



AGRINATURA

The Rural Expo

**PROGRAMMA
INIZIATIVE**

23-24-25 APRILE

LARIOFIERE ERBA

www.agrinatura.org

PROGRAMMA GENERALE

SABATO 23 APRILE

Ore 10.00 | INAUGURAZIONE della 15^a edizione di AGRINATURA

Dalle 9.30 alle 13.30 | Pad A | Stand Agricoltura Sociale Lombardia

Laboratorio di educazione alimentare

A cura di Cooperativa Sociale Corto Circuito

Dalle 9.30 alle 19.00 | Pad A | Stand Agricoltura Sociale Lombardia

Laboratorio di creatività

Come utilizzare la frutta, la verdura e le spezie per dipingere

A cura di Azienda Agricola San Damiano

Dalle 10.00 alle 11.00 | Pad A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: San Giorgio, il drago, un fiore e il grano per piccoli biscotti Meini

Biscotti Meini da intingere in fresca panna semimontata

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cucciniera

Dalle 10.00 alle 12.00 | Pad C | Stand Cooperativa Sociale Liberi Sogni

- Laboratorio "Riciclo creativo"

A partire da bottiglie di plastica, sacchetti del pane, rotoli di carta igienica e vecchie calze, i bambini potranno creare personaggi, animali e giochi

- Laboratorio "Mettici le mani"

I bambini potranno creare con le proprie mani un orto in bottiglia e altri divertenti giochi: aquiloni, aeroplanini e girandole.

A cura di Cooperativa Sociale Liberi Sogni

Dalle 11.00 alle 12.00 | Pad A | Tavolo della Convivialità

A tavola con Agricoltura Sociale Lombardia

Presentazione del progetto "Agricoltura Sociale Lombardia".

Il progetto di Rete "Agricoltura Sociale Lombardia" promuove un insieme di pratiche che coniugano l'aspetto imprenditoriale dell'agricoltura con un programma di sviluppo orientato ai valori sociali, all'inclusione di persone con disabilità o in situazioni di difficoltà e allo sviluppo delle comunità locali.

Grazie all'impegno delle realtà presenti sul territorio comasco verranno offerti una serie di assaggi al fine di sensibilizzare i partecipanti alle tematiche trattate e promuovere uno sviluppo socialmente responsabile e vicino al territorio.

A cura di Agricoltura Sociale Lombardia – Territorio di Como

Dalle 12.00 alle 13.00 | Pad A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: il verde dell'aglio, il bianco del cacio e il rosso del crusco...in un bel "Miskiglio" all' italiana

Pasta Miskiglio (con farine di grano, orzo, fave e ceci), pesto all'aglio orsino, peperoni cruschi e cacioricotta

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cucciniera

Dalle 13.30 alle 14.30 | Pad A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: panepollo da pic-nic

Baguette ripiena di paté di pollo e verdure

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cucciniera

Dalle 14.30 alle 18.00 | Pad C | Stand Cooperativa Sociale Liberi Sogni

- Laboratorio "Riciclo creativo"

A partire da bottiglie di plastica, sacchetti del pane, rotoli di carta igienica e vecchie calze, i bambini potranno creare personaggi, animali e giochi

- Laboratorio "Mettici le mani"

I bambini potranno creare con le proprie mani un orto in bottiglia e altri divertenti giochi: aquiloni, aeroplanini, girandole.

A cura di Cooperativa sociale Liberi Sogni

Dalle 14.30 alle 19.00 Pad A | Stand Agricoltura Sociale Lombardia

Laboratorio floreale

A cura di Cooperativa Sociale Petali di Solidarietà

Dalle 15.00 alle 16.00 | Pad A | Tavolo della Convivialità

Eccellenze agricole del territorio: il miele

Le varie tipologie, il riconoscimento DOP, la tracciabilità, la qualità Made in Italy

A cura di Coldiretti Como-Lecco

Dalle 16.00 alle 17.00 | Pad A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: una mela trasformista e le Panroselle

Bocconcini dolci di pane e mela aromatizzati alla cannella

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cucciniera

Dalle 17.00 alle 18.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Dolori articolari e Fibromialgia: come prevenirli e curarli in modo naturale

Si sente sempre più spesso parlare di Fibromialgia; ma di cosa si tratta esattamente? È una condizione di dolore cronico diffuso, con caratteristici punti dolenti alla pressione. Il dr. Alberto Laffranchi e la dott.ssa Claudia Arcovio, esperti in medicine e terapie complementari, aiutati da Michela Mattioli (intenta a preparare succhi freschi per i presenti), parleranno di metodi naturali e diete apposite per alleviare i dolori articolari e quelli dovuti alla Fibromialgia.

A cura di Dr. Alberto Laffranchi, Dott.ssa Claudia Arcovio, Sig.ra Michela Mattioli

Dalle 18.00 alle 19.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: Trota marinata e verdure

Involtino di carta di riso, verdure, trota marinata e fiori

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cucciniera

DOMENICA 24 APRILE

Dalle 9.30 alle 13.30 | Pad A | Stand Agricoltura Sociale Lombardia

Laboratorio di creatività

Estrazione dei colori per tingere i tessuti in modo naturale

A cura di Cooperativa Sociale La Rosa Blu

Dalle 9.30 alle 19.00 | Pad A | Stand Agricoltura Sociale Lombardia

Laboratorio di piantumazione

I bambini potranno piantumare piante da orto

A cura di Il Seme Cooperativa Sociale

Dalle 10.00 alle 11.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: di una capra il latte, di un rovo il frutto, in un bicchiere...me lo yogurt tutto!

Yogurt al latte di capra con granola casalinga e confettura di more

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cucciniera

Dalle 10.00 alle 12.00 | Pad C | Stand Cooperativa Sociale Liberi Sogni

- Laboratorio "Riciclo creativo"

A partire da bottiglie di plastica, sacchetti del pane, rotoli di carta igienica e vecchie calze, i bambini potranno creare personaggi, animali e giochi

- Laboratorio "Mettici le mani"

I bambini potranno creare con le proprie mani un orto in bottiglia e altri divertenti giochi: aquiloni, aeroplanini e girandole.

A cura di Cooperativa Sociale Liberi Sogni

Dalle 11.00 alle 12.00 | Pad C | Stand Silea

Workshop "Il compostaggio domestico: una buona pratica a vantaggio dell'ambiente"

Gestire i propri scarti di giardino e di cucina attraverso il compostaggio domestico offre molteplici vantaggi, primo tra tutti la riduzione della produzione dei rifiuti, che porta come conseguenza una riduzione dei costi ambientali ed economici della loro gestione. Da non sottovalutare, inoltre, la produzione di un fertilizzante di grande qualità per rinvigorire orti, giardini e piante in vaso.

Approfondiamo questi temi in un incontro rivolto a chi è intenzionato a dedicarsi alla pratica del compostaggio domestico, a chi già la svolge e vuole chiarire i propri dubbi, e a chi semplicemente vuole approfondire un tema, quello della gestione dei rifiuti, che riguarda tutti i cittadini.

A cura di Silea SpA con la collaborazione del dott. Alberto Confalonieri, Tecnico del gruppo di studio sul compostaggio e la gestione sostenibile dei rifiuti della Scuola Agraria del Parco di Monza

Dalle 11.00 alle 12.00 | Pad A | Tavolo della Convivialità

A tavola con Agricoltura Sociale Lombardia

Presentazione del progetto "Agricoltura Sociale Lombardia".

Il progetto di Rete "Agricoltura Sociale Lombardia" promuove un insieme di pratiche che coniugano l'aspetto imprenditoriale dell'agricoltura con un programma di sviluppo orientato ai

valori sociali, all'inclusione di persone con disabilità o in situazioni di difficoltà e allo sviluppo delle comunità locali.

Grazie all'impegno delle realtà presenti sul territorio comasco verranno offerti una serie di assaggi al fine di sensibilizzare i partecipanti alle tematiche trattate e promuovere uno sviluppo socialmente responsabile e vicino al territorio.

A cura di Agricoltura Sociale Lombardia – Territorio di Como

Dalle 12.00 alle 13.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: E se non fosse fois gras? Mortadella di fegato in crema e i legumi della fortuna

Patè di mortadella di fegato e insalatina di lenticchie bicolore

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cuiniera

Dalle 13.00 alle 14.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: Non di solo frumento...son questi spaghetti!

Spaghetti con stringhe di verdure e formaggio

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cuiniera

Dalle 14.00 alle 15.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: La barretta spezzafame

Barrette di cereali, frutta essicata e disidratata, miele e semi

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cuiniera

Dalle 14.30 alle 19.00 | Pad A | Stand Agricoltura Sociale Lombardia

Laboratorio di creatività

Come utilizzare la frutta, la verdura e le spezie per dipingere

A cura di Azienda Agricola San Damiano

Dalle 15.00 alle 16.00 | Pad A | Tavolo della convivialità

Presentazione del libro "Nesso e le sue tradizioni"

A seguire presentazione delle ricette e degustazione

A cura del Consorzio Sapori di Terra Sapori di Lago

Dalle 15.00 alle 16.00 | Pad C | Lake Como Food&Wine

Show Cooking: Salsiccia di Pecora Brianzola alla crema di spinaci e pecorino con riduzione al vin brulè

Chef: Davide Corgnali, Antica Osteria Crotto del Sergente - Como

A cura di Associazione della Pecora Brianzola

Dalle 15.00 alle 17.00 | Pad C | Stand Cooperativa Sociale Liberi Sogni

Il ciclo di vita del baco da seta (È richiesta la prenotazione)

Osservazione al microscopio dei bozzoli di seta e creazione di portachiavi

A cura di Cooperativa Sociale Liberi Sogni

Dalle 15.00 alle 16.00 | Pad C | AgriTheatre

Per un giardino “Bello, Buono e Giusto”: l’orto sinergico e la permacultura nell’arte dei giardini

A cura di Eco Network

Dalle 16.00 alle 18.30 | Pad A | Tavolo della convivialità

Showcooking con chef e narratori per valorizzare i prodotti dell’agricoltura territoriale, in un connubio food-tourism sulla destinazione turistica del Lago di Como

Durante le dimostrazioni di cucina si terrà un confronto tra chef, influencers e produttori agricoli

A cura di Explora, agenzia di promozione turistica di Regione Lombardia e delle Camere di Commercio lombarde e Grow The Planet, azienda del gruppo H-Farm che aiuta le realtà del mondo green e agroalimentare italiano a cogliere le opportunità offerte dall’innovazione tecnologica e dal mondo digitale

LUNEDI' 25 APRILE

Dalle 9.30 alle 19.00 | Pad A | Stand Agricoltura Sociale Lombardia

Laboratorio di creatività

Come utilizzare la frutta, la verdura e le spezie per dipingere

A cura di Azienda Agricola San Damiano

Dalle 9.30 alle 13.30 | Pad A | Stand Agricoltura Sociale Lombardia

Laboratorio floreale

A cura di Cooperativa Sociale Petali di Solidarietà

Dalle 10.00 alle 11.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: Le zucchine in una torta per una colazione golosamente "Poppy & green"

Torta alle zucchine e semi di papavero

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cuciniera

Dalle 10.30 alle 12.00

Workshop "Food Meets Digital"

I social media stanno rivoluzionando il mondo della comunicazione e della promozione del prodotto e delle destinazioni turistiche: come diventare al meglio ambasciatori del territorio?

Durante il workshop verranno trattati i seguenti temi:

- Il linguaggio dei social media
- Canali social: quali aprire, come funzionano
- Integrazione del Social Media Marketing nella strategia di comunicazione e promozione
- Recensioni e commenti
- Le digital PR e i blogger

Durante il workshop saranno presenti diversi influencers per raccontare l'incontro sui propri social network

A cura di Explora, agenzia di promozione turistica di Regione Lombardia e delle Camere di Commercio lombarde e Grow The Planet, azienda del gruppo H-Farm che aiuta le realtà del mondo green e agroalimentare italiano a cogliere le opportunità offerte dall'innovazione tecnologica e dal mondo digitale.

Dalle 10.30 alle 11.30 | Pad C | Stand Cooperativa Sociale Liberi Sogni

Laboratorio di cucina naturale (È richiesta la prenotazione)

I bambini potranno preparare una merenda con la cuoca Paola

A cura di Cooperativa sociale Liberi Sogni

Dalle 11.00 alle 12.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: ti inforno la frittata

Frittata al forno con verdure, ricotta ed erbe spontanee

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cuciniera

Dalle 12.00 alle 13.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Agrinaturalmente in cucina e in tavola: Cous cous, taboulè? L'apparenza inganna!

Fioretti di cavolfiore, verdure, cicerchie e trota affumicata

A cura di Stefania Barni, conoscitrice d'erbe spontanee e cucciniera

Dalle 14.30 alle 15.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Dimostrazione filettatura del pesce d'acqua dolce

A cura di APS Como - Associazione Provinciale Pescatori Sportivi - F.I.P.S.A.S.

Dalle 14.30 alle 19.00 | Pad. A | Stand Agricoltura Sociale Lombardia

Laboratorio alimentare

Trasformazione e realizzazione di una marmellata

A cura di Cooperativa Sociale Oasi Mosaico 2000

Dalle 15.00 alle 16.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Eccellenze agricole territoriali: l'Olio

A cura di Coldiretti

Dalle 15.30 alle 16.30 | Pad. C | Stand Cooperativa Sociale Liberi Sogni

Laboratorio di falegnameria (È richiesta la prenotazione)

I bambini potranno costruire fioriere e cassette per i pipistrelli

A cura di Cooperativa sociale Liberi Sogni

Dalle 16.00 alle 17.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

A tavola con Agricoltura Sociale Lombardia

Presentazione del progetto "Agricoltura Sociale Lombardia".

Il progetto di Rete "Agricoltura Sociale Lombardia" promuove un insieme di pratiche che coniugano l'aspetto imprenditoriale dell'agricoltura con un programma di sviluppo orientato ai valori sociali, all'inclusione di persone con disabilità o in situazioni di difficoltà e allo sviluppo delle comunità locali.

Grazie all'impegno delle realtà presenti sul territorio comasco verranno offerti una serie di assaggi al fine di sensibilizzare i partecipanti alle tematiche trattate e promuovere uno sviluppo socialmente responsabile e vicino al territorio.

A cura di Agricoltura Sociale Lombardia – Territorio di Como

Dalle 17.00 alle 18.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Dolori articolari e Fibromialgia: come prevenirli e curarli in modo naturale

Si sente sempre più spesso parlare di Fibromialgia; ma di cosa si tratta esattamente? È una condizione di dolore cronico diffuso, con caratteristici punti dolenti alla pressione. Il dr. Alberto Laffranchi e la dott.ssa Claudia Arcovio, esperti in medicine e terapie complementari, aiutati da Michela Mattioli (intenta a preparare succhi freschi per i presenti), parleranno di metodi naturali e diete apposite per alleviare i dolori articolari e quelli dovuti alla Fibromialgia.

A cura di Dr. Alberto Laffranchi, Dott.ssa Claudia Arcovio, Sig.ra Michela Mattioli

TUTTI I GIORNI

LABORATORI DI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE

- Arte povera... ma utile!

Tutti sanno che la carta viene dagli alberi e proprio un albero è protagonista del nostro "Scarto d'arte": ogni bambino realizza la sua opera, utilizzando unicamente carta e cartone di recupero, esprimendo liberamente la propria creatività. Senza cercare di copiare il vero dunque, ma esprimendo la nostra interiorità come i grandi pittori espressionisti, abbiamo giocato a fare gli artisti: riciclare è importante e, guardare per credere, anche bello.

- Semi in... testa

Un laboratorio con una semina particolarmente creativa: verranno utilizzati materiali come terra, compost, segatura, semi d'erba, calze collant, bottoni, stoffe... I partecipanti realizzeranno teste di personaggi fantastici, da cui spunteranno folte capigliature di fili d'erba. Ogni partecipante curerà la propria testa di seme a casa con acqua e luce.

A cura di Silea Spa in collaborazione con Demetra Onlus - settore di educazione ambientale

FILIERA BOSCO - LEGNO: DALLA FORESTA ALL' ARREDO

L'utilizzo di risorse locali, la salvaguardia della natura approfittandone solo poco a poco, l'assenza di trasporti dispendiosi e inquinanti, la cura per il dettaglio e per le esigenze dei clienti. Sono solo alcuni dei vantaggi della filiera corta Bosco-Legno, che dopo aver conquistato il Trentino si sta ritagliando nuovi spazi anche in Lombardia. La sinergia tra diverse competenze (taglio alberi, progettazione del prodotto, falegnameria, contatto diretto col cliente) permette a nuove imprese di operare direttamente dall'albero al prodotto di arredo finito, consentendo massima trasparenza e adattabilità.

Nell'Area dedicata al Bosco-Legno trovano posto le Imprese Boschive, dove riscoprire un materiale locale al 100% declinato nelle sue molteplici forme.

A cura di D3Wood

MUSEO ITINERANTE DELLA CIVILTÀ' CONTADINA E DELLE TRADIZIONI | Pad. C

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"

FOCUS: LA PERMACULTURA | ORTO SINERGICO E BOSCO COMMESTIBILE | Area esterna

Grazie alla rappresentazione di un modello di agricoltura sostenibile, che cura la terra e la rigenera, si può toccare con mano un metodo di progettazione integrato e sistemico atto a proporre uno stile di vita socialmente ed economicamente sostenibile.

Il progetto, che si materializza nell'aiuola di Lariofiere, vuole rappresentare alcune potenzialità della permacultura, dell'agricoltura naturale (proposta dall'agricoltore rivoluzionario giapponese Masanobu Fukuoka), dell'agricoltura sinergica (di Emilia Hazelip) e di quella rigenerativa.

La terra si rinnova secondo una successioni di piante e organismi. Prima vengono le piante pioniere (come le leguminose che fissano l'azoto atmosferico) e poi, man mano che il suolo si

arricchisce, e che la catena trofica (di micro e macro organismi nel e sul suolo) diventa più complessa, si arriva allo stadio finale: il climax, uno stadio dinamico.

La Natura è infatti di per se stessa dinamica.

Prendendo spunto dai suoi modelli, osservandoli e applicandoli, la Permacultura agisce e cura la Terra.

Nei tre giorni si alternano visite guidate e laboratori per adulti e bambini.

LABORATORI PER ADULTI:

- Permacultura: una “piattaforma” dinamica per creare il nostro paradiso sul pianeta Terra

Breve introduzione alla Permacultura, accompagnata da uno slideshow, le cui immagini saranno descritte e raccontate dagli esperti.

- Il futuro e i suoi mutamenti: ne siamo vittime o architetti? È una nostra scelta!

Che tipo di futuro dovranno affrontare i nostri figli e come possiamo attivamente comportarci per garantire loro un mondo migliore?

Un’esplorazione delle risorse e delle atteggiamenti che abbiamo a disposizione per assicurare alle generazioni che verranno una sostenibile abbondanza.

- Il Suolo, fonte della nostra salute e felicità

Una breve e stimolante presentazione del mondo nascosto sotto i nostri piedi.

- Visita guidata all’aiuola esterna

Un’esplorazione dell’aiuola seguendo le indicazioni degli esperti, per conoscerne meglio le diverse parti e le relative funzioni.

- Il Lavoro che riconnette: l’Ecologia profonda

Nato negli anni ’70 dalle idee dei gruppi antinucleare e denominato “Lavoro di ecologia profonda” o “Lavoro sulla disperazione ed empowerment”, sviluppato dallo svedese Arne Naess grazie al contributo di altri attivisti tra cui l’australiano John Seed e l’americana Joanna Macy, il “Lavoro che riconnette” si è rapidamente diffuso nel mondo.

Lo scopo del Lavoro è quello di aiutare le persone a scoprire e sperimentare le connessioni tra individui e quelle tra sé e il mondo naturale, detto livello sistemico. Durante gli esercizi proposti (individuali, di coppia e di gruppo) si mira a realizzare una connessione profonda tra i tre livelli del sé, dell’altro e dell’ambiente circostante, così da sviluppare i poteri insiti nella rete della vita: motivazione, consapevolezza e anche auto-guarigione.

Età: dai 15 anni in su

Durata: 1 ora

LABORATORI PER BAMBINI:

- Il Ciclo della vita (sabato 23 e domenica 24 aprile)

Attraverso il metodo dello “storytelling”, che prevede l’uso di una favola interattiva, canzoni e danze, ai piccoli partecipante viene raccontato il significato del cerchio della vita, di cui anche l’uomo è parte integrante. Questo permetterà poi di spiegare come sia stato ideato e poi creato il giardino della permacultura.

Età: dai 3 ai 12 anni.

Durata: 1 ora.

- La Rete della vita

La formula del gioco interattivo permette di introdurre i bambini al concetto di ecosistema vivente, completo di diversi elementi interconnessi in maniera complessa. Un’immagine plastificata del sole viene collegata con lo spago alle piante, a loro volta legate agli erbivori, e così via. Si dimostra così l’interdipendenza tra i vari elementi dell’ecosistema.

Età: dai 7 anni

Durata: 1 ora

- Seminiamo il futuro

Un laboratorio interattivo porta alla creazione della Palline di Argilla di Masanobu Fukuoka. Impastando insieme terra, argille e semi di sovescio i bimbi creano delle piccole sfere terrose da lanciare nella Foresta Comestibile, aiutandone così la rigenerazione e il rinnovamento.

Età: dai 3 anni

Durata: 1 ora

A cura degli esperti di permacultura John Button e Francesca Simonetti in collaborazione con Scuola di Agraria S. Vincenzo di Albese con Cassano

FOCUS: ECOSMARTLAND | LECCO FOOD SYSTEM | Pad. A



EcoSmartLand e i suoi Lab saranno presenti per tutta la durata di Agrinatura con un'area dedicata agli operatori aderenti al "Vademecum Lecco Food System", uno spazio per promuovere, far conoscere, aggregare le eccellenze della filiera agro-alimentare lecchese.

Protagonista la **mostra fotografica "EcoSmartLand | Lecco Food System. Tracce visive dal territorio"**, un percorso di immagini e sapori di un territorio unico al mondo, tra lago e monti.

FOCUS: EXPO GREEN LAND | Pad. C

Expo Green Land è un progetto di valorizzazione turistica e territoriale che coinvolge i comuni di Erba, Pusiano, Eupilio, Alserio, Orsenigo, Albavilla, Albese con Cassano, Montorfano, Ponte Lambro, Merone, Lambrugo, Lurago d'Erba e Inverigo.

La presentazione degli itinerari turistici (denominati Free Tours), ideati a partire dall'identificazione dei punti di interesse sul territorio, sarà supportata da strumenti grafici e digital per una migliore resa esplicativa.

FOCUS OPERATORI AGRICOLI: "AGRIBUSINESS" - FILIERA PER OPERATORI, DEDICATA ALLA RICERCA DI QUALIFICATE PROPOSTE PER GLI OPERATORI DEI SETTORI AGRICOLO, FORESTALE E GIARDINAGGIO | Pad. 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 | Pad. A

Promozione delle produzioni agroalimentari italiane

AGRIFOOD | Pad. A

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

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

FOCUS PESCA D'ACQUA DOLCE | Pad. A | Stand Associazione Provinciale Pescatori Sportivi

- Concorso "accoppiamento pesce-piatto"

In palio una cena per due persone a base di pesce di lago in un ittiturismo sul Lago di Como

A cura di APS Como - Associazione Provinciale Pescatori Sportivi - F.I.P.S.A.S.

- Costruiamo un'esca

Dimostrazioni di costruzione di esche artificiali per la pesca

A cura di APS Como - Associazione Provinciale Pescatori Sportivi - F.I.P.S.A.S.

- Conosciamo i pesci d'acqua dolce

Giochi didattici per bambini sulla conoscenza di pesci d'acqua dolce

A cura di APS Como - Associazione Provinciale Pescatori Sportivi - F.I.P.S.A.S.

LABORATORI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE | Pad. C | Stand Parco Valle Lambro

A cura di Parco Regionale della Valle del Lambro

LABORATORI PETALI DI SOLIDARIETA' | Pad. B | Stand Cooperativa Sociale Petali di Solidarietà

Durante le tre giornate, a ciclo continuo, i bambini potranno partecipare a diversi laboratori interattivi:

- Costruzione di una piccola casetta in legno

- Realizzazione di una talea

- Piantumazione di una piantina di fagioli

A cura di Cooperativa Sociale Agricola Petali di Solidarietà

LABORATORI LE FORNACI | Pad. B

- Alla scoperta del cortile della biodiversità

Percorso didattico che i bambini potranno fare con le loro famiglie alla scoperta degli animali della fattoria e della biodiversità

A cura di Le Fornaci Jump e Azienda Agricola Ranch B

- Battesimo della sella con pony

I bambini avranno la possibilità di montare in sella al loro amico pony e fare dei giochi divertenti insieme a lui

A cura di Le Fornaci Jump e Azienda Agricola Ranch B

LABORATORI MONSERENO HORSES | Pad. 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 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 | Pad. 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