per purificare ed energizzare l’acqua per la comunità di Auroville.

L'acqua è un vettore di energia e di informazione. Beneficiando delle energie sottili presenti nell'acqua dinamizzata è possibile riequilibrare le funzioni del nostro corpo e rinforzare il sistema immunitario.

**Laboratorio: "Elettrolisi dell'acqua"**

Durante il laboratorio viene presentata l'elettrolisi dell'acqua, ovvero il processo elettrolitico nel quale il passaggio di corrente elettrica causa la scomposizione dell'acqua in ossigeno ed idrogeno gassosi.

Obiettivo dell'elettrolisi è quello di portare in evidenza gli elementi contenuti nell'acqua.

**Laboratorio: "L'acqua bio-dinamizzata secondo il concetto Bignan-Violet"**

Viene spiegato come è possibile bio-dinamizzare l'acqua, ovvero renderla pura agendo sulla struttura molecolare dell'acqua stessa.

Il procedimento è quello di uno scienziato degli anni '50, Marcel Violet, membro dell'accademia delle Scienze di Parigi.

La bio-dinamizzazione permette di integrare nell'acqua le energie delle onde ad alta frequenza, captate da un oscillatore e condensatore alla cera d'api. Tali energie ristrutturanti sono trasmesse all'acqua da due elettrodi d'argento: uno posto in un bio-filtro (filtro a carbone attivo) assicura una dinamizzazione dell'acqua in linea, permettendo così di amplificare l'effetto catalizzatore del carbone attivo; l'altro, a spirale, è in contatto diretto con l'acqua del serbatoio. L'acqua ristrutturata diviene, così, biocompatibile con l'acqua biologica del nostro corpo

**Laboratorio: "Oligoterapia"**

Il laboratorio dimostra come si produce l'oligoterapia con la fontana Mélusine.

Con oligoterapia si intende una terapia basata sulla somministrazione di quantità minime di oligo-elementi, quali ferro, rame, carbone, etc., già presenti nel nostro organismo.

La fontana Mélusine è in grado di fare una oligoterapia personale. Con la bio-dinamizzazione, l'elettrodo d'argento che è contenuto all'interno della fontana, rilascia nell'acqua degli oligo-elementi che l'organismo assimila. Gli oligo-elementi a base d'argento hanno la particolarità di rinforzare le difese immunitarie.

**Laboratorio: "La musica della fontana Mélusine"**

La fontana prodotta ad Auroville, in India, è unica nel suo genere poiché purifica, dinamizza e informa l'acqua con luce e suono, al fine di garantire le caratteristiche dell'acqua vivente e con il suo elettrodo d'argento è antibatterica.

Durante il laboratorio si può ascoltare la "memoria dell'acqua" secondo il pensiero dello scienziato giapponese Masaru Emoto. Infatti ogni molecola d'acqua possiede un'identità originale e inconfondibile, pertanto l'acqua viene vista come veicolo di informazioni che, investita di informazioni emotive, anche verbali, cambia la sua struttura geometrica.

L'acqua, inoltre, nel suo viaggio sotterraneo assorbe tutte le frequenze elettromagnetiche del nostro pianeta.

All'interno del serbatoio, l'acqua è informata da un raggio luminoso portatore di onde sonore.

Una musica selezionata (Bach, Mozart, Beethoven...) è diffusa ad anello. Le onde sonore ottimizzano il tasso vibratorio dell'acqua aumentandone le proprietà di "acqua viva".

*A cura di VIENATURE – distributore autorizzato AquaDyn*

**FOCUS OPERATORI AGRICOLI: "AGRIBUSINESS" - FILIERA PER OPERATORI, DEDICATA ALLA RICERCA DI QUALIFICATE PROPOSTE PER GLI OPERATORI DEI SETTORI AGRICOLO, FORESTALE E GIARDINAGGIO - Padiglione B**

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

**FARMER MARKET - Padiglione A**

Promozione delle produzioni agroalimentari italiane



**AGRIFOOD – Padiglione A****Incontri d'affari one-to-one tra agricoltori e ristoratori****1^ RASSEGNA GASTRONOMICA RISOTTO E OSSOBUCCO**

Dal 25 Aprile al 4 Maggio 13 ristoranti di Erba e dintorni proporranno un menu con piatto unico: risotto e ossobuco, calice di vino, acqua, caffè e servizio al costo promozionale di Euro18,00

I locali che hanno aderito sono: Il Pozzo Del Podesta', Albavilla; Edda Trattoria, Cremnago Di Inverigo; La Vispa Teresa, Erba; Trattoria Nuova Aurora, Erba; Trattoria Giardino, Erba; Trattoria Al Volante, Erba; Pizzeria Trattoria Il Cucciolo, Erba; Sottovoce, Erba; Azienda Agricola La Geretta, Eupilio; Azienda Agricola Sant'anna, Eupilio; Al Rustico, Lambrugo; Ristorante Brambilla, Lurago D'erba; Ristorante Capanna, Lurago D'erba.

**DEGUSTAZIONI VINI- Padiglione A**

Tutti i giorni presso lo stand Iper si potranno degustare 2 vini della Marca Voi della catena di distribuzione Iper di Grandate.

Tutti i giorni dalle ore 11.30 alle 12.30 e dalle 17.30 alle 18.30

*A cura di Iper*

**FOCUS ERBE AD ERBA E DINTORNI - Padiglione C**

15 minuti con...Mirco Colzani e Zia Ste di [www.exploratoridelladomenica.it](http://www.exploratoridelladomenica.it) per scoprire come riconoscere, raccogliere, coltivare nell'orto o sul balcone di casa, utilizzare e cucinare alcune piante spontanee del nostro territorio.

Al termine di ogni "incontro" saranno a disposizione schede realizzate e distribuite dagli Exploratori della domenica dedicate alle erbe trattate.

Tutti i giorni:

Ore 11.30 IL TARASSACO

Ore 14.30 L'ORTICA

Ore 16.30 L'AGLIO ORSINO

*A cura di Mirco Colzani con zia Ste – Exploratori della Domenica*

**LA MOSTRA FUNGHI DAL VERO – Padiglione C****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"*

**MOSTRA FOTOGRAFICA “EMOZIONI DA VIVERE” – Corpo Centrale****TERRITORIO DA SCOPRIRE**

La scoperta del Triangolo Lariano attraverso un viaggio fotografico.

A pochi chilometri dal caos delle città, comodamente raggiungibile in auto o in treno, la penisola lariana è un'oasi di relax con i suoi trentun comuni, dal più grande, la città di Erba, ai più piccoli con meno di trecento abitanti, quali Rezzago, Veleso e Zelbio per finire a Bellagio, la Perla del Lario.

Chiese, torri, castelli, natura e colori di un mondo semplice, schietto e profondamente vero.

*A cura di Comunità Montana del Triangolo Lariano*

**MOSTRA “I SIGNORI DEL CIELO: I RONDONI A COMO” - Padiglione C**

A Como ogni anno si possono ammirare diverse colonie di rondoni. In città sono infatti presenti due delle tre specie di rondone: il Rondone comune e il Rondone maggiore.

La presenza più importante è quella del Rondone maggiore, una colonia storica è infatti presente nel Palazzo del Broletto, proprio nel cuore della città.

La colonia composta da oltre 50 coppie è da considerarsi una delle maggiori in tutta Europa, rendendo così molto importante la sua conservazione per la salvaguardia della specie.

Per conservare questa specie un primo importante passo è conoscere le colonie, anche piccole, sparse per la città.

Obiettivo della mostra, composta da 17 pannelli illustrativi, è quello di imparare a riconoscere queste specie e a scoprire il loro mondo.

*A cura di LIPU – Lega Italiana Protezione Uccelli*

**ACQUARELLI DEL TERRITORIO – Padiglione C**

Gli acquerelli e i disegni qui esposti hanno un riferimento chiaramente territoriale alla Lombardia, al Lario e alla Brianza, con un denominatore prevalente: l'acqua.

*A cura di Antonio Monteverdi, illustratore*

**MOSTRA DI ACQUARELLI BOTANICI – Padiglione C**

La pittura botanica è un delicato equilibrio tra arte e scienza. L'amore per la natura, un'attenzione estrema ai dettagli, una particolare sensibilità pittorica sono le caratteristiche indispensabili di un pittore botanico.

Ogni opera è frutto di una studiata preparazione, di una esecuzione lenta e meditata, a seguito di un'attenta e appassionata osservazione dell'esemplare da ritrarre, in tutti i suoi dettagli, soprattutto quelli che spesso sfuggono ad uno sguardo distratto.

*A cura di Silvana Rava, disegnatrice di tessuti ed illustratrice*

**LABORATORIO DIDATTICO - Padiglione B****Laboratorio AGRI-COLLAGE**

Riproduzione di colori e forme degli animali e del paesaggio agricolo

Tutti i giorni dalle ore 16.00 alle ore 18.00

*A cura Azienda Agricola Villa Zita (LC), Consorzio Terrealte*

**LABORATORI ENERGIOMO – Padiglione B****Laboratorio: “Lettura della Bolletta”**

Porta in fiera la tua bolletta e ti aiuteremo a leggerla e a chiarire i dubbi

**Laboratorio: “Calcolo Dell'impronta Ecologica”**

Per ragazzi e adulti... quanto incide il nostro modo di vivere sul pianeta?

Di quanti pianeti avremmo bisogno per sostenerci? Prova a scoprirlo con questo gioco rapido ed immediato

Tutti i giorni a ciclo continuo

*A cura di A cura di EnergiCOMo*

**LABORATORI CORTOCIRCUITO - Padiglione A****Laboratorio: "Il meraviglioso mondo delle api"**

Scopriamo insieme la vita delle api e i passaggi che portano il miele dall'alveare alla nostra tavola  
A cura di Maurizio Gallo - Apicoltura Maurizio Gallo di Tavernerio (CO)

**Laboratorio: "Acqua per noi, bene di tutti"**

Giochi e laboratori di sperimentazione sull'inquinamento dell'acqua.  
A cura di Sofia Montorfano - Azienda agricola biologica San Damiano di Cantù (CO)

**Laboratorio: "Impariamo a fare il pane in casa"**

Laboratorio con l'impiego di farine biologiche e pasta madre  
A cura di Frank Metzger - Il forno del pane di Frank Metzger di Capiago (CO)

**LABORATORI LE FORNACI - Padiglione B****Battesimo della sella**

A cura di Azienda Agricola Le Fornaci

**Laboratorio didattico per bambini: "Grooming e alimentazione del cavallo"**

A cura di Azienda Agricola Le Fornaci

**Laboratorio didattico per bambini: "Come nasce il pulcino..."**

Spiegazione di come nasce il pulcino e costruzione dell'uovo che si schiude  
Dalle 9.30 alle 12.30

A cura di Azienda Agricola Le Fornaci

**Laboratorio didattico per bambini: "Costruisci anche tu gli animali della fattoria..."**

I bambini realizzeranno animali con bicchieri di plastica colorata e materiale naturale  
Dalle 14.00 alle 18.30

A cura di Azienda Agricola Le Fornaci

**LABORATORI MONSERENO HORSES – Padiglione B****Animali e Fantasia in un click!**

Foto simpatiche e divertenti con i nostri animali  
A cura di Azienda Agricola Monsereno Horses

**Decoro la mia Fortuna**

I bambini coloreranno e addobberanno un ferro di cavallo che potranno portare a casa come ricordo della giornata

A cura di Azienda Agricola Monsereno Horses

**Coccole e Abbracci**

Il miglior modo per relazionarsi con il cavallo  
A cura di Azienda Agricola Monsereno Horses

**LABORATORI MINIERE DEI RESINELLI – Padiglione C****Cerca le pepite e vinci l'ingresso alle Miniere!**

Durante le tre giornate, a ciclo continuo, presso lo stand delle Miniere dei Resinelli sarà possibile partecipare al laboratorio interattivo per bambini dai 6 ai 12 anni, in palio un ingresso gratuito presso le Antiche Miniere dei Resinelli di Abbadia Lariana.

A cura di Miniere dei Resinelli

**LABORATORI AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA SAN DAMIANO – Padiglione B****Laboratorio sulle erbe aromatiche**

Giochi e laboratori di sperimentazione sulle erbe aromatiche

**Laboratorio sui colori naturali**

Giochi e laboratori sui colori naturali e il loro utilizzo

**Laboratorio sulla merenda**

Laboratorio per imparare a leggere le etichette

Venerdì 25 aprile dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 16.00

Sabato 26 aprile dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 16.00

*A cura di Regione Lombardia – Settore Agricoltura*

## AGRINATURA - Fuori Salone

### Venerdì 25 Aprile 2014

#### ALLA SCOPERTA DI UN GRANDE PARCO PRIVATO

##### Descrizione

Villago propone la visita presso l'immenso parco (circa 40 ettari) di Villa Carcano ad Anzano del Parco. Sarà l'occasione per scoprire per passeggiare tra piacevoli viali ombrosi, ammirando le particolari specie botaniche, e le incantevoli viste panoramiche.

##### Tappe del percorso

##### **MATTINA**

Visita libera ad Agrinatura

##### **POMERIGGIO**

- h 13.30 Ritrovo dei partecipanti davanti all'ingresso di Lariofiere. Possibilità di raggiungere la stazione FS di Erba (CO) con il proprio veicolo, oppure a piedi accompagnati da personale di Villago
- h 14:17 Partenza del treno per Merone (CO), cambio, h 14:46 partenza del treno per Anzano del Parco (CO)
- h 14.50 Arrivo ad Anzano del Parco (CO)
- h 15:00 Visita guidata nel parco di Villa Carcano
- h 17:30 Rientro verso la stazione di Anzano del Parco
- h 18:09 Partenza del treno per Merone (CO), cambio, h 18:38 partenza del treno per Erba (CO)
- h 18:42 Arrivo a Erba e rientro con il proprio veicolo o a piedi a Lariofiere accompagnati da personale di Villago

**Costo: € 20 a persona (per min. 15 persone\*)**

**Costo: € 8 bambini fino a 12 anni**

*\*Il costo include: biglietto d'ingresso ad Agrinatura, assicurazione, trasporto in treno a/r Erba-Inverigo, visite guidate lungo il percorso, merenda, assistenza personale Villago.*

Per info e prenotazioni: [agrinatura@lariofiere.com](mailto:agrinatura@lariofiere.com) - Tel. +39 031 637301

[info@villago.it](mailto:info@villago.it) - Tel. +39 338 3090011 / +39 329 6987512

## Sabato 26 Aprile 2014

### VIVERE VERDE: LA VITA IN CAMPAGNA

#### Descrizione

Villago propone un tour per conoscere la vita nella campagna brianzola: dall'attività produttiva di un antico mulino alle attività agricole nelle tradizionali cascine, sino alla scoperta della natura per il puro piacere del vivere verde.

#### Tappe del percorso

##### **MATTINA**

Visita libera ad Agrinatura

##### **POMERIGGIO**

- h 14.00 Ritrovo dei partecipanti davanti all'ingresso di Lariofiere. Possibilità di raggiungere la stazione FS di Erba (CO) ciascuno con il proprio veicolo oppure a piedi con personale di Villago
- h 14:47 Partenza del treno per Merone (CO)
- h 14:52 arrivo a Merone e inizio della passeggiata guidata verso l'Ecofrazione di Baggero. Visita dell'antico Molino del 1722, recentemente recuperato, con narrazione "la vita del mugnaio" a cui seguirà la merenda con "la torta del mulino"
- h 16:00 spostamento alla vicina Azienda Agricola Ghezzi, con visita guidata e narrazione "la vita del contadino"
- h 16:30 passeggiata tra i sentieri della campagna verso il Parco Comunale di Brenno di Costamasnaga "vivere un parco"
- h 19:08 Partenza del treno per Erba
- h 19:12 Arrivo a Erba

**Costo: € 16 a persona (per min. 15 persone\*)**

**Costo: € 5 bambini fino a 12 anni**

*\*Il costo include: biglietto d'ingresso ad Agrinatura, assicurazione, trasporto in treno a/r Erba-Inverigo, visite guidate lungo il percorso, merenda, assistenza personale Villago.*

Per info e prenotazioni: [agrinatura@lariofiere.com](mailto:agrinatura@lariofiere.com) - Tel. +39 031 637301

[info@villago.it](mailto:info@villago.it) - Tel. +39 338 3090011 / +39 329 6987512

## Domenica 27 Aprile 2014

### A PASSEGGIO TRA VILLE DI CAMPAGNA E ALBERI SECOLARI

#### Descrizione

Villago propone un tour esperienziale alla scoperta della campagna brianzola attraverso un itinerario che collega grandi proprietà agricole e preziose ville di delizia. Verrà rievocato quell'intimo rapporto tra uomo e natura che nel corso dei secoli ha saputo creare veri e propri "angoli di paradiso".

#### Tappe del percorso

##### **MATTINA**

Visita libera ad Agrinatura

##### **POMERIGGIO**

- h 14.00 Ritrovo dei partecipanti davanti all'ingresso di Lariofiere. Possibilità di raggiungere la stazione FS di Erba (CO) con il proprio veicolo oppure a piedi accompagnati da personale di Villago h 14:47 partenza in treno per Inverigo (CO)
- h 14:47 Partenza del treno per Inverigo (CO)
- h 14:58 Arrivo ad Inverigo e inizio della passeggiata guidata verso Villa Cagnola "La Rotonda", visita esterna e percorso culturale in un saliscendi di meraviglie. Visita del nucleo storico attorno alla Villa Crivelli e percorso tra i maestosi cipressi del viale, per arrivare al Santuario di S.Maria della Noce
- h 15:30 Merenda
- h 16:00 Spostamento alla volta della "Tenuta Pomelasca", con visita al giardino botanico e osservazione del paesaggio
- h 17:45 Rientro verso la stazione di Inverigo
- h 18:30 Partenza del treno per Erba
- h 18:42 Arrivo a Erba

**Costo: € 13 a persona (per min. 15 persone\*)**

**Costo: € 6 bambini fino a 12 anni**

*\*Il costo include: biglietto d'ingresso ad Agrinatura, assicurazione, trasporto in treno a/r Erba-Inverigo, visite guidate lungo il percorso, merenda, assistenza personale Villago.*

Informazioni utili: il percorso della passeggiata è di circa 5 km., si richiede abbigliamento comodo

Per info e prenotazioni: [agrinatura@lariofiere.com](mailto:agrinatura@lariofiere.com) - Tel. +39 031 637301

[info@villago.it](mailto:info@villago.it) - Tel. +39 338 3090011 / +39 329 6987512