



2^a edizione FESTIVAL NAZIONALE DEL BIOLOGICO e DELLE BUONE ENERGIE



Biodistretto
Val di Vara
Valle del Biologico



Laboratori e Spettacoli

Venerdì 10 Giugno

11.00 – Inaugurazione Festival

21.00 – (Palco del Borgo Rotondo - Piazza Fieschi) – Macramè in concerto, a seguire "L'albero della Cuccagna" di Getto Viarengo (a cura di Mauro Manicardi, Pierluigi Giachino, Laura Merione e Getto Viarengo)

Sabato 11 Giugno

Biodistretto
Val di Vara
Valle del Biologico

11.00/11.30 – (Sala del Castello dei Fieschi) – Autoproduzione di Microrganismi Effettivi, panacea universale (a cura di Agriturismo il Filo di Paglia)

11.30 – (Piazza del Castello) – Il formaggio in piazza (a cura della Cooperativa Casearia della Val di Vara)

14.30 – (Sala del Castello dei Fieschi) – Naturopatia: diagnosi e cura mediante la radioestesia scientifica e rimedi naturali (a cura Letizia Fiermonte)



14.45 – (Piazza Fieschi) – Laboratorio sul Pane e le Farine (a cura della Comunità del Cibo del Grano Bianco di Suvero)

16.00 – (Piazza Fieschi) – Edoardo Rebizzo (Ziona di Carro), ultimo artigiano in Val di Vara che produce i testi in terracotta, eseguirà una dimostrazione pratica (laboratorio a cura Slowfood)

Biodistretto
Val di Vara
Valle del Biologico

16.00/17.00 – (Sala del Castello dei Fieschi) – Il gioco dell'oca Bio /fattoria didattica (a cura del Biodistretto Val di Vara)



17.15 – (Piazza Fieschi) – Elisa Lavagnino (primo birrifico artigianale in Val di Vara) svolgerà un laboratorio sulla birra artigianale (laboratorio a cura Slowfood)

Biodistretto
Val di Vara
Valle del Biologico

18.00 – (Area parking campo sportivo) – La mungitura come una volta /Mostra del Bestiame del Biodistretto (a cura del Biodistretto Val di Vara)

Domenica 12 Giugno



11.00 – (Piazza Fieschi) – Il mondo delle Api - a cura di Davide Barcellone – apicoltore (laboratorio a cura Slowfood)

Biodistretto
Val di Vara
Valle del Biologico

11.00 (Area parking campo sportivo) – Premiazione del bestiame bio (a cura dell'ARA /Associazione Regionale Allevatori)



15.00 – (Piazza Fieschi) – Gli stampi in legno per i Corsetti (tipica pasta stampata) - Come si preparano gli stampi in legno, condotto da Pietro Picetti presso il suo laboratorio didattico sito in Piazza Pieve, 15. (laboratorio a cura Slowfood)

Biodistretto
Val di Vara
Valle del Biologico

15.00/15.30 – (Sala del Castello dei Fieschi) – Autoproduzione di Microrganismi Effettivi, panacea universale (a cura Agriturismo il Filo di Paglia)

15.30 – (Area parking campo sportivo) – La tosatura delle pecore /Mostra del Bestiame del Biodistretto (a cura del Biodistretto Val di Vara)



16.00 – (Piazza Fieschi) – I Corsetti di Varese Ligure - a cura di Marco Marcone - Ristorante "Gli Amici" di Varese Ligure. (laboratorio a cura Slowfood)

Biodistretto
Val di Vara
Valle del Biologico

16.00 /17.00 – (Sala del Castello dei Fieschi) – Il gioco dell'oca Bio /fattoria didattica (a cura del Biodistretto Val di Vara)

17.00 – (Area parking campo sportivo) – La mungitura come una volta /Mostra del Bestiame del Biodistretto (a cura del Biodistretto Val di Vara)

I nostri Incontri

Venerdì 10



17.00/18.00 – (Sala del Castello dei Fieschi) – **Ecoefficienza del sistema costruttivo: tra crisi e nuove opportunità** (relatore Arch. Alex Riolfo, amministratore unico di Area Engineering)

Questo convegno è dedicato alle aziende impiantistiche ed edili allo scopo di presentare casi concreti di successo in termini di incremento di competitività e accrescimento tecnologico grazie all'incontro con aziende innovative e start-up legate alla Green Economy.



18.30/20.00 – (Sala del Castello dei Fieschi) – **La salute nel piatto** (relatore Prof. Antonello Paparella, divulgatore scientifico per la trasmissione Geo&Geo di RaiTre)

Il rapporto tra salute e cibo è un binomio importante. Il consumatore da elemento passivo diventa attore impegnato nella scelta della propria alimentazione e dei propri stili di vita.

con il supporto di
coop
Liguria



Parteciperanno Dott. Enzo Bertolino, Direttore Soci e Consumatori di Coop Liguria, Dott. Vladimiro Adelmi Coop Italia s.c. Brand Manager Prodotto Coop Solidal e Vivi verde Bio, Dott. Brescacin, presidente Natura Si, Dott. Labarile, Olio Monini, Dott.ssa Bertuccio, Tonitto Gelati e Alessandro Triantafyllidis, presidente Biodistretto Val di Vara.

Sabato 11



11.00 – (Palco del Borgo Rotondo) – **"30 anni di buono, pulito e giusto: un valore aggiunto per il territorio: le comunità del cibo Slow food"** (relatore Silvio Barbero – Segretario Nazionale di Slow Food Italia – Vice Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo). Silvio Barbero ripercorrerà le tappe della storia di Slow Food riportandole alle diverse esperienze dei presidi locali e nazionali.



18.30/19.30 – (Sala del Castello dei Fieschi) – **La casa bio: una sfida possibile** (a cura di Arch. Stefano Calabretta esperto di bioarchitettura). L'Arch. Calabretta illustrerà la sua pluriennale esperienza nella progettazione e realizzazione di moduli abitativi totalmente biocompatibili.

Domenica 12



12.00/13.00 (Palco del Borgo Rotondo) – **Pane dell'anno Mille e alimentazione moderna** /a seguire Show-cooking "il Pancotto ligure" (a cura di Alessandro Alessandri breadmaker di Panepiuma)

Le farine biologiche, il loro valore nutrizionale e l'alimentazione moderna. Questi gli argomenti al centro di un incontro che alternerà momenti spiegazione a momenti di assaggio di pani puri al 100%. A conclusione verrà preparato davanti al pubblico il classico pancotto ligure, emblema della cucina antica della nostra regione.



Per tutto il periodo del Festival, all'interno della Sala del Castello dei Fieschi, potrà essere visitata la mostra:



ARTE TERRITORIO & NEW TECH. DRONI: Conservare e Promuovere la Bellezza (Mostra Fotografica e Video Presentazione a cura di Hiro&CO, arch. Rosangela Mammola e Darko Perrone)

in collaborazione con
coop
Liguria

VARESE LIGURE 10-11-12 GIUGNO