

PROGRAMMA V EDIZIONE DI PRIMAVERA

Salvo diversa indicazione, tutte le conversazioni si svolgeranno presso lo spazio conversazioni nella corte grande

SABATO 11 MAGGIO 2019

H 10.30	Inaugurazione della V edizione
H 12.00	<p>Le piante come motore per uno sviluppo sostenibile Progetto Santa Marta (Colombia) e la riforestazione solitale. A cura di Matteo Angrì di Environomica.</p> <p>Environomica è una giovane associazione che si occupa di riforestazione solidale, con lo scopo finale di mettere le piante al centro dei loro progetti, che diventano in questo modo il cuore per uno "sviluppo sostenibile". L'albero è visto come mezzo centrale per la creazione di una circolo economia eco-sostenibile, che mette in sinergia le comunità locali con un concetto di sviluppo sostenibile legato strettamente alla riforestazione. Piantare alberi è il nuovo modo di creare sviluppo, salvaguardando la natura. inoltre con un sistema di adozione a distanza degli alberi, Environomica mette a disposizione una visione 2.0 di "Green Economy", dando la possibilità a chiunque di poter far parte del progetto, attraverso l'uso dei propri smartphone o computer, mediante l'adozione di una o più piante, che verranno poi piantate e geo-referenziate.</p>
H 14.00	<p>Tavola rotonda studentesca sulla biodiversità temi trattati: Aspetti botanico-scientifici ed ecosistemi: relatrici Francesca Bonetti e Mihai Ecaterina (Tutor Prof Battaglia Maria) Aspetti economici: relatrici Alessia Orlandi e Camilla Dudiez (tutor Prof Molinari Claudia) Aspetti storici e territoriali: relatore Alex Ferrando (tutor Prof Martinelli Claudia) Tecnologia e bioetica: relatore Matteo Santerini(tutor Prof Aspetti Gian Paolo)</p>
H 15.00	<p>Presentazione del libro – ricerca "A tavola con gli insetti". Potranno gli insetti diventare il cibo del futuro? Sì, no, forse. In alcune parti del mondo sono già una fonte alimentare molto importante, mentre nella nostra parte di mondo, quella nutrita in eccesso, no. Vedremo come questo scenario potrà cambiare : parleremo di insetti come cibo per noi e per gli animali, del loro allevamento, dell' importanza che possono avere per sostenibilità della filiera agroalimentare, di prodotti a base di insetti e ricette bizzarre (per noi). A cura di Matteo Bardone, dottore in Scienze e Tecnologie agrarie; Tesista Presso il dipartimento DIPROVES dell' Università Cattolica di Piacenza.</p>
H 16.00	<p>L'acqua e le sue molteplici funzioni. L'acqua è il composto più diffuso in natura e ha molteplici funzioni. Durante la discussione verranno illustrate con esempi alcune delle più importanti funzioni che esplica l'acqua sia per la vita sia per la normale esistenza dei cittadini. Conversazione a cura del prof. Marco Trevisan, Preside della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell' Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza</p>
Tutto il giorno nella ex stalla	<p>La vita contadina nelle foto di Tino Petrelli Mostra di fotografie che ritraggono la vita contadina nel nostro territorio, scattate da Tino Petrelli, fotografo professionista di fama nazionale. E' prevista una visita guidata per massimo 10 partecipanti alle ore 11,00 (in caso di affluenza superiore la visita verrà ripetuta per smaltire eventuali code). A cura degli allievi dell'Istituto Agrario Marcora Raineri di Piacenza in collaborazione con il Museo della Civiltà contadina.</p>
<p>SPAZIO BIMBI Tutto il giorno</p> <p>Nella corte grande presso lo stand Gramaglia</p>	<p>Giochi antichi a cura dell'Associazione "Gli stagionati"</p> <p>IMPARA L'ORTO... Nella corte grande, presso lo stand dei fratelli GRAMAGLIA Nessuno conosce l'orto come Marco Gramaglia, vuoi imparare qualcuno dei suoi segreti? Ad ogni piccolo ortolano sarà regalata una piantina in vaso. Sabato h 10,00 e h 15,00</p>
<p>LABORATORI H 9.30 e 10.45</p>	<p>Colori, profumi ... l'anima della natura (estrazioni vegetali). Laboratorio di estrazione da fiori e piante, con creazione di olii profumati, creme ed essenze. H 9.30 e 10.45, aperti a max 20 persone per volta. A cura degli allievi dell'Istituto Agrario Marcora Raineri di Piacenza</p>
<p>LABORATORI H 10.00 - 11.30 - 15.00 - 16.00 - 17.30</p>	<p>Dal grano alla farina Laboratorio sui cereali A cura degli allievi dell'Istituto Agrario Marcora Raineri di Piacenza</p>

PROGRAMMA V EDIZIONE DI PRIMAVERA

**Salvo diversa indicazione, tutte le conversazioni si svolgeranno presso lo spazio
conversazioni nella corte grande
DOMENICA 12 MAGGIO 2019**

H 10.00 presso lo stand De Caroli nella corte grande	“ I semi, le donne e la roveja” alla scoperta di questo antico legume, oggi presidio Slow Food, con mini degustazione di biscotti con farina di roveja e crostatina con marmellata di arance, a cura di Silvana dell'az. Agr. De Caroli di Cascia (PG)
H 11,00	“Piante Magiche e Piante sacre” a cura di Fabio Bortesi de “Il tarassaco” Aconito, Artemisia, Belladonna, Digitale, sono nomi che evocano un passato in cui le piante, fossero alberi, arbusti o erbe, erano tenute in grande considerazione dall'uomo. Temute, rispettate e indispensabili alla vita quotidiana, sia in ambito culinario, che curativo o rituale. Durante questo incontro approfondiremo le piante delle streghe, le loro caratteristiche psicoattive, gli studi odierni e gli utilizzi che ancora oggi facciamo di queste stesse piante. Scopriremo che molte di queste sono patrimonio comune di molte culture E che ancora oggi in alcune società tribali si utilizzano.
H 12,00	Le api: Viaggio alla scoperta del loro meraviglioso mondo Da sempre le api affascinano tutti, grandi e piccini. Probabilmente perché il loro mondo è sconosciuto ai più. Nel buio dell'alveare, la regina, circondata dalle sue ancelle, depone le uova, e alla schiusa dell'uovo inizia la vita meravigliosa di una piccola ape operaia. Che diventa prima spazzina, poi nutrice, poi ceraiola... fino a spiccare il volo alla ricerca di nettare, polline, acqua. Conversazione sulle api a cura di Chiara Concarì apicoltrice e divulgatrice
H 12,00	Fiori eduli: il giardino nel piatto Marco Gramaglia, del vivaio Fratelli Gramaglia di Collegno, insegnerà come utilizzare i fiori eduli del proprio giardino, ci farà conoscere alcuni fiori eduli poco utilizzati, senza dimenticare che buono non è sinonimo di edule.
H 14.30	La ricetta di Leonardo sulle rose alla corte di Francesco I di Francia Leonardo ha scritto una sola ricetta con le rose tra tutti i suoi progetti di architettura, di ingegneria aeronautica, di ingegneria idraulica per i Navigli, di botanica... si trova nel Codice Atlantico, foglio 482r, custodito nella biblioteca Ambrosiana di Milano. Omaggio a Leonardo tra storia, botanica ed arte, a cura di Viviane Crosa di Vergagni, dell'azienda agricola biologica “Il giardino delle dalie”
L'ALBERO LA NOSTRA VITA H 15.00	"Il valore ambientale, storico e paesaggistico delle alberate: problematiche di gestione, conservazione e reimpianto" Prof. Marco Devecchi (Docente di “Parchi e Giardini” e Coordinatore per l'Università di Torino del Corso di Laurea Magistrale interateneo in “Progettazione delle aree verdi e del Paesaggio” del Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università di Torino) "Gli alberi che ci proteggeranno dall'inquinamento" È molto attuale il tema dell'inquinamento ambientale atmosferico e non solo (aumento della temperatura delle città) e solo le piante possono darci sollievo in tutto questo. Ma non tutte le piante sono uguali: ce ne sono alcune più efficaci, altre meno... quali sono le più adatte al nostro contesto padano? Proviamo a vederne alcune. Conversazione a cura Mauro Carboni e Alessio Zanon, esperti di biodiversità agraria, Equa srl.
H 16,00 presso lo stand di Studio Archaico nel parco	Abitare naturale. Sostenibilità e comfort con paglia, argilla, materiali riciclati e fibre vegetali. Le nostre case sono fatte di piante! Da anni noi crediamo che per vivere in un ambiente salubre sia fondamentale passare dalle moderne tecnologie per ritornare all'antico, utilizzando paglia, cannette palustri, canapa, riso, segale, sughero, legno, e tante altre materie così tradizionali quanto innovative. Progettazione in Permacultura: cosa vuol dire? Impariamo insieme cosa significa integrare gli spazi esterni, il verde, il suolo per un'agricoltura sostenibile e per l'orto, progettando un tutt'uno con la nostra casa. Conversazione a cura di Studio ARCHAICO che progetta esclusivamente sistemi abitativi che prevedono l'uso di materiali naturali a km0, senza alcuna emissione nociva ed eticamente sostenibili.
H 17.00	Riscaldarsi con li legno tra confort, sicurezza e aria pulita: i contributi per rinnovare le stufe delle nostre case" Il legno è attualmente una risorsa rinnovabile fondamentale per il rispetto degli obblighi assunti dall'Italia in sede di Comunità Europea per l'utilizzo a fini energetici delle risorse rinnovabili e l'abbassamento delle emissioni di CO2. Il riscaldamento con la biomassa, da intendersi come legno e suoi derivati, rappresenta un metodo di riscaldamento molto diffuso, che permette l'utilizzo della risorsa rinnovabile di più facile utilizzo e vicina a noi. Fare cultura su un corretto utilizzo di questo prezioso combustibile, nell'intento di ridurre le emissioni di polveri sottili, significa la scelta corretta del materiale e del sistema in cui verrà bruciato. Conversazione a cura di Mauro Aguda di Windhager Italy S.r.l.
Tutto il giorno spazio mostre ex stalla	La vita contadina nelle foto di Tino Petrelli Mostra di fotografie che ritraggono la vita contadina nel nostro territorio, scattate da Tino Petrelli, fotografo professionista di fama nazionale. E' prevista una visita guidata per massimo 10 partecipanti domenica ore 15.30. A cura degli allievi dell'Istituto Agrario Marcora Raineri di Piacenza in collaborazione con il Museo della Civiltà contadina.
SPAZIO BIMBI	- Tutto il giorno: Giochi antichi a cura dell'Associazione “Gli stagionati” IMPARA L'ORTO...
Nella corte grande presso lo stand Gramaglia	Nella corte grande, presso lo stand dei fratelli GRAMAGLIA Nessuno conosce l'orto come Marco Gramaglia, vuoi imparare qualcuno dei suoi segreti? Ad ogni piccolo ortolano sarà regalata una piantina in vaso. domenica h 10,00
LABORATORI dalle H 10.30 alle 16.30	Laboratorio di realizzazione di sali aromatici , creati dai ragazzi con sostegno, che utilizzano spezie prodotte all'interno dell'istituto Agrario. Dalle 10.30 alle 16.30 a ciclo continuo ogni mezz'ora (pausa dalle 13.30 alle 14.00), aperti a max 6 persone per volta. A cura degli allievi dell'Istituto Agrario Marcora Raineri di Piacenza