

PROGRAMMA GENERALE

SABATO 5 DICEMBRE

Ore 10 | Ingresso

INAUGURAZIONE di AGRINATURA WINTER

Alla presenza dell'Assessore Regionale all'Agricoltura Gianni Fava

Dalle 11.30 alle 12.15 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Dolce come il miele di Valtellina e non solo!

Test di degustazione delle diverse varietà di miele, per apprendere le linee guida di assaggio del miele

A cura di Mieleria Moltoni

Dalle 10.30 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 16.00 | Pad. C | Stand Istituto Professionale dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale San Vincenzo Albesse con Cassano

Piccoli contadini per un giorno

Laboratorio dedicato ai bambini dai 4 agli 8 anni. È richiesta la prenotazione.

Il laboratorio ruota attorno alla struttura del villaggio contadino: l'allestimento è costituito da casette in legno che richiamano la dimensione del villaggio agricolo e rappresentano i punti di riferimento attorno ai quali si sviluppano le attività.

- **LA CASSETTA DELLE FOGLIE:** è il punto di partenza dove vengono accolti i bambini, viene loro consegnato un KIT del PICCOLO AGRICOLTORE (cappello di paglia, paletta, guantini da lavoro e rastrello) e viene spiegata la "missione" da compiere.
In questa prima tappa i bambini hanno a disposizione delle piccole carriole in legno con le quali devono trasportare dalla casetta delle foglie al fienile tante foglie secche per creare i giacigli per gli animali che devono dormire alla sera nel fienile.
- **il PERCORSO SENSORIALE:** per giungere alla seconda casetta i bambini devono attraversare un percorso tattile a piedi nudi costituito da tanti quadrati di circa 1m. x 1m. fatti di terriccio, tappeto erboso, segatura,... A occhi chiusi, accompagnati dai ragazzi, i bambini svolgono questo percorso sensoriale e alla fine raccontano quali sensazioni hanno provato.
- **CACCIA AL TESORO CONTADINA:** in un cassone riempito di terra i bambini scavano per trovare carote e patate
- **TIMBRINI NATURALI:** con le patate trovate, alcune formine per biscotti e colori naturali, i bambini realizzano dei timbrini, possono così creare dei piccoli quadretti ricordo dell'esperienza; un disegno rimane ai bambini e uno viene appeso con mollette di legno alla recinzione di legno e spago che delimita la zona. Terminati i laboratori i bambini si dirigono alla casetta del fieno.

www.agrinatura.org | agrinatura@lariofiere.com | infoline +39 031 637 327

- LA CASETTA DEL FIENO: i bambini giungono alla casetta del fieno e lì costruiscono uno spaventapasseri con fieno e con il materiale di recupero che loro stessi hanno portato, o in alternativa con quello già a disposizione.

A cura dell'Istituto Professionale dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale San Vincenzo

Dalle 11.00 alle 12.00 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Il Rapace più grande d'Europa: il GUFO REALE

L'associazione Italiana Falconeria Moderna di Lentate sul Seveso illustrerà le caratteristiche del Gufo Reale: diffusione, habitat, riproduzione e alimentazione.

A cura di Emilio Pellegatta, Vicepresidente Associazione Italiana Falconeria Moderna

Dalle 11.30 alle 12.15 | Pad. C | AgriTheatre

Cosmesi naturale fai da te

La naturopata Martina Rodini, direttamente dal programma televisivo "Detto Fatto" in onda su Rai2, mostrerà come realizzare a casa in pochi minuti tre cosmetici naturali per la bellezza della pelle del viso, semplici ed efficaci a bassissimo costo. Si realizzeranno: uno struccante per il viso alla vaniglia, una crema viso alla calendula e un tonico per il viso alla camomilla.

A cura di Martina Rodini, naturopata

Dalle 12.00 alle 12.30 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Vinci un CANARINO

I bambini presenti potranno partecipare all'estrazione di un simpatico canarino

A cura di Giusy Nespoli, Segretario Associazione Ornitologica di Lecco

Dalle 14.00 alle 19.00 | Pad. A | Stand Le Pinco

A scuola di cucito: lana ai ferri e cotone ad uncinetto

A cura di Le Pinco

Dalle 15.00 alle 15.45 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Impariamo a conoscere la cera

Laboratorio con la cera d'api per imparare a conoscere il mondo delle api

A cura di Mieleria Moltoni

Dalle 15.00 | Pad. C | Area Sistema Museale della Provincia di Lecco

Cruciate | Laboratorio

A cura di Sistema Museale della Provincia di Lecco

Dalle 15.00 alle 16.00 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

A 320 km/h di velocità con il FALCO PELLEGRINO

Il Falco Pellegrino (Falco Peregrinus Tunstall, 1771) è un uccello rapace della famiglia dei Falconidi diffuso quasi in tutto il mondo: Europa, Asia, Africa, Nordamerica, Sudamerica e Oceania. Nel nome scientifico la parola "peregrinus", utilizzata per indicare la specie, fa riferimento alla colorazione scura delle penne del capo, che ricordano un cappuccio nero simile a quello che erano soliti indossare i pellegrini.

www.agrinatura.org | agrinatura@lariofiere.com | infoline +39 031 637 327

Il Falco Pellegrino è noto per l'elevata velocità che può raggiungere in picchiata durante la caccia, ritenuta superiore ai 320 km/h, e che lo rende il più veloce animale vivente.

A cura di Emilio Pellegatta, vicepresidente Associazione Italiana Falconeria Moderna

Dalle 15.30 alle 16.00 | Pad. C | AgriTheatre

L'invasatura delle viole

Durante il laboratorio sarà possibile scoprire la corretta procedura per trasferire i giovani fiori in vasi dalle dimensioni più adatte alla pianta matura.

A cura di Azienda Agricola Bonacina Davide

Dalle 16.00 alle 16.30 | Pad. B | Area Le Fornaci Jump

Cavalcando l'autismo e la disabilità

La riabilitazione equestre nasce unendo l'attività equestre alla pedagogia del gioco e del corpo in movimento. È un progetto rivolto a bambini con disturbi dello spettro autistico, psicosi infantili, deficit cognitivi e motori, disturbi di apprendimento, problematiche di coordinazione, disabilità in genere, ma anche a bambini che semplicemente vogliono fare esperienza e conoscenza del corpo attraverso il gioco e la relazione con il cavallo.

A cura di Sara Zanfrini, Tecnico Equestre e Barbara Privitera, Psicomotricista

Dalle 16.00 alle 16.30 | Pad. A | Stand Forever

I benefici dell'aloè vera

Le proprietà e i benefici dell'aloè vera per la salute e per il benessere

A cura di Forever

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

Alle prese con gli acciacchi di tutti i giorni: come prevenirli e curarli in modo naturale

Il trattamento dei dolori reumatici con la dieta, i succhi di frutta e verdura, con le Terapie Fisiche come l'Elettromagnetismo e con la Mesoterapia omeopatica.

Chi non ha mai accusato disturbi quali: rigidità del collo quando si fa retromarcia, "colpo della strega"; dolori alle ginocchia mentre si salgono o si scendono le scale, rigidità se si è rimasti troppo a lungo seduti, o dita gonfie e doloranti che non si chiudono più come vorremmo?

Le cause di questi dolori alle piccole e grandi articolazioni possono essere molteplici e varie, ma tutte provengono da fattori comuni tra cui lo stile di vita che conduciamo, gli stress e gli sforzi a cui sottoponiamo le nostre articolazioni.

Vi sono tuttavia anche cause più subdole e meno identificabili, come ad esempio l'alimentazione, la quale, insieme agli altri fattori già citati, può determinare un incremento del grado di "acidosi metabolica", inducendo i dolori articolari.

Cos'è l'acidosi metabolica? L'alimentazione può aiutarci a migliorare, o può innescare i processi infiammatori del nostro corpo? Quali le terapie naturali sistemiche e localizzate?

A queste domande si risponderà in modo scientifico e pratico.

A cura di: Dr.ssa Claudia Arcovio, medico specialista in Scienza dell'Alimentazione - Esperta in Medicina Naturale, Omeopatia, Fitoterapia e Medicina Funzionale

Dr. Alberto Laffranchi, medico specialista in Radiologia, Esperto in Medicina Naturale, Omeopatia, Fitoterapia e Medicina Funzionale - Responsabile del Gruppo Me.TeC.O. (Medicine e Terapie Complementari in Oncologia della Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano)

Durante il seminario è prevista la preparazione di **succhi e centrifughe di frutta e verdura** con assaggi dimostrativi, a cura dell'azienda MACOM e di Michela Mattioli

Dalle 16.00 alle 17.00 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Tutti a scuola di canto con il TIMBRADO SPAGNOLO

La razza è stata riconosciuta dalla Commissione Ornitologica Mondiale nel 1962. Si tratta di un canarino da "Canto". Ha origine dall'incrocio tra il Canarino Sassone ed il Canarino Primitivo spagnolo da canto: il "Canarino de Pais". Il canto è forte, eseguito a becco aperto e caratterizzato da numerose melodie trillate. Si contano 12 melodie, alcune continue ed altre discontinue.

A cura di Marco Gaffuri, Allevatore Campione del Mondo 2014

Dalle 16.30 alle 17.15 | Pad. C | AgriTheatre

Decora il tuo Natale!

Riccardo Ciceri, direttamente dal programma televisivo "Detto Fatto" in onda su Rai 2, realizzerà composizioni e decorazioni natalizie in perfetto stile Nordico e Barocco per darvi molte idee su come personalizzare il vostro Natale.

A cura di Riccardo Ciceri, Flower Designer

Dalle 17.00 alle 18.30 | Sala Lario

Fare rete in agricoltura: opportunità e normative

La rete d'impresa: un nuovo strumento per la cooperazione tra aziende agricole

Relatore: Antonio Corbari, orticoltore biologico, docente presso la Scuola Agraria di Monza e fondatore di una rete di impresa tra aziende agricole biologiche

Presenza l'On. Veronica Tentori, membro della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati

A cura di Consorzio Brianza che Nutre

Dalle 17.00 alle 17.30 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Vinci un CANARINO

I bambini presenti potranno partecipare all'estrazione di un simpatico canarino

A cura di Giusy Nespoli, Segretario Associazione Ornitologica di Lecco

Dalle 18.00 alle 18.30 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

II MERLO ARGENTATO

Il campione del mondo Patrizio Salandi illustrerà le caratteristiche, la riproduzione e l'alimentazione di un merlo atipico: il Merlo Argentato.

A cura di Patrizio Salandi, Associazione Ornitologica di Saronno

DOMENICA 6 DICEMBRE

Dalle 11.00 alle 12.00 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Tutti a scuola di canto con il TIMBRADO SPAGNOLO

La razza è stata riconosciuta dalla Commissione Ornitologica Mondiale nel 1962. Si tratta di un canarino da "Canto". Ha origine dall'incrocio tra il Canarino Sassone ed il Canarino Primitivo spagnolo da canto: il "Canarino de Pais". Il canto è forte, eseguito a becco aperto e caratterizzato da numerose melodie trillate. Si contano 12 melodie, alcune continue ed altre discontinue.

A cura di Marco Gaffuri, Allevatore Campione del Mondo 2014

Dalle 11.30 alle 12.30 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Il giusto della carne | Conferenza

Intervengono: Dott.ssa Claudia Arcovio, Nutrizionista; Dott.ssa Paola Manzoni, Pediatra; Dott.ssa Roberta Cazzaniga, Fisioterapista e Osteopata; Alberto Gavazzi e Samuele Villa, Allevatori Modera; Giandanilo Invernizzi, Fiduciario Slow Food Lecco

A cura di Slow Food Lecco

Dalle 12.00 alle 12.30 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Vinci un CANARINO

I bambini presenti potranno partecipare all'estrazione di un simpatico canarino

A cura di Giusy Nespoli, segretario Associazione Ornitologica di Lecco

Dalle 13.15 alle 13.45 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Lo zampone: tra modernità e tradizione

Storia, tecniche produttive e trasformazione del prodotto. Degustazione guidata

A cura di Macelleria Salumeria Beccalli e Pasticceria ArteSapori

Dalle 14.00 alle 14.45 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Il panettone: il dolce natalizio per eccellenza

Storia, tecniche produttive e trasformazione del prodotto. Degustazione guidata

A cura di Pasticceria ArteSapori

Dalle 14.00 alle 19.00 | Pad. A | Stand Le Pinco

A scuola di cucito: lana ai ferri e cotone ad uncinetto

A cura di Le Pinco

Ore 15.00 | Pad. C | Area Sistema Museale della Provincia di Lecco

Il filo della seta | Laboratorio

A cura del Sistema Museale della Provincia di Lecco

Dalle 15.00 alle 15.45 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

La Lumaca | Show Cooking

Le proprietà alimentari della carne di lumaca. Presentazione di due differenti modi di cucinare le chioccioline

Chef: Dario Pasinato, Ristorante Le Groane di Lentate sul Seveso

A cura di Azienda Agricola Lumaga

Dalle 15.00 alle 16.00 | Aiuola Esterna

Prendersi cura della nostra Terra: la Permacultura

Visita guidata nell'aiuola esterna, per imparare guardando e toccando i principi della Permacultura

A cura dell'esperta in Permacultura Dott.ssa Francesca Simonetti, Agronoma

Dalle 15.30 alle 16.15 | Pad. C | AgriTheatre

Cosmesi naturale fai da te

La naturopata Martina Rodini, direttamente dal programma televisivo "Detto Fatto" in onda su Rai 2, mostrerà come realizzare a casa in pochi minuti tre cosmetici naturali per la bellezza della pelle, semplici ed efficaci, a bassissimo costo. Si realizzeranno: un burro cacao al profumo d'arancia, una crema solida per il corpo, una crema per le mani.

A cura di Martina Rodini, naturopata

Ore 16.00 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Gli oli d'Italia

Confronto tra olio DOP e olio di qualità "scadente" per comprenderne le differenze, addestrare il palato a non farsi fuorviare da pubblicità ingannevoli. Degustazione guidata.

A cura di Coldiretti Como Lecco

Dalle 16.00 alle 16.30 | Pad. B | Area Le Fornaci Jump

Cavalcando l'autismo e la disabilità

La riabilitazione equestre nasce unendo l'attività equestre alla pedagogia del gioco e del corpo in movimento. È un progetto rivolto a bambini con disturbi dello spettro autistico, psicosi infantili, deficit cognitivi e motori, disturbi di apprendimento, problematiche di coordinazione, disabilità in genere, ma anche a bambini che semplicemente vogliono fare esperienza e conoscenza del corpo attraverso il gioco e la relazione con il cavallo.

A cura di Sara Zanfrini, Tecnico Equestre e Barbara Privitera, Psicomotricista.

Dalle 16.00 alle 17.00 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

A 320 km/h di velocità con il FALCO PELLEGRINO

Il Falco Pellegrino (Falco Peregrinus Tunstall, 1771) è un uccello rapace della famiglia dei Falconidi diffuso quasi in tutto il mondo: Europa, Asia, Africa, Nordamerica, Sudamerica e Oceania. Nel nome scientifico la parola "peregrinus", utilizzata per indicare la specie, fa riferimento alla colorazione scura delle penne del capo, che ricordano un cappuccio nero simile a quello che erano soliti indossare i pellegrini.

Il Falco Pellegrino è noto per l'elevata velocità che può raggiungere in picchiata durante la caccia, ritenuta superiore ai 320 km/h, e che lo rende il più veloce animale vivente.

A cura di Emilio Pellegatta, Vicepresidente Associazione Italiana Falconeria Moderna

Dalle 16.30 alle 17.15 | Pad. C | AgriTheatre

Decora il tuo Natale!

Riccardo Ciceri, direttamente dal programma televisivo "Detto Fatto" in onda su Rai 2, realizzerà composizioni e decorazioni natalizie in perfetto stile Nordico e Barocco per darvi molte idee su come personalizzare il vostro Natale.

A cura di Riccardo Ciceri, Flower Designer

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

Per il cenone di Natale: cappuccino e cornetto! | Show Cooking



Zucca, cipolla, cavolfiore e....noci, nocciole, ortica, piattello, aglio delle vigne. Per un classico alternativo

Cuoca sul campo: Stefania Barni, la zia Ste di www.exploratoridelladomenica.it

Dalle 17.00 alle 17.30 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Vinci un CANARINO

I bambini presenti potranno partecipare all'estrazione di un simpatico canarino

A cura di Giusy Nespoli, segretario Associazione Ornitologica di Lecco

Dalle 17.30 alle 18.15 | Pad. A | Stand Consorzio Sapori di Terra, Sapori di Lago

Aperitivo con i Sapori del territorio Lariano

Buffet con prodotti dei soci del Consorzio Sapori di Terra, Sapori di Lago.

Durante la degustazione saranno presenti figure di competenza tecnica per illustrare la lavorazione di ciascun prodotto.

A cura di Consorzio Sapori di Terra, Sapori di Lago

LUNEDI' 7 DICEMBRE

Dalle 10.15 alle 11.15 | Pad. C | AgriTheatre

Il compost: prodotto della collaborazione uomo-lombrico | Laboratorio

A cura dell'esperta in Permacultura Dott.ssa Francesca Simonetti, Agronoma

Dalle 10.30 alle 11.15 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Dolce come il miele di Valtellina e non solo!

Test di degustazione delle diverse varietà di miele, per apprendere le linee guida di assaggio del miele

A cura di Mieleria Moltoni

Dalle 11.00 alle 12.00 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

I grandi predatori: i FALCHI

L'associazione Italiana Falconeria Moderna di Lentate sul Seveso illustrerà le caratteristiche dei falchi

A cura di Emilio Pellegatta, Vicepresidente Associazione Italiana Falconeria Moderna

Dalle 11.30 alle 12.15 | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Degustazione guidata di marmellate e confetture

A cura dell'Azienda agricola Sandalini Luisella

Dalle 11.30 alle 12.30 | Pad. C | AgriTheatre

Piccoli aiutanti invisibili: i microrganismi effettivi nel cestino Bokashi | Laboratorio

A cura dell'esperta in Permacultura Dott.ssa Francesca Simonetti, Agronoma

Dalle 12.00 alle 12.30 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Vinci un CANARINO

I bambini presenti potranno partecipare all'estrazione di un simpatico canarino

A cura di Giusy Nespoli, segretario Associazione Ornitologica di Lecco

Dalle 13.00 alle 14.00 | Aiuola Esterna

Prendersi cura della nostra Terra: la Permacultura

Visita guidata nell'aiuola esterna, per imparare guardando e toccando i principi della Permacultura

A cura dell'esperta in Permacultura Dott.ssa Francesca Simonetti, Agronoma

Dalle 14.00 alle 14.45 | Pad. A | Tavolo Convivialità

Impariamo a conoscere la cera

Laboratorio con la cera d'api per imparare a conoscere il mondo delle api

A cura di Mieleria Moltoni

Dalle 14.00 alle 19.00 | Pad. A | Stand Le Pinco

A scuola di cucito: dimostrazione di ricamo su tela Aida

A cura di Le Pinco

Dalle 14.30 alle 15.30 | Pad. C | AgriTheatre

Il compost: prodotto della collaborazione uomo-lombrico | Laboratorio

A cura dell'esperta in Permacultura Dott.ssa Francesca Simonetti, Agronoma

Dalle 15.00 alle 15.45 | Corpo Centrale

Green Tourism: scenari e prospettive

A cura di Andrea Camesasca, Delegato al Turismo Camera di Commercio di Como

Dalle 15.00 alle 15.45 | Pad. A | Tavolo Convivialità

La lavorazione del latte e la produzione del formaggio primo sale

Il laboratorio mostra come si svolge il procedimento di caseificazione per produrre formaggi prelibati, concentrandosi in particolare sulla produzione del "primo sale".

A cura di Azienda Agricola Fratelli Franzoni

Dalle 15.45 alle 16.45 | Pad. C | AgriTheatre

Piccoli aiutanti invisibili: i microrganismi effettivi nel cestino Bokashi | Laboratorio

A cura dell'esperta in Permacultura Dott.ssa Francesca Simonetti, Agronoma

Dalle 16.00 alle 16.30 | Pad. B | Area Le Fornaci Jump

Cavalcando l'autismo e la disabilità

La riabilitazione equestre nasce unendo l'attività equestre alla pedagogia del gioco e del corpo in movimento. È un progetto rivolto a bambini con disturbi dello spettro autistico, psicosi infantili, deficit cognitivi e motori, disturbi di apprendimento, problematiche di coordinazione, disabilità in genere, ma anche a bambini che semplicemente vogliono fare esperienza e conoscenza del corpo attraverso il gioco e la relazione con il cavallo.

A cura di Sara Zanfrini, Tecnico Equestre e Barbara Privitera, Psicomotricista

Dalle 16.00 alle 16.30 | Pad. A | Stand Forever

I benefici dell'aloè vera

Le proprietà e i benefici dell'aloè vera per la salute e per il benessere

A cura di Forever

Dalle 16.00 alle 17.00 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

IL FALCO DI HARRIS e il BARBAGIANNI in falconeria

L'associazione Italiana Falconeria Moderna di Lentate sul Seveso illustrerà le caratteristiche del falco di Harris.

Il nome scientifico dell'Harris è *Parabuteo unicinctus* il suo nome stesso ci dà già delle informazioni su una caratteristica particolare di questa specie: *parabuteo* infatti significa letteralmente "simile ad un Buteo" (ricordo che il genere *Buteo* è quello delle Poiane, e per questo motivo preferisco usare il nome italiano di "Poiana di Harris" e non Aquila di Harris o Falco di Harris come usano,

www.agrinatura.org | agrinatura@lariofiere.com | infoline +39 031 637 327

erroneamente, alcuni). Al genere *Parabuteo* appartiene solo questa specie, originaria del continente americano e della lunghezza di 48-56 cm (in base al sesso e alla sottospecie). Il barbagianni (*Tyto alba* Scopoli, 1769) è un uccello rapace notturno appartenente alla famiglia dei Titonidi. Esso è pure un superpredatore. Il barbagianni, incredibile e bellissimo uccello rapace purtroppo troppo spesso vittima delle credenze popolari che lo associano alla sventura.

A cura di Emilio Pellegatta, vicepresidente Associazione Italiana Falconeria Moderna

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

Alle prese con gli acciacchi di tutti i giorni: come prevenirli e curarli in modo naturale

Il trattamento dei dolori reumatici con la dieta, i succhi di frutta e verdura, con le Terapie Fisiche come l'Elettromagnetismo e con la Mesoterapia omeopatica.

Chi non ha mai accusato disturbi quali: rigidità del collo quando si fa retromarcia, “colpo della strega”; dolori alle ginocchia mentre si salgono o si scendono le scale, rigidità se si è rimasti troppo a lungo seduti, o dita gonfie e doloranti che non si chiudono più come vorremmo?

Le cause di questi dolori alle piccole e grandi articolazioni possono essere molteplici e varie, ma tutte provengono da fattori comuni tra cui lo stile di vita che conduciamo, gli stress e gli sforzi a cui sottoponiamo le nostre articolazioni.

Vi sono tuttavia anche cause più subdole e meno identificabili, come ad esempio l'alimentazione, la quale, insieme agli altri fattori già citati, può determinare un incremento del grado di “acidosi metabolica”, inducendo i dolori articolari.

Cos'è l'acidosi metabolica? L'alimentazione può aiutarci a migliorare, o può innescare i processi infiammatori del nostro corpo? Quali le terapie naturali sistemiche e localizzate?

A queste domande si risponderà in modo scientifico e pratico.

A cura di: Dr.ssa Claudia Arcovio, medico specialista in Scienza dell'Alimentazione - Esperta in Medicina Naturale, Omeopatia, Fitoterapia e Medicina Funzionale

Dr. Alberto Laffranchi, medico specialista in Radiologia, Esperto in Medicina Naturale, Omeopatia, Fitoterapia e Medicina Funzionale - Responsabile del Gruppo Me.TeC.O. (Medicine e Terapie Complementari in Oncologia della Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano)

Durante il seminario è prevista la preparazione di **succhi e centrifughe di frutta e verdura** con assaggi dimostrativi, a cura dell'azienda MACOM e di Michela Mattioli

Dalle 17.00 alle 17.30 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Vinci un CANARINO

I bambini presenti potranno partecipare all'estrazione di un simpatico canarino

A cura di Giusy Nespoli, segretario Associazione Ornitologica di Lecco

Dalle 17.00 alle 17.30 | Pad. C | AgriTheatre

Cosmesi naturale fai da te

La naturopata Martina Rodini, direttamente dal programma televisivo “Detto Fatto” in onda su Rai2, mostrerà come realizzare a casa in pochi minuti tre cosmetici naturali per la bellezza della pelle del viso, semplici ed efficaci a bassissimo costo. Si realizzeranno: uno struccante per il viso alla vaniglia, una crema viso alla calendula e un tonico per il viso alla camomilla.

A cura di Martina Rodini, naturopata

Dalle 18.00 alle 20.30 | Pad. C | AgriTheatre

Collegamento in diretta dal Teatro alla Scala di Milano

Proiezione de La Prima dell'Opera *Giovanna D'Arco* di Giuseppe Verdi

www.agrinatura.org | agninatura@lariofiere.com | infoline +39 031 637 327

MARTEDI' 8 DICEMBRE

Dalle 10.15 alle 11.15 | Pad. C | AgriTheatre

Il compost: prodotto della collaborazione uomo-lombrico | Laboratorio

A cura dell'esperta in Permacultura Dott.ssa Francesca Simonetti, Agronoma

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

Show coking "Parfait di noce amazzonica"

La Noce brasiliana, noce amazzonica o castaña (*Bertholletia excelsa*) è un albero nativo del Sud America. Nell'Amazzonia peruviana sono stati trovati alberi di 1200 anni. Il frutto, di un gusto delicato, è un'ottima fonte di selenio e una buona fonte di magnesio e di tiamina. È ricco di proteine, carboidrati e grassi. La percentuale di grassi polinsaturi delle noci del brasiliane è tra le più alte di tutte le noci e questo la rende un prezioso prodotto di esportazione sia per il Perù, che per Bolivia e Brasile.

La raccolta della noce è un modello perfettamente sostenibile per generare reddito senza distruggere la foresta vergine ed è uno dei sistemi economico-produttivi che ArBio propone per evitare la deforestazione nel Perù amazzonico.

L'associazione ArBio durante la preparazione del dolce, si rende disponibile a presentare il progetto di conservazione della foresta amazzonica in Perù che viene portato avanti dal 2010. Maggiori informazioni su www.arbioitalia.org #lovetherainfores.

A cura di ArBio Italia - Associazione italiana per la Resilienza del bosco alla Inter-Oceanica

Dalle 11.00 alle 12.00 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Il Rapace più grande d'Europa: il GUFO REALE

L'associazione Italiana Falconeria Moderna di Lentate sul Seveso illustrerà le caratteristiche del Gufo Reale: diffusione, habitat, riproduzione e alimentazione, spaziando con altri rapaci presenti allo stand (Falco pellegrino, Falco sacro, Poiana di harris, Barbagianni, la Civetta delle Nevi)

A cura di Emilio Pellegatta, vicepresidente Associazione Italiana Falconeria Moderna

Dalle 11.30 alle 12.30 | Pad. C | AgriTheatre

Piccoli aiutanti invisibili: i microrganismi effettivi nel cestino Bokashi | Laboratorio

A cura dell'esperta in Permacultura Dott.ssa Francesca Simonetti, Agronoma

Dalle 12.00 alle 12.30 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Vinci un CANARINO

I bambini presenti potranno partecipare all'estrazione di un simpatico canarino

A cura di Giusy Nespoli, segretario Associazione Ornitologica di Lecco

Dalle 14.30 alle 15.30 | Aiuola Esterna

Prendersi cura della nostra Terra: la permacultura

Visita guidata nell'aiuola esterna, per imparare guardando e toccando i principi della permacultura

A cura dell'esperta in Permacultura Dott.ssa Francesca Simonetti, Agronoma

www.agrinatura.org | agrinatura@lariofiere.com | infoline +39 031 637 327

Dalle 14.30 alle 15.15 | Pad. C | AgriTheatre

Cosmesi naturale fai da te

La naturopata Martina Rodini, direttamente dal programma televisivo "Detto Fatto" in onda su Rai 2, mostrerà come realizzare a casa in pochi minuti tre cosmetici naturali per la bellezza della pelle, semplici ed efficaci, a bassissimo costo. Si realizzeranno: un burro cacao al profumo d'arancia, una crema solida per il corpo, una crema per le mani.

A cura di Martina Rodini, naturopata

Dalle 15.00 alle 16.00 | Itinerante | Corpo centrale + Pad A + Pad B + Pad C

Presepe vivente

A cura di Coldiretti Como Lecco e Associazione Agrimercato Como-Lecco

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

Show cooking "Tortelloni di grano saraceno"

A cura di "I Cucinieri" di Penati Banqueting

Dalle 15.00 alle 16.00 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Tutti a scuola di Falconeria

Tutti i segreti sul mondo dei rapaci

A cura di Luciano Longoni, Presidente dell'associazione italiana Falconeria Moderna di Lentate sul Seveso

Dalle 15.30 alle 16.15 | Pad. C | AgriTheatre

Decora il tuo Natale!

Riccardo Ciceri, direttamente dal programma televisivo "Detto Fatto" in onda su Rai 2, realizzerà composizioni e decorazioni natalizie in perfetto stile Nordico e Barocco per darvi molte idee su come personalizzare il vostro Natale.

A cura di Riccardo Ciceri, Flower Designer

Dalle 16.00 alle 16.30 | Pad. B | Area Le Fornaci Jump

Cavalcando l'autismo e la disabilità

La riabilitazione equestre nasce unendo l'attività equestre alla pedagogia del gioco e del corpo in movimento. È un progetto rivolto a bambini con disturbi dello spettro autistico, psicosi infantili, deficit cognitivi e motori, disturbi di apprendimento, problematiche di coordinazione, disabilità in genere, ma anche a bambini che semplicemente vogliono fare esperienza e conoscenza del corpo attraverso il gioco e la relazione con il cavallo.

A cura di Sara Zanfrini, Tecnico Equestre e Barbara Privitera, Psicomotricista

Dalle 16.00 alle 16.30 | Pad. A | Stand Forever

I benefici dell'aloè vera

Le proprietà e i benefici dell'aloè vera per la salute e per il benessere

A cura di Forever

Dalle 16.00 alle 17.00 | Pad. C | AgriTheatre

Il compost: prodotto della collaborazione uomo-lombrico | Laboratorio

A cura dell'esperta in Permacultura Dott.ssa Francesca Simonetti, Agronoma

Dalle 16.00 alle 17.00 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Tutti a scuola di canto con il TIMBRADO SPAGNOLO

La razza è stata riconosciuta dalla Commissione Ornitologica Mondiale nel 1962. Si tratta di un canarino da "Canto". Ha origine dall'incrocio tra il Canarino Sassone ed il Canarino Primitivo spagnolo da canto: il "Canarino de Pais". Il canto è forte, eseguito a becco aperto e caratterizzato da numerose melodie trillate. Si contano 12 melodie, alcune continue ed altre discontinue

A cura di Marco Gaffuri, Allevatore Campione del Mondo 2014

Dalle 17.00 alle 17.30 | Pad. C | Area Mostra Ornitologica

Vinci un CANARINO

I bambini presenti potranno partecipare all'estrazione di un simpatico canarino

A cura di Giusy Nespoli, segretario Associazione Ornitologica di Lecco

Dalle 17.15 alle 18.15 | Pad. C | AgriTheatre

Piccoli aiutanti invisibili: i microrganismi effettivi nel cestino Bokashi

A cura dell'esperta in Permacultura Dott.ssa Francesca Simonetti, Agronoma

Dalle 17.30 alle 18.15 | Pad. A | Stand Consorzio Sapori di Terra, Sapori di Lago

Aperitivo con i Sapori del territorio Lariano

Buffet con prodotti dei soci del Consorzio Sapori di Terra, Sapori di Lago.

Durante la degustazione saranno presenti figure di competenza tecnica per illustrare la lavorazione di ciascun prodotto.

A cura di Consorzio Sapori di Terra, Sapori di Lago

TUTTI I GIORNI

ECOSMARTLAND | LECCO FOOD SYSTEM | Pad. A



ECOSMARTLAND | LECCO FOOD SYSTEM | Pad A

EcoSmartLand e i suoi Lab sono presenti ad Agrinatura con un'area dedicata agli operatori e in particolare a quelli aderenti al "Vademecum Lecco Food System", uno spazio per promuovere, far conoscere, aggregare le eccellenze della filiera agro-alimentare e non solo del territorio lecchese.

La Camera di Commercio di Lecco sarà presente con l'esperienza di "EcoSmartLand| Verso e Oltre Expo" con un'area dedicata alle eccellenze e agli operatori del "Lecco Food System" e dove protagonisti saranno i contenuti del Position Paper "Promoting European Local Food Systems" documento elaborato su iniziativa di Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia, in cui viene evidenziato il risultato dei contributi di alcune Regioni e Network europei sulla promozione dei sistemi agro-alimentari locali europei. Il Position Paper, illustrato alle Istituzioni europee durante il semestre di Presidenza italiana, è stato ufficialmente presentato il 22 ottobre scorso in occasione dell'Esposizione Universale Expo Milano 2015.

IL PRESEPE DI NATALE "Cà de Monti di Pescarenico" | Corpo Centrale

Iniziativa a cura di Angelo Bonazzola, Associazione Italiana Amici del Presepe, promossa dalla Camera di Commercio di Lecco

LA TAVOLA LOMBARDA | Pad. A | Tavolo della Convivialità

Si intende valorizzare la cucina tradizionale regionale, le sue caratteristiche e le sue molteplici diversità attraverso la promozione dei piatti e prodotti tipici delle province lombarde.

Degustazioni e show cooking volti a valorizzare le eccellenze agroalimentari della Lombardia.

Promosso da Regione Lombardia Agricoltura

LA PERMACULTURA | ORTO SINERGICO E BOSCO COMMESTIBILE | Aioula area esterna

Rappresentazione di un modello di agricoltura sostenibile che cura la terra e la rigenera. Un metodo di progettazione integrato e sistemico che propone uno stile di vita socialmente ed economicamente sostenibile.

Il progetto, che si materializza nell'aioula 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 rigenera secondo una successioni di piante e organismi. Prima le piante pioniere e, tra queste quelle più frugali (es. 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, quello climax, che è uno stadio dinamico. La Natura è

www.agrinatura.org | agrinatura@lariofiere.com | infoline +39 031 637 327

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

FILIERA BOSCO-LEGNO | Pad. B

Valorizzazione della filiera bosco-legno; esposizione di macchinari e attrezzature per l'agricoltura, l'allevamento, la forestazione, il giardinaggio

FARMER MARKET | Pad. A

Promozione delle produzioni agroalimentari italiane

AGRIFOOD | Pad. A

Incontri d'affari one-to-one tra agricoltori e ristoratori presso gli stand

LA MOSTRA FUNGHI DAL VERO | Pad. C | Stand Circolo Micologico Lariano

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

Il micologo e gli esperti del Circolo sono a disposizione del pubblico e degli operatori per illustrazioni e spiegazioni sulle varie tipologie di funghi

A cura del Circolo Micologico Lariano di Como

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

Stili di vita, mestieri, creatività e valori della tradizione brianzola, proposti in forma di laboratorio

A cura del Gruppo d'Arte Folclorica "I Contadini della Brianza"

MOSTRA DI MACCHINE AGRICOLE STORICHE | Pad. B

L'Associazione I Trematera nasce nel 2010 con l'intenzione di recuperare e far conoscere le tradizioni contadine. Da qui fino ad oggi, I Trematera hanno attirato la curiosità dei più giovani e rievocato i ricordi di chi questa vita l'ha vissuta realmente. L'ispirazione di questo nome deriva dal fatto che i mezzi agricoli all'epoca facevano tremare la terra delle nostre campagne. Un nome che rievoca un po' la storia e dà la convinzione che si parli di macchine agricole destinate ad una eterna vita.

A cura di ASD I Trematera

MOSTRA ESPOSIZIONE AGRICOLA DEL 1904 | Pad. B

Nei mesi di settembre e ottobre del 1904 ad Erba venne realizzata con successo, sul colle dove oggi si trova il Teatro Licinium, una mostra Agricola e di Prodotti locali per valorizzare il mondo del lavoro presente in Alta Brianza e Valassina. Possiamo con orgoglio definirla la nonna dell'Expo, fortemente voluta da un comitato locale e realizzata con stand espositivi e chioschi che fecero scalpore per le caratteristiche innovative create appositamente per quell'evento. Il catalogo di allora riportava che "...Essa ha per programma di mettere in evidenza la industrie laboriosità di questa plaga, favorita dalla natura seducente, e di dimostrare quale e quanta utilità potrebbe

portare una più rapida comunicazione coi grandi centri industriali e con la metropoli lombarda...". Proprio per ricordare questo evento il Gruppo Culturale La Martesana ha allestito una mostra illustrativa a pannelli con immagini e documenti dell'epoca che celebrano questo singolare evento che nel 1904 ebbe un notevole successo e che portò a programmare nel corso degli anni numerose altre fiere tematiche che spinsero a realizzare ad Erba un polo fieristico importante come l'attuale struttura di Lariofiere.

Il mondo del lavoro e la cultura che si incontrano, un appuntamento per scoprire un pezzo della nostra storia girando tra gli stand di Agrinatura Winter.

In occasione di questa mostra temporanea è stato realizzato anche un opuscolo illustrativo, in copie limitate, sulla storica mostra del 1904 che sarà a disposizione per appassionati e studiosi amanti della cultura e della storia locale.

A cura di Gruppo Culturale La Martesana

REALIZZAZIONE SCULTURE IN LEGNO | Pad. B

Lo scultore Mario Midali realizzerà alcune opere in tema natalizio con il solo utilizzo della motosega elettrica

A cura di Mario Midali – In collaborazione con Jonsered

LABORATORI SAN DAMIANO | Corpo Centrale

Acchiappasogni.....Natalizio!

Vieni a creare un oggetto fantastico che aiuterà a raccogliere tutti i tuoi sogni e chissà....magari anche a farli avverare! E se non vuoi portarlo a casa noi lo regaleremo ai bambini meno fortunati e ti faremo sapere chi l'avrà ricevuto!

A Cura di Azienda Agricola Biologica San Damiano

Frutta e verdura a festa!

Trasformiamo la frutta e la verdura in simpatici personaggi.....natalizi!

A Cura di Azienda Agricola Biologica San Damiano

LABORATORI CONSORZIO AGRITURISTICO TERREALTE | Pad. A | Stand Consorzio Terrealte

Indovina il peso

Tutti gli amici che si iscrivono alla newsletter di Terrealte potranno partecipare e provare ad indovinare il peso del prodotto agricolo in mostra.

Chi si avvicina di più vincerà il prodotto stesso!

A cura di Consorzio Agriturismo Terrealte

Crea la tua cesta di Natale

A tutti i nostri clienti daremo la possibilità di creare le proprie ceste di Natale: quest'anno, come confezione, invece del classico cestino, proporremo una elegante e robusta scatola in legno, che potrà essere riutilizzata al termine delle feste, e che è prodotta all'interno di un importante progetto sociale

A cura di Consorzio Agriturismo Terrealte

LABORATORI LE FORNACI | Pad. B | Area Le Fornaci Jump**La natività nella biodiversità**

All'interno del presepe vivente animale saranno presenti pecore, capre, asini, oche e anatre.

Il villaggio di Babbo Natale

All'interno del Villaggio di Babbo Natale i bambini potranno divertirsi attraverso numerose attività:

- avranno la possibilità di montare in sella al loro amico pony-renna di Babbo Natale e fare dei giochi divertenti insieme a lui;
- potranno diventare per un giorno l'aiutante di Babbo Natale entrando nelle vesti di una renna;
- potranno scrivere la letterina a Babbo Natale ed andare ad imbucarla nella cassetta delle lettere posta fuori dalla sua casa;
- potranno conoscere Babbo Natale e Naty, la sua piccola renna fedele e fare con loro una meravigliosa fotografia;
- arriveranno fino al Polo Nord dove ad attenderli ci saranno i cani da salvataggio che faranno dimostrazioni in acqua ed attività di gioco-interazione con loro;
- potranno fare un percorso educativo con i cani da pet therapy: si alterneranno attività ludiche, di avvicinamento e di accudimento del cane.

Inoltre, all'ingresso del Villaggio di Babbo Natale, verrà consegnata ad ogni bambino una pallina di cartoncino sulla quale scrivere il proprio messaggio natalizio; questa pallina dovrà essere appesa sull'albero all'uscita del villaggio. A fiera terminata si sorteggerà una pallina e al vincitore sarà dato come premio un meraviglioso regalo di Natale.

A cura di Asd Le Fornaci Jump

IL VILLAGGIO CONTADINO | Pad. C | Area Istituto Professionale dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale San Vincenzo

Il progetto, proposto dall'Istituto professionale dei Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo Rurale San Vincenzo, coinvolge la classe IV dell'istituto e prevede la partecipazione attiva degli studenti nelle fasi di progettazione, allestimento, animazione dei laboratori.

Seguendo gli stimoli che sono stati proposti, studenti e insegnanti hanno collaborato alla realizzazione di un progetto dedicato ai bambini delle scuola dell'infanzia e delle prime classi della scuola primaria.

Scopo del progetto è creare delle occasioni di apprendimento attivo e in situazione per i bambini coinvolti: la raccolta delle foglie o la realizzazione di uno spaventapasseri diventano lo stimolo per giocare e al tempo stesso apprendere, divertendosi.

Il senso del tatto rappresenta il filo conduttore del progetto ed è il canale preferenziale attraverso il quale avviene l'attività di sperimentazione: si tratta di una scoperta guidata, di un viaggio nel quale i bambini vengono presi per mano dagli studenti dell'Istituto. Il progetto offre infatti la possibilità agli studenti di progettare, pianificare e gestire attività in cui il "verde", il loro ambito professionale, rappresenta una dimensione di apprendimento, divertimento, conoscenza di sé, scoperta.

A cura dell'Istituto Professionale dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale San Vincenzo

LABORATORI MONSERENO HORSES | Pad. B | Stand Azienda Agricola Monsereno Horses

A cavallo del Natale: giri in carrozza con Babbo Natale

A cura di Azienda Agricola Monsereno Horses

LABORATORIO PETALI DI SOLIDARIETA' | Pad. B | Stand Petali di Solidarietà Onlus

Il bambino e la Natura

Laboratorio didattico di piantumazione delle piante

A cura di Coop. Soc. Agricola Petali di Solidarietà Onlus

MOSTRA ORNITOLOGICA PERMANENTE | Pad. C

I canarini hanno fatto G.O.A.L.!

G.o.a.l. termine calcistico che nell'ambito dell'ornitologia identifica un gruppo ornitologico di associazione lombarde, ovvero le associazioni di Como, Seveso, Valtellina, Saronno e Lecco.

Il gruppo G.o.a.l. persegue dei fini nobili nell'ambito dell'allevamento di piccoli volatili da compagnia, quali essi siano canarini, pappagalli, esotici o altro.

Le specie presenti saranno:

- Canarini: Canarini di forma e posizione arricciati, Canarini di forma e posizione lisci, Canarini di colore Lipocromici, Canarini di colore Melaninici
- Esotici - Estrilidi
- Indigeni ed Esotici Fringillidi
- Ibridi
- Colombofili e Galliformi
- Ondulati e Psittacidi: Ondulati di forma e posizione, Ondulati di colore, Psittacidi
- Falchi e Gufi
- Colombi Ornamentali

Mostra a cura di: Gruppo Ornitologico Associazioni Lombarde; Associazione Italiana Falconeria Moderna; Associazione Colombofila Lombarda