

## PROGRAMMA INIZIATIVE

### MERCOLEDI' 20 APRILE

Ore 11.30 | Sala Lario

Conferenza stampa di presentazione della 21<sup>a</sup> edizione di Agrinatura

### SABATO 23 APRILE

Ore 10.00 | Area esterna

Inaugurazione della 21<sup>a</sup> edizione di Agrinatura

Ore 10.30 | Sala Porro

Convegno: **Made in Italy Vs Nutri-score**

**Il modello dei prodotti legati ai territori contro l'omologazione che piace alle multinazionali**

Alla presenza di **Gian Marco Centinaio**, *Sottosegretario di Stato per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali*

**Modera Aurora Lussana**, giornalista e conduttrice televisiva

### TRANSUMANZA: PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO INTERNATIONAL MEETING OF FOCAL POINTS

La **transumanza** è un'antica pratica della pastorizia che consiste nella migrazione stagionale del bestiame nel Mediterraneo e nelle Alpi. Si tratta di una tradizione che affonda le sue radici nella preistoria e che si sviluppa in Italia anche tramite le vie erbose dei "tratturi" che testimoniano, oggi come ieri, un rapporto equilibrato tra uomo e natura e un uso sostenibile delle risorse naturali.

La transumanza è stata inserita nel 2019 dall'**UNESCO** nella **Lista del Patrimonio Culturale Immateriale**, che ha riconosciuto il valore della pratica sulla base di una candidatura transnazionale presentata da Italia, Austria e Grecia. L'**UNESCO** ha riconosciuto due tipi di transumanza - quella orizzontale, nelle regioni pianeggianti, e quella verticale, tipica delle aree di montagna - evidenziando l'importanza culturale di una tradizione che ha modellato le relazioni tra comunità, animali ed ecosistemi, dando origine a riti, feste e pratiche sociali che costellano l'estate a l'autunno, segno ricorrente di una pratica che si ripete da secoli con la ciclicità delle stagioni in tutte le parti del mondo.

Il 30 marzo 2022 è stato presentato il secondo dossier di candidatura per il riconoscimento della transumanza come Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO. A seguito di questo nuovo traguardo, si terrà in occasione di Agrinatura un **meeting tra i principali Paesi** che hanno manifestato interesse a prendere parte al **Programma TRE Terre Rurali d'Europa**.

## Programma della giornata:

- Ore 10.30 – Sala Lario  
**Assemblea della Cabina di Regia dei Focal Points Transhumance Inmaterial Cultural Heritage UNESCO**

**Paesi partecipanti: Albania, Andorra, Austria, Croazia, Francia, Grecia, Germania, Italia, Lussemburgo, Portogallo, Romania, Spagna**

- Ore 13.30 – Pad. C  
**Presentazione delle conclusioni e conferenza stampa**
- Ore 15.30 – Pad. C  
**I formaggi della transumanza: presentazione delle produzioni tipiche dei vari Paesi.**  
Dibattito e degustazioni

A seguire: **Costituzione dell'Associazione Italiana Dell'Arte del Formaggio**

### Ore 10.30 | Corpo Centrale

**AgriColazione: LA STALLA, L'ALVEARE E LE CONFETTURE**

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

### Ore 11.00 | Pad. C | Stand GAL Quattro Parchi

**P-ART: UNA PIETRA SOPRA L'ALTRA**

**MANUFATTI IN PIETRA A SECCO: UN'ARTE DA CUSTODIRE**

Introduzione alle tecniche di costruzione in pietra a secco a cura dei maestri muratori dell'Associazione Gruppo Muratori e Amici di Cà Martì

Al termine presentazione del corso per hobbisti (programmato per maggio, aperto a tutti a titolo gratuito)

*A cura di GAL Quattro Parchi Lecco - Brianza*

### Ore 11.30 | Corpo Centrale

**AperiLario**

*A cura di Az. agr. Santa Croce – Missaglia (LC)*

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

### Ore 12.30 | Corpo Centrale

**L'AGRICOLTURA INCONTRA LA CUCINA D'AUTORE:** intervista allo chef **Enrico Derflinger**

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

### Ore 13.00 | Corpo Centrale

**SHOWCOOKING: RISOTTO DELLA PRINCIPESSA O PRINCIPINI**

*A cura di chef **Enrico Derflinger***

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

## Ore 14.30 | Stand Autorità di Bacino

### Presentazione del libro “LAGO DI COMO un mondo unico al mondo a world within a world”

L’Autorità di Bacino del Lario e dei Laghi Minori è l’ente che possiede il privilegio di occuparsi della valorizzazione dell’ambito demaniale di una meraviglia universalmente riconosciuta come il Lario ed in tale ottica possiede la responsabilità di dover agire con mano ferma e, al tempo stesso, delicata per non svalutare questa grande bellezza che ci è data in cura.

Il volume, realizzato in collaborazione con la Camera di Commercio di Como e Lecco e il Consorzio B.I.M. del Lago di Como, Brembo e Serio, rappresenta un ulteriore contributo concreto per far conoscere ed esaltare l’unicità del territorio. Elegante e raffinato, grazie alle splendide fotografie di **Carlo Borlenghi** ed ai superbi schizzi letterari di un maestro della parola come **Andrea Vitali**, attraverso la lettura e la visione delle immagini si assapora pienamente l’atmosfera magica che in tanti hanno sperimentato visitando il nostro lago.

Introduzione:

- **Luigi Lusardi**, Presidente Autorità di Bacino del Lario e dei Laghi Minori
- **Marco Galimberti**, Presidente Camera di Commercio di Como – Lecco
- **Michele Spaggiari**, Presidente del Consorzio B.I.M. del Lago di Como, Brembo e Serio

Interventi:

- **Sara Vitali**, editore
- **Andrea Vitali**, scrittore

*Progetto finanziato da, Autorità di Bacino del Lario e dei Laghi Minori, Camera di Commercio di Como-Lecco e Consorzio B.I.M. del Lago di Como, Brembo e Serio.*

## Ore 15.00 | Corpo Centrale

### LABORATORIO DIDATTICO E A SEGUIRE AgriMerenda

*A cura di Az. agr. Ca Dulza – Canzo (CO)*

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

## Ore 15.00 fino alle ore 17.30 | Sala Porro

### TAVOLA ROTONDA “LANA&BIOEDILIZIA: LA LANA NELL’EDILIZIA SOSTENIBILE”

**La filiera della lana: dagli usi tradizionali ai nuovi impieghi nella bioedilizia.**

Incontro tra gli attori della filiera della lana: strategie di sviluppo e buone pratiche per la valorizzazione della lana nei vari settori di utilizzo.

*La lana di pecora da risorsa si è trasformata in un rifiuto da smaltire. Il necessario ruolo benefico dell’allevamento ovino nel presidio gestione dei territori montani e marginali è compromesso dal mancato utilizzo della risorsa lana. Oltre agli usi tradizionali, sono molte le possibilità di utilizzo alternative ed innovative, con valore aggiunto, criticità e possibili soluzioni.*

**Introducono:**

- **Giacomo Camozzini**, Presidente GAL quattro parchi Lecco Brianza
- **Francesca Citroni**, Direttore GAL Barigadu Guilcer
- **Carlo Belotti**, Consigliere GAL Valle Seriana Laghi Bergamaschi

## Relatori:

- **Paolo Rughetto**, Architetto esperto in Bioarchitettura
- **Claudio Febelli**, Dottore Agronomo esperto di filiera della lana
- **Pasquale Redaelli**, Presidente Associazione Pecora Brianzola

## Ospiti:

- **Pierluigi Damiani**, Brebey s.c.a.r.l. – Produttore isolanti in lana
- **La casa di terra**, rivenditore di prodotti per la bioedilizia
- **Artimestieri**, rivenditore di prodotti per la bioedilizia

È previsto il riconoscimento dei CF per i dottori Agronomi (CFP 0.312) e per gli Architetti (CFP2)

A cura di GAL Quattro Parchi Lecco – Brianza

## Ore 16.00 e ore 17.30 | Pad. C | Stand Parco Regionale della Valle del Lambro

### LABORATORIO: TI RACCONTO IL PARCO

Partendo dal racconto di storie tradizionali della Brianza collegate alle forme d'acqua del parco, andremo a realizzare un gioco e un elaborato creativo.

Adatto per i bambini dai 4 anni in su.

A cura della Coop. Demetra onlus di Besana Brianza

## Ore 17.00 | Corpo Centrale

### ATTENTO A NON SCIVOLARE... SULL'OLIO! SAI RICONOSCERE QUELLO ITALIANO?

Degustazione e confronto oli DOP Laghi Lombardi 2021

A cura di Coldiretti Como Lecco, GAL Quattro Parchi Lecco – Brianza e Consorzio DOP

## Ore 17.00 | Pad. C

### I cantastorie della Brianza

Racconti e Leggende della Brianza e del Triangolo Lariano con i Cantastorie della Brianza

A cura del Gruppo Culturale "La Martesana"

## Intera giornata | Corpo centrale

### LABORATORIO CON MATERIALI DI RECUPERO

Il laboratorio si rivolge a ragazze e ragazzi della scuola secondaria "G.Puecher" e ha come scopo di far sperimentare modalità di apprendimento diverse da quelle usualmente proposte in classe ed esclusivamente pratico-manuali. Attraverso la lavorazione del legno, della ceramica, della pelle e di altri materiali di recupero, i ragazzi sperimentano le loro capacità e hanno la possibilità di scoprire delle abilità, che durante le lezioni tradizionali rimangono nascoste e che consentono loro di acquisire un'autostima diversa.

Il valore aggiunto di questo laboratorio sono i volontari che lo animano e lo gestiscono, mettendo a disposizione dei ragazzi il loro impegno e le loro conoscenze, e senza i quali tutto ciò non sarebbe possibile. Il loro rapporto con la scuola dimostra che è fattibile una collaborazione tra istituzione scolastica e genitori, basata sul rispetto e sulla collaborazione, a tutto vantaggio dei ragazzi.

Durante il corrente anno scolastico, le attività si stanno concentrando sulla realizzazione di portavasi in legno e in ceramica, pittura e decorazione di vasi, oltre che produzione di oggetti d'arredo; il tutto prodotto con materiale destinato al macero.

La partecipazione ad Agrinatura ha come scopo di mostrare quello che è stato realizzato durante l'anno scolastico e far vivere un'esperienza bella ed arricchente ai ragazzi.

A cura degli studenti, docenti e volontari di "IC G. Puecher"

## DOMENICA 24 APRILE

**Ore 10.00 | Corpo Centrale**

**AgriColazione**

**LA COLAZIONE DI UNA VOLTA: PANE, BURRO E MARMELLATA**

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

**Ore 10.30 | Corpo Centrale**

**IL LAGO DI COMO, TERRA DI FIORI E AROMATICHE!**

Esposizione di fiori e piante aromatiche del Lario

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

**Ore 10.30 fino alle ore 12.00 | Pad. C | Stand Parco Regionale della Valle del Lambro**

**LABORATORIO: RIEMPI IL TUO ZAINO (IN MODO SOSTENIBILE)**

Attività ludica per scoprire come preparare il giusto zaino per passeggiate sul territorio, in modo adeguato all'escursione ma anche sostenibile per l'ambiente.

*A cura dell'Associazione Proteus di Como*

**Ore 11.00 | Pad. C | Stand GAL Quattro Parchi**

**P-ART: UNA PIETRA SOPRA L'ALTRA**

**MANUFATTI IN PIETRA A SECCO: UN'ARTE DA CUSTODIRE**

Introduzione alle tecniche di costruzione in pietra a secco a cura dei maestri muratori dell'Associazione Gruppo Muratori e Amici di Cà Martì

Al termine presentazione del corso per hobbisti (programmato per maggio, aperto a tutti a titolo gratuito)

*A cura di GAL Quattro Parchi Lecco - Brianza*

**Ore 11.30 | Corpo Centrale**

**AperiLario**

*A cura di Az. Agr. Sorsasso – Domaso (CO)*

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

**Ore 13.00 | Corpo Centrale**

**SHOWCOOKING: RISOTTO CON STRACCHINO**

*A cura dello chef Giancarlo Rebuscini*

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

**Ore 15.00 | Corpo Centrale**

**LABORATORIO DIDATTICO E A SEGUIRE AgriMerenda**

*A cura di Az. agr. Ca Dulza – Canzo (CO)*

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

Ore 15.00 | Pad. C | Stand GAL Quattro Parchi

## **OLIVICOLTURA 2030: Scenari futuri e prospettive dell'olivicoltura di qualità IMPIANTO DELL'OLIVETO**

Programma:

- Tecniche agronomiche per la realizzazione di nuovi impianti: dall'analisi del terreno, alla scelta delle varietà in funzione delle caratteristiche climatiche.  
L'importanza degli impollinatori.

A seguire:

- Degustazione guidata oli DOP Laghi Lombardi 2021

Relatori:

- **Giandomenico Borelli**, dot. agr. Tecnico GAL
- **Michele Dell'Oro**, dot. agr. Tecnico GAL
- **Massimiliano Gaiatto**, Presidente Consorzio DOP Laghi Lombardi – Lario

*È previsto il riconoscimento dei CF per i dottori Agronomi*

*A cura di GAL Quattro Parchi Lecco - Brianza*

Ore 15.30 | Area esterna

### **Il sistema albero**

#### ***Basi di arboricoltura per comprendere l'albero in ogni sua forma***

Durante il laboratorio, potrete assistere ad una dimostrazione pratica di treeclimbing, durante la quale, per mezzo di un percorso mirato, si affronteranno argomenti essenziali per la comprensione del sistema albero.

*Cos'è l'arboricoltura? Chi è l'arboricoltore? Quale lavoro svolge e che obiettivi si pone? Quando una pianta è pericolosa? Quando e perché intervenire? Quale tipo di potatura effettuare? Cos'è una capitozzatura? Di quali strumenti si avvale un arboricoltore?*

Il workshop è aperto a tutti: professionisti, operatori, appassionati e tutti coloro che vogliono formarsi ed informarsi.

Gli alberi sono un bene di tutti! È nostro preciso compito prendercene cura, comprenderli ed imparare a convivere con loro.

*A cura di Tree Arborist – Salute Arborea*

Ore 15.30 fino alle ore 17.00 | Pad C | Stand Parco Regionale della Valle del Lambro

### **LABORATORIO: RIEMPI IL TUO ZAINO (IN MODO SOSTENIBILE)**

Attività ludica per scoprire come preparare il giusto zaino per passeggiate sul territorio, in modo adeguato all'escursione ma anche sostenibile per l'ambiente.

*A cura dell'Associazione Proteus di Como*

Ore 16.30 | Pad C

### **I cantastorie della Brianza**

Racconti e Leggende della Brianza e del Triangolo Lariano con i Cantastorie della Brianza

*A cura del Gruppo Culturale "La Martesana"*

## Ore 17.00 | Pad. C | Stand GAL Quattro Parchi

TRAMANDO S'INNOVA: Riqualificazione e sviluppo della filiera della lana secondo i principi dell'economia circolare

- TOSATURA DELLA PECORA
- DIMOSTRAZIONE DI FILATURA E CARDATURA

*A cura di GAL Quattro Parchi Lecco – Brianza e Associazione della Pecora Brianzola*

## Ore 17.30 | Pad C

Esibizione Fanfara Alpina Alto Lario

## LUNEDI' 25 APRILE

### Ore 10.00 | Corpo Centrale

**AgriColazione: SFUMATURE DI GRANO**

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

### Ore 10.30 | Corpo Centrale

**TIPI DA OSCAR GREEN**

Esperienza di un giovane: Pietro Castelli

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

### Ore 10.30 fino alle ore 11.30 | Pad. C | Stand Parco Regionale della Valle del Lambro

**LABORATORIO: CREA IL TUO PRATO IN 3D**

Adatto per i bambini dai 4 anni in su.

*A cura della dott.ssa naturalista Flavia Caironi, esperta della Riserva Naturale Lago di Montorfano*

### Ore 10.30 | Sala Lario

**LE API E LA FACELIA: EVENTO IN MEMORIA DI MASSIMO SPREAFICO, AMICO DI AGRINATURA**

Da anni le **api** sono un argomento d'attualità per la loro importanza ambientale nel permettere, tramite l'impollinazione, la sopravvivenza di una gran parte dei vegetali, ma purtroppo anche per le difficoltà che da almeno un ventennio trovano per sopravvivere.

Nell'ambito dell'incontro si tratteranno alcuni degli argomenti di maggiore interesse per l'**apicoltura**.

In primo luogo si descriveranno le maggiori cause che hanno portato il nostro insetto al rischio di estinzione, ovvero quelle ambientali, altre patologiche e quelle legate alle modalità di gestione degli alveari. Non ci si limiterà alla elencazione delle situazioni infauste, ma si affronterà anche un argomento di estrema attualità: l'impatto di nuove specie botaniche (usualmente definite aliene) nei confronti delle api e degli apiodei in genere.

## Programma:

- **Presentazioni** a cura di *Giancarlo Costenaro, Presidente APACL – Associazione Produttori Apistici Como Lecco, e Elias Bordoli, Fondazione Minoprio*
- **La Facelia e altre piante nettariifere a sostegno delle api**, *Prof. Mario Colombo, DeFENS – Università degli Studi di Milano*
- **Le caratteristiche botaniche e la coltivazione di alcune piante di interesse apistico**, a cura di *Ignazio Perego*
- **Come allestire un'area a vocazione apistica e paesaggistica**, a cura di *Andrea Tantardini*
- **Il Consorzio Sapori Lariani per la valorizzazione dei prodotti lariani e in particolare del miele**
- Un ricordo di **Massimo Spreafico**: ricercatore in apidologia

## Ore 12.00 | Corpo Centrale

### LABORATORIO PER BAMBINI: IL FANTASTICO MONDO DELLE API

I bambini impareranno a conoscere le api, a scoprire come si produce il miele e come è composta una famiglia di api.

## Ore 11.00 | Pad. C | Stand GAL Quattro Parchi

### OLIVICOLTURA 2030: Scenari futuri e prospettive dell'olivicoltura di qualità

Degustazione congiunta oli DOP Laghi Lombardi 2021 **Lario e Sebino**

A cura di *GAL Quattro Parchi Lecco - Brianza*

## Ore 11.00 | Corpo Centrale

### L'AGRICOLTURA INCONTRA LA CUCINA D'AUTORE: intervista allo chef **Gianni Tarabini**

Promosso da *Coldiretti Como Lecco*

## Ore 11.30 | Corpo Centrale

### SHOWCOOKING: I CHISCIÒI

A cura di chef **Gianni Tarabini**

Promosso da *Coldiretti Como Lecco*

## IL PROVINCIALE:

### FEDERICO QUARANTA ALLA SCOPERTA DELLA VALTELLINA E DEL TERRITORIO LARIANO

**Federico Quaranta**, voce e volto de **Il Provinciale** di **RAI 2**, conduce un viaggio alla scoperta della **Valtellina e del Territorio Lariano**, dialogando con alcuni dei protagonisti di due puntate del programma.

*Nato e cresciuto a Genova, **Federico Quaranta** è un comunicatore, ancor prima che uno dei presentatori televisivi e radiofonici più in auge del momento. La sua avventura comincia nel 2002 in radio (Rai Radio 2) dove, insieme all'amico Tinto, conduce il programma Decanter. Da lì alla televisione il passo è breve. Linea Verde, La Prova del Cuoco, Estate in diretta, Fuori di Gusto, sono solo alcune delle trasmissioni che lo hanno visto protagonista come conduttore e spesso anche come autore. Oggi Federico è il volto de "Il Provinciale" un raffinato racconto di luoghi, persone, cultura e tradizioni dei territori.*

**Ore 12.00 | Pad. C**

## **LO SPIRITO SELVAGGIO DELLA BELLEZZA**

Intervengono:

- *Giacomo Mojoli, giornalista*
- *Davide Fasolini, viticoltore (invitato)*
- *Paolo Ciapparelli, Presidente Consorzio Salvaguardia Bitto Storico*
- *Thomas Ruberto, Scrittore*
- *Massimo Rapella, Imprenditore agricolo*
- *Marco Paganoni, Presidente Associazione PatriMont Valtellina Valchiavenna*
- *Andrea Bulante, Imprenditore Agricolo*
- *Rinaldo Antoniazzi, Imprenditore Agricolo*

Presenta:

- *Federico Quaranta, conduttore televisivo e radiofonico*

**Ore 15.30 | Pad. C**

## **QUEL RAMO DEL LAGO DI COMO**

Intervengono:

- *Carlo Piras, titolare Antica Osteria Casa di Lucia*
- *Domenico Chindamo, Accademico Club Alpino Italiano*
- *Mauro Rossetto, Direttore Scientifico del Museo Manzoniano (invitato)*
- *Francesco Ghislanzoni, "Ceko il pescatore" (invitato)*
- *Marco Locatelli, rifugista del Marchett (invitato)*

Presenta:

- *Federico Quaranta, conduttore televisivo e radiofonico*

**Ore 13.00 | Corpo Centrale**

### **AperiLario**

*A cura di Az. Agr. Bonanomi Valerio – Santa Maria Hoè (LC)*

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

**Ore 14.30 | Corpo Centrale**

### **LABORATORIO DIDATTICO E A SEGUIRE AgriMerenda**

*A cura di Az. agr. Ca Dulza – Canzo (CO)*

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

**Ore 14.30 fino alle ore 16.30 | Pad. C | Stand Parco Regionale della Valle del Lambro**

### **LABORATORIO: COSTRUISCI I PIPISTRELLI**

Adatto per i bambini dai 4 anni in su.

*A cura della dott.ssa naturalista Flavia Caironi, esperta della Riserva Naturale Lago di Montorfano*

## Ore 15.30 | Sala Lario

**Convegno: Arboricoltura: chiacchierata interattiva destinata ad un pubblico di professionisti**

- Presentazioni
- Breve introduzione all'arboricoltura: ornamentale e produttiva
- Cos'è la capitozzatura?
- Le figure professionali e ruoli ricoperti
- Cos'è un cantiere e come gestirlo
- Cosa vuol dire cooperare?
- Comunicare con il committente
- La potatura corretta è quella che non si vede. Le pratiche corrette di potatura.
- Conclusioni e saluti.

*A cura di Tree Arborist – Salute Arborea*

## Ore 16.00 | Corpo Centrale

**LA TERRA E IL LAGO: PESCE DI LAGO & AGRICOLTURA IN CUCINA**

Laboratorio interattivo con Romeo Landi, chef pescatore – In collaborazione con Euro -Toques

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

## Ore 16.00 | Pad. C | Stand GAL Quattro Parchi

TRAMANDO S'INNOVA: Riqualficazione e sviluppo della filiera della lana secondo i principi dell'economia circolare

- **TOSATURA DELLA PECORA**
- **DIMOSTRAZIONE DI FILATURA E CARDATURA**

*A cura di GAL Quattro Parchi Lecco – Brianza e Associazione della Pecora Brianzola*

## Ore 17.00 | Pad. C

**I cantastorie della Brianza**

Racconti e Leggende della Brianza e del Triangolo Lariano con i Cantastorie della Brianza

*A cura del Gruppo Culturale "La Martesana"*

## Ore 17.00 | Corpo Centrale

**AgriAperitivo A KM ZERO... UN'AGRICOLTURA DI TENDENZA!**

Conosciamo i produttori e i mercati di Campagna Amica

*A cura dell'Associazione Agrimercato*

*Promosso da Coldiretti Como Lecco*

## TUTTI I GIORNI:

### FARMER MARKET | Pad. A

Promozione delle produzioni agroalimentari italiane  
Incontri d'affari one-to-one tra agricoltori e ristoratori

### PROGETTO GRANGUSTO FOCUS "MADE IN ITALY" | Pad. A Spazio Unione Cuochi Lombardia

Il progetto GranGusto nasce nel 2019 da un'idea dell'Unione Cuochi Regione Lombardia (rappresentanza regionale della Federazione Italiana Cuochi) con lo scopo di definire azioni mirate alla conoscenza, educazione e valorizzazione dell'intera filiera agroalimentare lombarda, coinvolgendo direttamente le cucine dei professionisti di settore.

Grazie alla proposta e alle idee progettuali condivise con Lariofiere, **ad Agrinatura 2022 debutteranno nuovi contenuti del percorso "focus filiera Made in Italy"** nel quale estendere anche ai territori fuori regione le attività di conoscenza, cultura e valorizzazione della filiera agroalimentare. I prodotti regionali si mescoleranno così con prodotti provenienti da tutta Italia durante le attività promosse nei tre giorni di fiera. Si parlerà di qualità, di artigianato, di filiera, di analisi sensoriale delle eccellenze agroalimentari e di semplici tecniche di cucina per ricette o conserve che consentano anche a casa di assaporare nel tempo i nostri territori.

Ad Agrinatura ogni giorno saranno promossi eventi di filiera ripetuti la mattina e al pomeriggio nell'area dedicata del pad A. Tutti gli incontri inizieranno alle ore 10.30, la mattina, e alle ore 14.30, al pomeriggio, con una durata massima di 40 minuti per ogni attività promossa (ci sarà una breve pausa fra ogni evento).

### Evento 1 - Conosci il gusto? Conosciamo al meglio i prodotti del Made in Italy.

Promuove l'educazione al consumo consapevole, la filiera alimentare e i marchi di qualità, la conoscenza di un prodotto attraverso la lettura critica di un'etichetta (e la scoperta delle *insidie* alimentari).

**#Culturalfood**

### Evento 2 - Ricette Made in Italy

Show cooking e preparazione di una ricetta che valorizzi i prodotti tipici (e i produttori) e proposta di una semplice tecnica di autoproduzione in cucina (per conservare e de-stagionalizzare i prodotti).

**#Showfood**

### Evento 3 - Assapora le qualità dell'artigianato alimentare.

Conosciamo un prodotto tipico della nostra regione attraverso i sensi. Una lezione di analisi sensoriale per scoprire le qualità di un alimento artigianale, tipico e tradizionale (a confronto con un prodotto industriale).

**#Goodfood**

## GLI ANIMALI DELLA FATTORIA | Pad B

Esposizione, giro pony, laboratori, illustrazione delle varie tipologie di animali della fattoria

## AGRIBUSINESS - FILIERA PER OPERATORI, DEDICATA A QUALIFICATE PROPOSTE PER GLI OPERATORI DEI SETTORI AGRICOLO, FORESTALE E GIARDINAGGIO | Pad. B

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

## MUSEO ITINERANTE DELLA CIVILTÀ CONTADINA E DELLE TRADIZIONI | Pad C

**Stili di vita, mestieri, creatività e valori della tradizione brianzola**, proposti in forma di laboratorio con ausilio multimediale

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

## MOSTRA FUNGHI DAL VERO | Pad. C

### Mostra dei funghi primaverili

*A cura del Circolo Micologico Lariano di Como*

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

## PESCA D'ACQUA DOLCE | Pad. A | Stand Associazione Provinciale Pescatori Sportivi

*A cura di APS Como - Associazione Provinciale Pescatori Sportivi - F.I.P.S.A.S.*

## LE IMBARCAZIONI DEI NOSTRI LAGHI | Pad. C | Stand Autorità di Bacino del Lario e dei Laghi Minori

Presso lo stand dell'Autorità di Bacino del Lario e dei Laghi Minori saranno in mostra:

- La "**Lucia**" che è la tipica imbarcazione a remi lariana adoperata storicamente sia per il trasporto di persone che di merci. È la più famosa tra le imbarcazioni Lago di Como, tanto da divenire il simbolo stesso del lago
- L'**inglesina** che è un'imbarcazione storica a remi tipica del Lago di Como. Era una barca da diporto; comparve sul lago all'inizio dell'Ottocento, importata da villeggianti inglesi per momenti di svago o di riposo sul lago

*A cura di Autorità di Bacino del Lario e dei Laghi Minori*

## CANTASTORIE DELLA BRIANZA | Pad. C | Stand Gruppo Culturale La Martesana

Il gruppo Culturale La Martesana festeggia i 25 anni di attività. Scopo del gruppo è sempre stato far conoscere la storia, le tradizioni e l'arte della Brianza.

All'interno dello stand ci sarà in esposizione il materiale illustrativo delle manifestazioni medievali che si svolgeranno ad Erba l'8 Maggio e il 9 Ottobre. Il materiale espositivo sarà legato al Medioevo: coroncine per le bambine, spade e scudi per i bambini, libri sul territorio (il romanico, i laghi, ecc.) e un libro sulle leggende e racconti della Brianza e del Triangolo Lariano che verrà presentato con uno spettacolo dedicato: "Cantastorie della Brianza".

*A cura del Gruppo Culturale "La Martesana"*

## MOSTRA CIRCOLO FOTOGRAFICO | Pad. C

*A cura del Circolo Fotografico di Inverigo*

## LABORATORI PRESSO GLI STAND:

**Ore 11.30 e ore 16.00 | Pad. A | stand Evergreenlife**

**Workshop: Le foglie di olivo, un antico rimedio naturale**

Verranno illustrate le proprietà benefiche delle foglie di olivo con, a seguire, degustazione.

*A cura di Evergreenlife*

**Ore 11.30 e ore 16.00 | Pad. A | Stand Naturalmente**

**Laboratorio: Produzione di bombe da bagno frizzanti**

Durante il laboratorio si potranno realizzare delle bombe da bagno con ingredienti naturali

*A cura di Naturalmente di Letizia Tenca*

**Intera giornata | Pad. C | Stand Parco Regionale della Valle del Lambro**

Laboratori e attività di divulgazione ambientale

*A cura delle GEV del Parco Valle Lambro*