

Ottavo BioFestival – La stazione del biologico

Programma della manifestazione

VENERDI' 23 agosto 2019

Ore 18:00 Apertura BIOFESTIVAL

“La Storia del BioFestival”

Proiezione video e mostra fotografica delle passate edizioni
a cura del Presidente dell'AIAB Marche Enzo Malavolta, az. agr. “Malavolta”

Ore 18:00 CONVEGNO

“Conoscere Arca”

Arca, maggior reddito ambiente e cibi migliori - Bruno Garbini

Contratti di filiera Fileni Arca - Fileni

Ore 19:00 Si mangia BIO!

Apertura stand con prodotti biologici territoriali

Ore 21 MINI-CORSO *sul peperoncino piccante:*

”Dalla coltivazione alla conservazione”

a cura di Antonio Germani, Azienda agricola biologica “La Casetta”

Per i più piccoli: I GIOCHI DI LEGNO – BOLLE DI SAPONE – GIOCOLERIA – TRUCCA BIMBI

Serata animata con musica

SABATO 24 agosto 2019

Ore 17:00 MOSTRA MERCATO PRODOTTI BIOLOGICI

Mostra mercato delle Biodiversità Agrarie delle Marche

Ore 18:00 LABORATORIO “Il Bio Orto”

a cura di Legambiente Marche

Ore 19:00 Si mangia BIO!

Apertura stand con prodotti biologici territoriali

Ore 19:00 CONVEGNO

“Dal campo alla Tavola: come COLTIVARE LA SALUTE del Pianeta”

Moderatori:

Renata Alleva

Maria Grazia Mammuccini

Apertura del convegno e saluti delle autorità:

Moira Canigola, Presidente della Provincia

Giuliana Porrà, Sindaco di Altidona

Enzo Malavolta, Presidente Aiab Marche

Ore 19:30 Danni all’ecosistema dall’uso dei pesticidi - Franco Ferroni,

Responsabile Agricoltura & Biodiversità WWF Italia

Ore 19:50 Piano d'azione Nazionale: priorità all'agricoltura Biologica per ridurre l'uso dei pesticidi - Maria Grazia Mammuccini, Presidente FederBIO

Ore 20:10 Pesticidi nell'ambiente e nel piatto: implicazioni per la salute umana - Renata Alleva, Specialista Scienza dell'Alimentazione, ISDE, AIAB

Ore 20:30 Agricoltura Biologica: Modello produttivo per aiutare la terra, gli agricoltori e i consumatori - Francesco Torriani, Presidente ConMarche BIO

Ore 20:50 Il ruolo dell'agricoltore - esperienze in campo - Francesca Ercoli, Società Agricola "Il Salto", Sant'Angelo In Pontano (MC)

Ore 19:30 LABORATORIO "Artigianato con Vasi, Fischietti e..."

Ore 21:00 MINI-CORSO sui grani antichi:

"Grani teneri e grani duri tradizionali, esperienza di coltivazione"
a cura di Bruno Amurri, Azienda agricola biologica Foglini e Amurri

Per i più piccoli: I GIOCHI DI LEGNO - BOLLE DI SAPONE - GIOCOLERIA - TRUCCA BIMBI

Serata animata con musica

DOMENICA 25 agosto

ORE 17:00 MOSTRA MERCATO PRODOTTI BIOLOGICI

Mostra mercato delle Biodiversità Agrarie delle Marche

Ore 18:00 CONVEGNO a cura dell'Agenzia di Sviluppo Rurale

"Dalla produzione alla vendita: le differenti note sensoriali dei vini convenzionali, biologici e biodinamici. Le aspettative del consumatore"

Relatori:

Dott. Piero Sciamanna, tecnologo alimentare

Prof. Stefano Isidori, Presidente Associazione Italiana Sommelier Marche

Azione informativa co-finanziata con PSR Marche mis. 1.2 A prog. 39863



AGENZIA DI SVILUPPO RURALE



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE - EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



ORE 19:00 Si mangia BIO!

Apertura stand con prodotti biologici territoriali

Ore 19:30 PREMIAZIONE "BIO WINE AIAB 2019"

in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Marche

Ore 19:30 LABORATORIO "Il BioProfumo ... un fuso di lavanda"

a cura di Betta e Patrizia

Ore 19:30 LABORATORIO "Artigianato con Vasi, Fischietti e..."

Per i più piccoli: I GIOCHI DI LEGNO - BOLLE DI SAPONE - GIOCOLERIA - TRUCCA BIMBI

Serata animata con musica

23 venerdì, 24 sabato e 25 domenica

MENU' BIO

Polenta al ragù di scottona
Fantasia di ceci bianchi e neri
Farro con Frecandò
Carne arrosto (agnello+salsiccia)
Pane con salsiccia
Verdure grigliate
Frecandò
Biscottini e Vino cotto
Meloncino di Massignano