

Domenica 23 settembre 2012 - Villa Annoni - Cuggiono

ESSERE TERRA

giornata del biologico e dell'agricoltura contadina

3a edizione

ore 9.00 mercatino dei produttori del territorio

ore 10.00 laboratorio di panificazione per bambini

a cura dell'Associazione Panificatori di Milano e provincia

ore 10.30 Incontri di approfondimento:

- Cibo, agricoltura, qualità dei luoghi.

Giorgio Ferraresi già docente di pianificazione urbanistica al Politecnico di Milano

- La scelta di una agricoltura amica dell'ambiente.

Dario Olivero presidente consorzio Terre d'Acqua

- Testimonianza video di Carlo Petrini - *Presidente di Slow Food*

- Urgenci, la rete internazionale dell'agricoltura contadina

Andrea Calori - Politecnico di Milano

ore 12,30 Pranzo biologico

(stuzzichino di caponata, risotto ai profumi dell'orto o alla saliccia, arrosto con contorno o melanzane alla parmigiana, frutta, dolce 12 € bambini 7 €, si consiglia di prenotare tel.02974073 info@ecoistitutoticino.org)

ore 15.00 Incontri di approfondimento

- Spiga & madia - *La filiera del pane biologico ricostruita dal basso.*

Lella Sala progetto Spiga & Madia

- I Sistemi Partecipativi di Garanzia. Un patto trasparente tra produttori e fruitori

Giuseppe Vergani - DES Distretto di Economia Solidale - Brianza

- Il progetto TASSO: Territorio Agricoltura Società in una prospettiva sostenibile

Ivano Colamba - Laboratorio Agenda 21 Est Ticino

- Il distretto neo rurale delle tre acque (Ticino Villorosi Naviglio)

Paolo Lassini - Settore Agricoltura Provincia di Milano

ore 15,30 incontro con i genitori

- L'importanza del cibo fresco, biologico e di stagione, nella svezzamento del bambino -

Clara Chiodini nutrizionista infantile - Associazione Ryto

ore 16.00 Laboratorio di panificazione per bambini

www.ecoistitutoticino.org