

Festival dell'Agricoltura



COMUNE DI
BRESSANVIDO

PRO LOCO
BRESSANVIDO



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



23 - 2
settembre ottobre

www.FestivalAgricoltura.it

Incontri, workshop, convegni ed eventi: questo è il programma de Il Festival dell'Agricoltura 2017.
Inserito all'interno della Festa della Transumanza di Bressanvido,
tema dell'anno è AGRICOLTURA E SALUTE

CATALOGO ATTIVITÀ 2017

Chi siamo

L'Amministrazione comunale di Bressanvido ha dato inizio ad un nuovo ed ambizioso progetto, inserito all'interno della Festa della Transumanza: il Festival dell'Agricoltura. Vogliamo con questa iniziativa creare un evento innovativo per gli addetti del settore e per l'utente finale, un momento durante il quale approcciarsi ad approfondimenti, soluzioni e tecniche innovative per un'agricoltura di qualità.

Per molti anni l'agricoltura è stata relegata ad un ruolo marginale, retaggio di un passato che si riteneva in antitesi al progresso che il nostro Paese stava affrontando. Fortunatamente i sentimenti sono cambiati, ma c'è ancora tanta strada da fare per veicolare messaggi essenziali e sensibilizzare la nostra popolazione. A chi ritiene che questi siano argomenti che non lo toccano, mi piace rispondere facendo mio uno slogan efficace: se mangi sei coinvolto in agricoltura.

Ringrazio il team organizzatore ed il nutrito gruppo di partner e collaboratori, persone che hanno creduto in questo progetto e si prodigano per diffonderne i valori.

– Il Sindaco di Bressanvido
Giuseppe (Leopoldo) Bortolan

Il Comitato Tecnico Scientifico

Il Festival crede profondamente nella qualità, serietà e credibilità delle proposte offerte. Per questo motivo ha scelto di avvalersi della collaborazione di un illustre Comitato Tecnico Scientifico, composto da esperti che nel loro specifico ambito hanno raggiunto posizioni di eccellenza:

- Giustino Mezzalira. *Responsabile della sezione Ricerca e Gestioni Agroforestali di Veneto Agricoltura.*
- Mario Bagnara. *Presidente Biblioteca Internazionale la Vigna*
- Piergiorgio Laverda. *Responsabile dell'archivio storico Laverda*
- Mauro Pasquali. *Presidente di Slow Food Veneto*
- Augusto Pivanti. *Responsabile dell'area Ricerca, Formazione e Sviluppo di Coldiretti*



Realizzano il Festival dell'Agricoltura 2017



genuini come noi



ipiccolimaestri



Realizzano il Festival dell'Agricoltura 2017



Tema 2017: Agricoltura e salute

L'Agricoltura riguarda tutti noi perché ci fornisce il cibo e si prende cura de 90% del nostro territorio. Le parole chiave che definiscono l'agricoltura del futuro sono **sostenibilità, salute e biodiversità**. Questi saranno i temi cardine delle prime tre edizioni del Festival dell'Agricoltura di Bressanvido.

Dopo aver affrontato nel 2016 il tema della sostenibilità, vista nelle sue componenti ambientale, economica e sociale, approfondiremo nel 2017 il tema della **SALUTE**. Agricoltura e salute significa salute dell'ambiente, salute dei prodotti che coltiviamo e degli animali che alleviamo, salute del cibo, quindi salute di noi tutti che di questo cibo ci nutriamo.

Nel ricco palinsesto di incontri, convegni, workshop, laboratori il rapporto tra agricoltura e salute verrà analizzato da diversi punti di vista. Con la **collaborazione di numerosi e qualificati partner**, si affronteranno sia il tema della nostra salute (visto il rapporto inscindibile tra alimentazione e salute) che quello della salute dell'ambiente che ci circonda. Il tutto, come al solito, calato nella straordinaria cornice della **Festa della Transumanza di Bressanvido**.

Agricoltura e salute: un binomio inscindibile. O che, perlomeno, tale dovrebbe essere. Non è possibile pensare a una produzione agricola che non sia, al tempo stesso, "pulita" per chi produce e per chi consuma. O, meglio, per chi "co-produce": le scelte alimentari di chi si pone al termine della filiera agricola possono (e devono) influenzare in modo significativo le scelte di chi è all'inizio di tale filiera. La scelta di consumare prodotti sani determina in modo rilevante la disponibilità di tali prodotti. Di conseguenza ci piace immaginare il consumatore come parte attiva e non passiva di questo processo, soggetto partecipe delle proprie scelte alimentari e non succube di quelle imposte da altri.

Risulta quindi evidente che le caratteristiche **"buono, pulito e giusto"** devono identificare le qualità imprescindibili della materia prima agricola. Un prodotto "buono e pulito" agisce in modo positivo sull'organismo di chi consuma quel prodotto: l'assunzione di alimenti sani e variati, buoni e stagionali, ovvero raccolti all'apice delle loro proprietà nutrizionali, influisce positivamente sulla salute del consumatore, permettendo, in assenza di patologie specifiche, un migliore equilibrio del proprio organismo.

Il modello di una alimentazione sostenibile, che propone alimenti indicati per una dieta sana, equilibrata e appagante per il palato, che segue ricette del territorio e della cultura locale ma non disdegna la contaminazione culturale, che valorizza il pasto come momento di scambio e convivialità diviene sempre più necessario per contrastare il diffondersi di patologie legate all'alimentazione: dall'obesità sia infantile che adulta al diabete, dalle intolleranze alimentari alle malattie dell'apparato digerente.

Risulta quindi evidente che la scelta di un **regime alimentare in sintonia con i principi del "buono, pulito e giusto"** permette non solo di intervenire sul singolo, migliorando il suo benessere psico-fisico, ma anche sulla collettività, con evidente riduzione (in taluni casi significativa) dei costi sociali per disturbi e malattie causate dalla cattiva alimentazione.

Mauro Pasquali, Presidente Slow Food Veneto

Raccontare la relazione tra agricoltura e salute significa ripercorrere la rivoluzione copernicana avvenuta negli ultimi quarant'anni, con i cambiamenti che a livello del pianeta non sono accaduti rispetto al cibo, alla sua disponibilità, alla distribuzione geopolitica, ai cambiamenti climatici e alle destagionalizzazioni, fino all'idea stessa di benessere emergente in particolare nelle culture dell'Occidente.

Mai prima d'ora parole d'ordine come **sicurezza alimentare, wellness, tracciabilità, rintracciabilità, territorio, filiera corta, km0**, solo per citare alcuni tra i molti temi e slogan all'attenzione nel tempo presente, vengono ripetute con insistenza in ogni situazione e condizione, così come il tema della **sostenibilità dei prodotti** (es. 10.000 km di kerosene per mangiare le fragole cilene a Natale in Italia) e delle coltivazioni e allevamenti (es. il boom del bio) È trattato con cadenza quotidiana ben al di fuori del sistema primario per quanto allargato, fino ad arrivare ai format della nuova comunicazione (i vari itele tnn. chef).

La sollecitazione del tema ha portato chi scrive ad andare indietro nel tempo, tornando su cose passate: È del 2008, in tempi davvero non sospetti che, ad esempio, Coldiretti Veneto aveva proposto due format, a titolo **AGRIBENESSER&SALUTE** (VIENE DALLA CAMPAGNA LA QUALITÀ DELLA VITA: UN PROGETTO INTEGRATO PER LA SALUTE), che si componeva di due azioni: **MENSE A KM0 e BIOCOSMESI a KM0**, abbracciando il food e il no food con sostegni formativi per le imprese e informativi verso il consumatore, che non per incremento di attenzione e competenza non stava già divenendo protagonista: con uno slogan, un **consumAttore**.

Le ormai numerosissime esperienze di produzioni e prodotti capaci di recuperare, in chiave innovativa, atti concreti di assecondamento della salute testimoniano una vocazione ritrovata che rende l'agricoltura protagonista di un nuovo bene essere, riassunto dalla Regione del Veneto nello slogan **bello, buono e ben fatto**.

Augusto Pivanti, Coldiretti

“Agricoltura e Salute”: un rapporto antico. Dopo l'approfondimento, nella scorsa edizione, dei vari aspetti relativi ad “Agricoltura e Sostenibilità”, premessa indispensabile del progetto triennale, con “Agricoltura e Salute” di quest'anno, il Festival diventa sempre più coinvolgente, anche perché il tema è ricorrente nella attività convegnistiche in cui anche i non esperti del settore possono comprendere l'importanza e l'urgenza di precise indicazioni che sono frutto di accurate ricerche storiche e scientifiche. Alla salute poi, nelle sue accezioni più ampie, compresa quella generica di welfare/benessere, siamo tutti particolarmente sensibili e interessati.

Ma considerando la salute da un punto di vista più strettamente medico, sorprende la constatazione storica secondo la quale, dopo alcune esperienze del mondo antico greco/romano, già nel Medioevo e soprattutto a partire dall'epoca umanistico-rinascimentale gli esperti di alimentazione erano soprattutto dei rinomati medici. L'antichissima e famosa Scuola Medica Salernitana, attiva già nell'XI sec. d. C. e giustamente quindi considerata **la prima e la più importante istituzione medica d'Europa, svolgeva una qualificata attività didattica sull'alimentazione sana come fattore determinante per la salute e la longevità. Un tema questo ampiamente sviluppato nel Regimen Sanitatis Salernitanum** (Regola sanitaria salernitana), il più famoso manuale della salute di tutto il Medioevo, in versi latini, ricchi di massime dietetiche, frutto di un lavoro collettivo del XII-XIII secolo, stampato per la prima volta a Venezia nel 1480 con il commento del medico di origini catalane Arnaldo di Villanova (1235-1311).

Più vicino a noi, il medico, umanista e scienziato Giovanni Michele Savonarola (nato a Padova nel 1385 e morto a Ferrara nel 1468), docente nelle rispettive Università, nonno del più famoso frate domenicano Girolamo Savonarola, scrisse anche di cucina e di dietetica, parti importanti della medicina (*Libro de lo excellentissimo physico maestro Michele Sauonarola: de tutte le cose che se manzano ...*, Venezia 1515).Tuttora il termine “ricetta” si usa sia in ambito gastronomico che in quello farmaceutico.

E questo stretto rapporto tra **Agricoltura**, produttrice della materia prima indispensabile per una corretta alimentazione, e **Salute** nei secoli si è via via rinsaldato: ancor oggi sono numerosi i medici esperti anche di cucina, efficacemente praticata.

Mario Bagnara, Presidente Biblioteca Int. “La Vigna”

I valori del Festival



Lo stile di fondo che anima il progetto del Festival è quello di **sostenere e diffondere l'agricoltura sana**, di qualità, che rispetta il territorio, l'ambiente, l'economia e che crea valore sociale. L'obiettivo principale è creare un evento per valorizzare il settore agricolo, promuovere negli addetti al settore la "buona" coltivazione della terra e la consapevolezza nell'utente finale dell'importanza di consumare prodotti di alta qualità.

Le **caratteristiche e i valori** che ci contraddistinguono sono:

- la qualità delle proposte offerte
- relatori altamente specializzati
- progettazione ed orizzonti a medio periodo
- la cultura e saperi condivisi
- attingere dalle nostre radici, tradizioni, storia
- sperimentare concretamente e fare esperienza
- rispetto per il territorio e l'ambiente
- attenzione alla sana dimensione economica e sociale
- la fruibilità diretta per la comunità
- l'arricchimento nato dall'incontro di persone, idee e pensieri
- sano divertimento

Patrocinio del Ministero

Il MIPAAF – Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali concede il patrocinio al Festival dell'Agricoltura.



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Il Sindaco Bortolan presenta il Festival dell'Agricoltura al Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Maurizio Martina.

La Transumanza di Bressanvido

19^a Festa della Transumanza
dal 22 settembre al 03 ottobre 2017

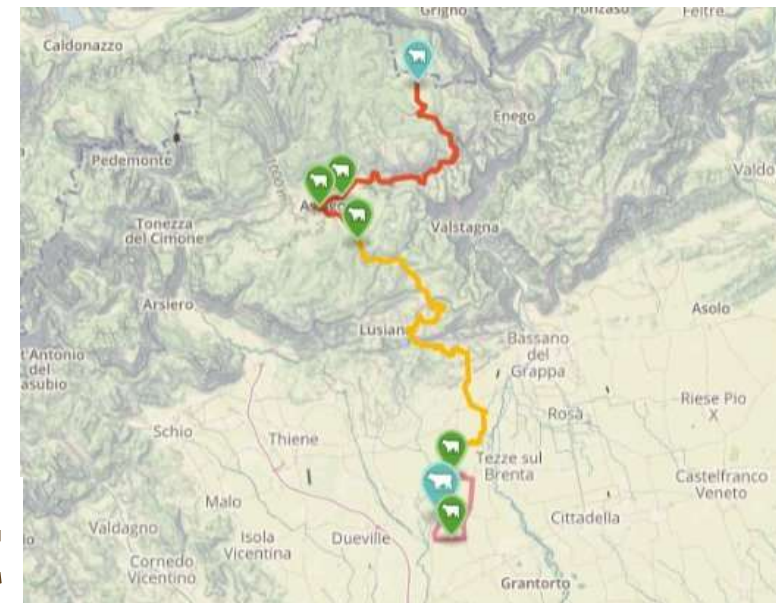
La Festa della Transumanza nasce nel 1999 da un'intuizione della Pro Loco di Bressanvido: il riscontro avuto negli anni precedenti di una sempre più massiccia presenza di persone lungo le strade che accoglievano con entusiasmo l'arrivo della mandria dei Fratelli Pagiusco in rientro dall'alpeggio fornì l'idea al Consiglio di Amministrazione della Pro Loco di realizzare una manifestazione per rievocare ed onorare questa antica tradizione.

Si partì installando un capannone all'interno della corte della fattoria Pagiusco dove si organizzavano spettacoli ed era presente lo stand gastronomico. L'importanza della manifestazione è cresciuta di anno in anno e questo ha portato ad ampliare gli spazi e le attrattive: negli anni successivi sono stati montati 3 grandi capannoni a fianco della fattoria che ospitano rispettivamente lo stand gastronomico, il palatenda per gli spettacoli principali e le conferenze e la mostra artigianale, mentre all'interno della corte si è cercato di creare uno spazio più rustico ed appartato dove ascoltare musica sorseggiando un buon bicchiere di vino o una birra artigianale. Importante inoltre è anche il coinvolgimento delle varie Associazioni volontaristiche del paese che contribuiscono alla riuscita della manifestazione.



I NUMERI

600 vacche
100 transumanti
90 Chilometri
3 giorni di cammino
2 settimane di festa



www.transumanza.it

Gli eventi del Festival dell'Agricoltura 2017

La spesa intelligente tra tipico e straordinario

Coldiretti e Slow Food Italia sono da sempre impegnati per un'informazione agroalimentare trasparente, capace di comunicare al "Co-produttore" la verità dei prodotti, la loro origine e la qualità autentica espressa dalle imprese e dai territori.

L'occasione rappresentata dal Festival dell'Agricoltura di Bressanvido è preziosa per ribadire sempre ed ancora quanto il **contributo dell'agricoltura al benessere sociale sia alla base di un'alimentazione buona, pulita, giusta e sana.**

PROGRAMMA

Ore 17.30 – Saluto di benvenuto
Giuseppe Bortolan, Sindaco di Bressanvido

Ore 17.45 – Introduzione ai lavori
Mauro Pasquali, Presidente, Slow Food Veneto

Ore 18.00 – *È facile fare la spesa se sai leggere l'etichetta*
Enrico Cinotti, Autore del libro omonimo, Vicedirettore, *Il Salvagente*

Ore 18.15 – *Gli acquisti agroalimentari tra fake news e falsi miti*
Lorenzo Bazzana, Responsabile Area Economica, Confederazione Nazionale Coldiretti

Ore 18.30 – *Alimentarsi bene per vivere meglio*

Ore 18.45– Dibattito

Ore 19.00 – Conclusioni
Martino Cerantola, Presidente Coldiretti Vicenza e Coldiretti Veneto
Lorenzo Berlendis, Vice Presidente Slow Food Italia

Convegno in collaborazione con Coldiretti e Slow Food Italia.

Relatori:

Mauro Pasquali – Presidente Slow Food Veneto

Enrico Cinotti – Vicedirettore "Il Salvagente". Autore del libro "E' facile fare la spesa se sai leggere l'etichetta"

Lorenzo Bazzana – Responsabile Area Economica, Confederazione Nazionale Coldiretti

INFORMAZIONI



sabato, 23 settembre, 2017



17:30



Corte di Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito, fino ad esaurimento posti (100)



Convegno



Coldiretti e Slow Food Italia

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Sua Altezza “Il Piatto della transumanza”

Durante i mesi autunnali selezionati ristoranti del territorio proporranno all'interno del loro menù il piatto della transumanza:

Asagne alla mescola tirate al momento, con ragù di sorana e rape rosse; definito in collaborazione con **Confartigianato** e **Slow Food Veneto**. Sarà il piatto principe della serata del Gran Gala della “Transu-magna”.

La video ricetta del piatto è visibile al seguente link:

<https://www.youtube.com/watch?v=t5giR2v54u8&feature=youtu.behttps://youtu.be/t5giR2v54u8>

INFORMAZIONI



Autunno



Ristoranti locali



Evento



Confartigianato e
Slow Food Veneto

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Legumi&Legami tra natura, archeologia e storia

Visita guidata alla mostra "Legumi&Legami" presso il Museo Naturalistico Archeologico di Vicenza.

L'esposizione prende il via da un progetto dedicato all'alimentazione, tra nutrizione, archeologia e natura, organizzato nel 2016 in occasione dell'"anno internazionale dei legumi" e reso possibile grazie al sostegno offerto dalla Fondazione San Bortolo onlus e alla generosità del gruppo "Amici del 5° Piano".

La mostra offre una panoramica a 360 gradi sui legumi, questi preziosi e sani alimenti. Saranno esposte numerose e poco note varietà di legumi, tra cui le migliori produzioni italiane e del territorio vicentino. Sarà l'occasione per ribadire l'importanza di questo alimento, ricco di proteine vegetali così significative per la nostra salute.

Uno spazio particolare sarà dedicato ai prodotti locali, preziosi documenti di diversità biologica conservati da sapienti e diligenti agricoltori del territorio, che hanno saputo selezionare e valorizzare delle vere eccellenze: i famosi piselli dei Berici, teneri e dolci, e le varietà di fagiolo Scalda e Pòsenata, coltivati nelle valli di Posina e Laghi.

Non mancheranno gli insetti a documentare come l'importanza di rispettare le corrette norme di conservazione sia fondamentale per garantire l'integrità del seme.

Come segno di collegamento tra i Musei Naturalistici del Vicentino sarà dato uno spazio anche alle leguminose che interessano i Musei di Valdagno e di Montecchio Maggiore.

Verranno esposti, inoltre, alcuni documenti archeologici dai quali si potrà scoprire come la presenza di semi di pisello e cicerchia (un legume simile al cece) è documentata nel vicentino già nella preistoria, e, precisamente nell'Età del Rame, come testimoniano i resti di alcuni semi rinvenuti nel sito "Le Fratte" nelle valli di Fimon.

Ingresso su prenotazione, da effettuarsi sul sito www.festivalAgricoltura.it.

Il pagamento del biglietto, di € 3.50, dovrà essere effettuato presso:

Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica (Iat)

Piazza Matteotti, 12

Tel. 0444320854

Orario di apertura: tutti i giorni dalle 9 alle 17.

INFORMAZIONI



Sabato, 23 settembre, 2017



16:00



Museo Naturalistico e Archeologico,
Contrà Santa Corona, 4, Vicenza



3,50



Evento



Museo Naturalistico e Archeologico

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Settembre, andiamo. E' tempo di migrare – Passeggiata letteraria alle risorgive di Bressanvido

Bressanvido, terra di risorgive! Ambienti unici formati da sorgenti d'acqua emergente dal suolo, ricchi di elementi floristici e faunistici propri degli antichi ecosistemi della pianura Padana.

Questa peculiare biodiversità svolge una fondamentale funzione ecologica negli ambienti agrari.

L'evento consisterà in una passeggiata letteraria di alcune ore lungo le risorgive, durante la quale saranno effettuate brevi tappe con letture sul tema del 'cammino' e della donna e brevi interventi di tipo naturalistico.

Sono richieste minime capacità escursionistiche e calzature adeguate.

In collaborazione con **Comitato Risorgive di Bressanvido**, **Consulta Donne** e **Associazione Culturale I Piccoli Maestri**.

Per info: www.ipiccolimaestri.it– fb ipiccolimestri

email: ipiccolimaestri@yahoo.it– tel. 3497720012/338 4058521

INFORMAZIONI



Domenica, 24 Settembre, 2017



09:00



Partenza da Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti (60)



Evento



Comitato Risorgive di Bressanvido,
Consulta Donne, Associazione
Culturale I Piccoli Maestri

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Investitura Assaggiatori ONAF

Relazione di Pietro Carlo Adami sull'anello di filiera tra il produttore caseario preparato e il consumatore informato. A seguire, dibattito e investitura dei neo assaggiatori di formaggio.

Convegno in collaborazione con ONAF **Organizzazione Internazionale Assaggiatori Formaggi**.

Relatori

Pietro Carlo Adami – Presidente dell'ONAF.

INFORMAZIONI



Domenica, 24 Settembre, 2017



10:30



Corte di Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



gratuito



Evento



ONAF

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Fuoco, Aria, Acqua, Terra...i 4 elementi visti con gli occhi dei bambini

La mostra fotografica "Fuoco, Aria, Acqua, Terra... i 4 elementi visti con gli occhi dei bambini" è nata da un'iniziativa del Centro Sole, aperta a tutti i bambini del territorio, che ha coinvolto i partecipanti, durante alcuni pomeriggi del mese di luglio, nella conoscenza della tecnica fotografica e realizzazione di fotografie con l'accompagnamento di un fotografo professionista che svolge la sua attività nel territorio di Bressanvido.

La mostra, che rimarrà esposta, fino alla conclusione del Festival, è il frutto di questi incontri. Durante l'inaugurazione della mostra verrà presentato il tema, il senso, come si è lavorato. Verranno presentati gli autori delle foto esposte (bambini del Centro Sole e bambini/ragazzi del territorio che hanno aderito all'iniziativa). Sarà coinvolto il fotografo di Bressanvido che ci ha accompagnato durante il corso.

Evento in collaborazione con **Cooperativa Margherita**.

INFORMAZIONI



Domenica, 24 Settembre, 2017



14:45



Corte di Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



gratuito



Evento



Cooperativa Margherita

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Il Màlgaro – racconti e degustazione

La produzione del formaggio in alpeggio viene fatta in malga nel periodo giugno-settembre con latte appena munto (entro le 24 ore). Esso sarà la sola “verità della terra” poiché contiene in sé tutte le ricchezze, le caratteristiche e i gusti dei pascoli in cui è fatto. Sotto questo aspetto ogni territorio è unico ed il latte con cui è stato prodotto avrà i sapori dell’erba fresca di quei pascoli.

Ascoltiamo i racconti di due protagonisti della filiera della malga, **Gildo Asnicar** di Recoaro e **Vimer Rodeghiero** di Asiago e assaggiamo i prodotti di Malga che propongono. C’è dentro il loro lavoro, il sacrificio e l’entusiasmo con cui ogni giorno garantiscono il perpetuarsi di tradizioni che, grazie a gente come loro, sopravvivono; scopriremo quello che nessuna pagina può trasmettere: i sapori e gli odori che danno più senso alla vita di qualsiasi trattato.

Evento in collaborazione con **ConvivioItalia**.

Relatori

Luca De Franceschi – selezionatore formaggi

Michelangelo Muraro – fondatore Convivio Italia

Mauro Pasquali – Slow Food Veneto

INFORMAZIONI



Domenica, 24 Settembre, 2017



19:30



Villa Mezzalira, Via San Benedetto,
78, Bressanvido, VI



Su prenotazione, € 30, fino ad
esaurimento posti (60)



Evento



ConvivioItalia

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Gran Galà della Transu-magna

La **TRANSU-MAGNA** è la cena di gala dedicata a uno dei riti più celebri della tradizione contadina: la transumanza delle mandrie dai pascoli d'alta quota alle stalle della pianura, al termine del periodo estivo. I sapori di una volta, legati al mondo della pastorizia e delle corti contadine, riecheggiano nel menu della serata, a memoria delle ricette semplici e genuine di un tempo.

Gli antipasti dell'alpeggio

- Trippe alla vicentina al Piave vecchio
- Finissimo carpaccio di lingua con la sua salsa
- Cervella dorata
- Zuppetta di malga con tartare di funghi e crostino saporito
- Salame brasato nella ricotta al profumo di rosmarino
- Frittelle di polenta e Castelgrotta
- Spiedino di Mezzano, miele d'acacia e noci
- Spuma di fegato di Sorana al Torcolato su crostino di polenta biancoverla croccante

Prima portata

Sua Altezza "il piatto della transumanza" – Asagne alla Mescola tirate al momento, con ragù di sorana e rape rosse.

Seconda portata

Riso Carnaroli di Grumolo delle Abbadesse alla casara con scaglie di Grana Dop 20 mesi e dadolata di porcini al Vespaiolo

Terza portata

- Spiedo di costata di mucca da latte
- Polenta di Marano alla leccarda con funghi sanguinelli ripieni

Dulcis in fundo

- La Putana sullo zabaione al Clinto
- I sugoli anca da portar casa

Selezione di Vini: Cantina Beato Bartolomeo da Breganze, Spumante Rosa di Sera Extra Dry, Pinot Grigio superiore "Savardo" Doc, Cabernet Doc Bosco Grande, Torcolato Classico Doc, Dolce Colline di San Giorgio.
Caffè, grappe e distillati della rinomata Poli Distillerie

ISCRIZIONI ALLA CENA DI GALA: Ci si prenota mediante registrazione e pagamento anticipato di € 45,00/cad., acquistando il biglietto on line tramite il link sul sito (scelta consigliata) o eventualmente rivolgendosi al personale della Pro loco di Bressanvido (numero di riferimento per contatti: sig. Paolo, cell. 333 3955441).
I tavoli sono da 10 o da 11 posti. **PROMOZIONE PER GRUPPI:** per ogni 10 paganti, l'undicesimo è gratis

Evento in collaborazione con **Confartigianato Vicenza**.

INFORMAZIONI



Martedì, 26 Settembre, 2017



20:00



Corte di Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Su prenotazione, € 45, fino ad esaurimento posti



Evento



Confartigianato Vicenza

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Il programma Life a beneficio della salute del territorio

Il programma LIFE della CE finanzia progetti di passaggio a un'economia efficiente in termini di risorse, con minori emissioni di carbonio e resiliente ai cambiamenti climatici, contribuisce alla protezione e al miglioramento dell'ambiente e all'interruzione e all'inversione del processo di perdita di biodiversità, compresi il sostegno alla rete Natura 2000 e il contrasto al degrado degli ecosistemi. In quest'ottica tutte le azioni che contribuiscono al miglioramento del territorio, al miglioramento degli ecosistemi e delle strutture animali e vegetali che lo sostengono, sono potenzialmente finanziabili.

Un excursus ragionato sulle esperienze LIFE concluse ed in itinere nella Regione Veneto che riguardano l'acqua e la gestione razionale della risorsa rappresenta pertanto un appuntamento di sicuro interesse per la popolazione ed uno stimolo per gli amministratori che intendessero intraprendere esperienze simili.

Convegno in collaborazione con **Comune di Bressanvido** e **Acque Vicentine**.

Programma:

20.30 - Apertura dei lavori e registrazione

20.45 - Saluti delle autorità

21.00 - Protezione dei suoli, gestione razionale delle acque negli ecosistemi agrari. Le esperienze LIFE a Vallevicchia. Dr. Furlan (AVISIP)

21.30 - Sistemi integrati a scala di bacino di disinquinamento delle acque superficiali. La protezione della gronda lagunare veneta. Ing. Bendoricchio Consorzio acque risorgive

22.00 - Nuova progettualità nell'approccio gestionale delle risorse idriche alterate. Il progetto LIFE PFAS. Regione Veneto

Relatori

Dr. Furlan – Laurea in Scienze Agrarie, Dirigente settore ricerca agraria di Veneto Agricoltura

Ing. Bendoricchio – Laurea in Ingegneria Civile Idraulica, Direttore Generale di Acque Risorgive Consorzio di Bonifica

INFORMAZIONI



Mercoledì, 27 Settembre, 2017



20:30



Scuola Primaria – Sala Polifunzionale, Via XXV Aprile, Poianella di Bressanvido, VI



Ingresso gratuito, fino ad esaurimento posti (60)



Convegno



Comune di Bressanvido e Acque Vicentine

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



“L’ illustrazione delle piante medicinali:dai manoscritti ai libri a stampa” conferenza di Francesco Mezzalira

Mediante una proiezione di immagini con presentazione powerpoint il relatore descriverà lo sviluppo storico delle rappresentazioni figurative delle piante officinali dalle più antiche testimonianze in manoscritti tardo-antichi, agli incunaboli e fino ai libri a stampa del secolo di Linneo.

Nel contempo verrà inaugurata una mostra di alcune opere botaniche illustrate del patrimonio della Biblioteca “La Vigna”.

Evento in collaborazione con **Biblioteca Internazionale LaVigna**.

Relatori:
Mezzalira Francesco

Per informazioni e iscrizioni contattare:
Segreteria Biblioteca Internazionale La Vigna
Tel. 0444 543000 – Fax 0444 321167
Email: info@lavigna.it

INFORMAZIONI



Giovedì, 28 Settembre, 2017



17:30



Biblioteca Internazionale LaVigna,
Contrà Porta Santa Croce, 3,
Vicenza



Ingresso gratuito, fino ad
esaurimento posti (100)



Convegno



Biblioteca Internazionale LaVigna

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



I mille usi della canapa. Presentazione del testo “Il Filo di Canapa” di Chiara Spadaro

Aperitivo letterario.

L'autrice Chiara Spadaro presenterà il testo “Il filo di canapa”.
A seguire dibattito e aperitivo a cura di **Cooperativa Margherita**.

Relatori:

Chiara Spadaro – Antropologa e giornalista

—In caso di maltempo l'evento si terrà presso la Patronato NOI – Sala Parrocchiale, Via Roma 12, Bressanvido—

INFORMAZIONI



Giovedì, 28 Settembre, 2017



18:30



Piazza del Cittadino, Bressanvido



Ingresso gratuito, fino ad esaurimento posti (70)



Evento



Cooperativa Margherita

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Gli ambienti di risorgiva: azioni concrete volte a incrementare la superficie e migliorare la conservazione degli habitat umidi presso i siti di risorgiva presenti nel triveneto.

Incontro per amministratori e tecnici comunali – azione di networking azione E3 Life Risorgive

L'evento si svilupperà in tre parti:

- spazio al progetto LIFE RISORGIVE e ad altri progetti in corso o conclusi finanziati da programma LIFE sul tema valorizzazione habitat umidi e risorgive
- intervento di F. Carollo sulle dinamiche di finanziamento del programma LIFE
- intervento di R. Fiorentin su possibili azioni concrete legate a incrementare ulteriormente la superficie e migliorare la conservazione degli habitat umidi presso i siti di risorgiva su scala interregionale (triveneto)

Relatori

Federico Carollo – Dottore Agronomo Forestale

Fiorentin Roberto – Veneto Agricoltura

INFORMAZIONI



Venerdì, 29 Settembre, 2017



10:00



Scuola Primaria – Sala Polifunzionale, Via XXV Aprile, Poianella di Bressanvido, VI



Ingresso gratuito, fino ad esaurimento posti (60)



Convegno



Comune di Bressanvido

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Sviluppo Rurale e Life Risorgive

L'incontro intende illustrare obiettivi ed azioni previste nel Life, per la gestione e la riqualificazione del sistema di risorgive nel Comune di Bressanvido.

Si rivolge innanzitutto agli agricoltori, ai proprietari e ai conduttori terrieri, a tutti coloro che possono avvalersi degli strumenti finanziari del Programma di Sviluppo Rurale (PSR 2014-20).

L'incontro desidera infatti mostrare anche gli strumenti economici offerti dal PSR 2014-20, che concordano nelle finalità con gli interventi adottati dal Life Risorgive. La pratica delle attività agricole e la conservazione della biodiversità possono rappresentare un'opportunità economica e reddituale per le aziende agricole e per i proprietari che intendono accedere direttamente a queste forme di contributo.

L'incontro prosegue e termina in una visita in campo alla Risorgiva Girosa; con una breve passeggiata potranno essere visti i lavori in fase di realizzazione della riqualificazione del capofonte, oltre ad essere analizzate e discusse le peculiarità ambientali dell'area.

Convegno in collaborazione con **Comune di Bressanvido** e **Coldiretti Vicenza**.

Relatori
Rizzi Andrea

INFORMAZIONI



Venerdì, 29 settembre, 2017



15:00



Scuola Primaria – Sala Polifunzionale, Via XXV Aprile, Poianella di Bressanvido, VI



Ingresso gratuito, fino ad esaurimento posti (60)



Convegno



Comune di Bressanvido e Coldiretti Vicenza

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Salute del suolo per la salute dell'ambiente e delle persone – L'approccio dell'Agricoltura Organica Rigenerativa

I dati sulla distruzione dei suoli dovuta a fenomeni erosivi causati dall'uomo parlano di cifre allarmanti ed è proprio l'agricoltura la causa principale di questa catastrofe ambientale. L'approccio rigenerativo, portato avanti con successo in varie parti del mondo, combina in modo sistemico strategie quali regimazione idrica accurata, meccanizzazione appropriata, copertura del suolo e apporto di sostanza organica. Tale approccio dimostra che la perdita del patrimonio suolo non è una fatalità ineluttabile. Oggi l'agricoltore ha tutti gli strumenti per lasciare il suolo in condizione migliori rispetto all'anno precedente ad ogni nuovo ciclo produttivo, pur continuando a mantenere un'alta produttività.

Un suolo è produttivo a lungo termine solo quando è un suolo sano e un suolo è sano quando si converte in un habitat bio-diversificato.

Il seminario sarà di tipo introduttivo alternando presentazioni informative e dimostrazioni pratiche per illustrare brevemente ma esaurientemente l'Approccio dell'Agricoltura Organica Rigenerativa.

Agli iscritti ODAF saranno riconosciuti 0.5 CFP

Convegno in collaborazione con **ODAF Ordine Agronomi di Vicenza**.

Relatori
Pianalto Marco, Dottore Agronomo

INFORMAZIONI



Venerdì, 29 Settembre, 2017



15:00



Sala Parrocchiale, Via Roma, 12,
Bressanvido, VI



Ingresso gratuito fino ad
esaurimento posti (70)



Convegno



ODAF

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Un pomeriggio al sole

Un pomeriggio al Sole è un'iniziativa che nasce dal desiderio di offrire al territorio la possibilità di sperimentare laboratori, attivi anche all'interno del Centro Sole (Centro socio educativo per minori del comune di Bressanvido gestito dalla Cooperativa Margherita), che mirano alla valorizzazione delle risorse espressive, creative e manuali di ciascun bambino.

Durante questo pomeriggio saranno attivi dei laboratori creativi, ispirati ai lavori di una volta, rivolti ai bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.
In queste due ore verrà offerta ai bambini una merenda.

Evento in collaborazione con **Cooperativa Margherita**.

INFORMAZIONI



Venerdì, 29 Settembre, 2017



15:00



Villa Pagiusco, Auditorium Maggiore,
Via Chiesa, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito



Workshop



Cooperativa Margherita

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



“Architetto, monaco, contadino: costruire la coltura del cambiamento” Fra Roberto Lanzi, monaco del Monastero di Siloe

Incontro dibattito sul tema della cultura del cambiamento con la proiezione di un breve cortometraggio.

Presenterà **don Matteo Pasinato**, responsabile Ufficio della Pastorale Sociale e del Lavoro e prof. **Leopoldo Sandonà** docente presso la *Facoltà Teologica del Triveneto*.

Incontro in collaborazione con **Centro di Etica Ambientale – CEA di Vicenza**

Relatori :
Fra Roberto Lanzi, monaco della Comunità Monastica di Siloe, responsabile Centro Culturale S. Benedetto del Monastero.

INFORMAZIONI



Venerdì, 29 Settembre, 2017



20:30



Bressanvido - Chiesa della Visitazione della B.V.M., Via Roma 12



Ingresso gratuito, fino ad esaurimento posti



Incontro



Centro di Etica Ambientale – CEA di Vicenza

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Gli alberi in città: ruolo, gestione e valorizzazione

Il patrimonio arboreo urbano, pubblico e privato, non svolge esclusivamente una funzione estetica, ma costituisce una componente rilevante del sistema insediativo, in grado di condizionare e determinare, al pari dell'edificato, la fisionomia e, più in generale, la qualità ambientale dei contesti cittadini. Una corretta progettazione, un'adeguata realizzazione e manutenzione costituiscono fattori essenziali per il raggiungimento di un buon risultato estetico e funzionale.

Per promuovere un corretto approccio gestionale, si propone un incontro sul ruolo delle piante nel contesto urbano e sui relativi aspetti operativi (progettazione – impianto – manutenzione), seguito da un intervento pratico dimostrativo di potatura con la tecnica di "Tree climbing" (sabato mattina).

Evento in collaborazione con **Confartigianato Vicenza – Artigiani del Verde**.

Relatori
Giuseppe Vigolo
Dino Arbori

INFORMAZIONI



Venerdì, 29 Settembre, 2017



20:30



Sala Parrocchiale, Via Roma, 12,
Bressanvido, VI



Ingresso gratuito fino ad
esaurimento posti (70)



Convegno



Confartigianato Vicenza

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Apicoltura naturale e biodiversità: mieli di qualità e valorizzazione delle attività collegate

Saranno esposti, con possibilità di assaggio, i prodotti dell'alveare, nonché le tipologie di arnie utilizzate per l'apicoltura naturale.

INFORMAZIONI



Sabato, 30 Settembre, 2017



09:00



Latterie Vicentine, Via San Benedetto, 19, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito



Workshop



WBA e Latterie Vicentine

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



“Il Suolo Vivente per un’ agricoltura nuova”

IL SUOLO VIVENTE PER UN’ AGRICOLTURA NUOVA attrezzature e tecniche agroecologiche innovative per coltivare la biodiversità del suolo con minime e non lavorazioni e per combattere l’ erosione.

Programma

Ore 09.00: Arrivo ospiti e accredito

Ore 09.15: Apertura dei lavori

Ore 09.15: **Francesco Da Schio**, Agronomo Innovation Broker GO Suolo Vivente

“Suolo Vivente: il progetto ed il nuovo processo agronomico”. Proiezione del video introduttivo “Il suolo vivente: stabilità , permeabilità e semina di soia su coltura di copertura”

Francesco Da Schio presenterà ed introdurrà i relatori successivi

Ore 09.45: **Maurizio Guido Paoletti**, Prof. Dipartimento Biologia UNIPD

“Agroecologia: coltivare la biodiversità del suolo”

Ore 10.05: **Andrea Squartini**, Prof. Dipartimento DAFNAE, UNIPD

“Attrezzature e tecniche agro ecologiche innovative: il fertimetro”

Ore 10.25: Coffee Break

Ore 11.00: **Giuseppe Concheri**, Prof. Dipartimento DAFNAE, UNIPD

“La chimica del suolo ed il ciclo del carbonio: come combattere l’erosione del suolo”

Ore 11.20: **Luigi Sartori**, Prof. Dipartimento TESAF, UNIPD

Attrezzature e tecniche per un’agricoltura con zero o minima lavorazione per una migliore gestione del suolo e delle sue risorse idriche

Ore 11.40: **Andrea Povellato** CREA-PB Research Director, Council for Agricultural Research and Economics – Centre for Policy and Bioeconomy

“Gli incentivi per un’ agricoltura più sostenibile tra regole comunitarie ed esigenze operative”

Ore 12.00: Q&A finali

Ore 13.00: Chiusura lavori

Convegno in collaborazione con **ODAF** e **GO Suolo Vivente**.

PER ISCRIZIONI

Segreteria Organizzativa

Meneghini&Associati

congressi@meneghinieassociati.it

M. (+39) 349 1836900

Tel. (+39) 0444 322377

INFORMAZIONI



Sabato, 30 settembre, 2017



09:00



Sala Parrocchiale, Via Roma, 12,
Bressanvido, VI



Ingresso gratuito, fino ad
esaurimento posti (70)



Convegno



ODAF e Go Suolo Vivente

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Latte e Salute: dal campo alla tavola, anzi allo stomaco.

Programma

ore 9.00-9.15.00: Apertura e registrazione presenti

ore 9.15-10.30: Saluti del Direttore dello stabilimento e visita guidata

ore 10.30-10.45: Caffè break

ore 10.45-12.45: Workshop: "Latte e salute: dal campo alla tavola, anzi allo stomaco"

- "Le certificazioni in ambito regolamentato e volontario nel settore food e il ruolo del biologo". Dr.ssa Maria Chiara Ferrarese (CSQA)
- "Indici di biodiversità di suolo, acqua e aria del protocollo Biodiversity Friend per la valutazione della qualità ambientale degli agrosistemi."
Dr. Gianfranco Caoduro, Presidente di World biodiversity association, Dr. Nicola Tormen, World biodiversity association project srl
- "La preparazione/formazione degli addetti al controllo qualità nell'industria agroalimentare" Dr. Fabrizio Bosco, Biologo Libero professionista, Dr. Luigi Tonellato, Biologo Libero professionista Consigliere Associazione Biologi del Veneto
- "Il biologo nutrizionista e la valorizzazione della filiera alimentare (italiana e di qualità)" Dr. ssa Tiziana Stallone, Biologo nutrizionista e Presidente ENPAB

ore 13.00: Chiusura lavori

Convegno in collaborazione con **Associazione Biologi del Veneto, WBA World Biodiversity Association, Latterie Vicentine, ENPAB.**

Relatori

Ferrarese Maria Chiara

Tormen Nicola

Caoduro Gianfranco

Tonellato Luigi – Biologo, Libero Professionista, Esperto di igiene

Bosco Fabrizio – Biologo ambientale e digitale

Stallone Tiziana

INFORMAZIONI



Sabato, 30 Settembre, 2017



10:00



Latterie Vicentine, Via San Benedetto, 19, Bressanvido, VI



Su invito



Evento



ABV, WBA, ENPAB,
Latterie Vicentine

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Insegnare la salute del verde: l'esperienza dell'Istituto Parolini in tre ambiti specifici

PROGRAMMA:

10.00-10.10 Introduzione del Moderatore.

10.10-10.30 intervento 1: "Agricoltura per curare il nostro territorio: sistemazione agrarie e terrazzamenti".

10.30-10.50 intervento 2: "La salute dell'ecosistema: tecniche di produzione conservativa a favore della biodiversità".

10.50-11.10 intervento 3: "Biodiversità viticola a difesa della salute e dell'ambiente: la naturale resistenza alle malattie".

11.10-11.30 Domande ed interventi dal pubblico.

Per gli uditori che ne faranno richiesta, sarà inviato via mail un attestato di partecipazione.

Convegno in collaborazione con **ITAS Parolini**.

Relatori

Rigon Emanuel Dottore Agronomo – Forestale e docente abilitato di scienze e meccanica agraria, tecniche di gestione aziendale, fitopatologia ed entomologia agraria.

Negrello Ivan

Cerantola Loris

Zannoni Jacopo

INFORMAZIONI



Sabato, 30 Settembre, 2017



10:00



Corte di Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti (100)



Convegno



ITAS Parolini

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Ridare valore al latte e derivati: mettere al centro sostenibilità, benessere degli animali e salute dell' uomo

Programma:

Ore 09:45: Registrazione partecipanti

Ore 10:15: Apertura lavori – **Floriano De Franceschi** (Presidente ARAV)

Ore 10:25: Saluti Autorità

Ore 10:40: Antiossidanti nel latte e nei prodotti lattiero caseari, una opportunità di valorizzazione per la nutrizione umana.

Martino Cassandro, Professore Ordinario Università degli Studi di Padova – Dip. DAFNAE

Ore 11:05: Monitorare il benessere attraverso i dati dei controlli funzionali: nuove opportunità.

Riccardo Negrini, Professore Università Cattolica S.Cuore di Piacenza- Facoltà di Scienze Agrarie, alimentari ed ambientali e responsabile Area Tecnica Associazione Italiana Allevatori

Ore 11:30: Gli incredibili benefici del latte italiano di qualità e derivati.

Un corretto consumo di latte e derivati giova ad ossa e denti, previene il diabete ed obesità, rafforza il sistema immunitario, riduce fattori infiammatori e rischio cardiologico.

Ivo Bianchi, Medico chirurgo specialista in medicina interna, Professore a contratto Università G.Marconi di Roma

Ore 12:15: Dibattito

Ore 12:45: Conclusione lavori

Giuseppe Pan, Assessore all'Agricoltura, caccia e pesca Regione Veneto

Coordina **Adriano Toffoli**, Direttore ARAV

Al termine possibilità di pranzare allo stand gastronomico della Festa della Transumanza, con prodotti tipici del territorio.

Convegno in collaborazione con **ARAV Associazione Regionale Allevatori del Veneto**.

INFORMAZIONI



Sabato, 30 Settembre, 2017



10:00



Villa Pagiusco, Auditorium Maggiore,
Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito, fino ad
esaurimento posti (300)



Convegno



ARAV

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Gli alberi in città: ruolo, gestione e valorizzazione. Intervento dimostrativo di potatura su alberature con la tecnica del Tree Climbing

Intervento dimostrativo di potatura su alberature di alto fusto, con la presenza di un relatore a terra, con la tecnica del Tree Climbing a cura di Dino Arbori.

Workshop in collaborazione con **Confartigianato Vicenza**.

Relatore
Dino Arbori
Giuseppe Vigolo

INFORMAZIONI



Sabato, 30 Settembre, 2017



10:00



Partenza da Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti



Workshop



Confartigianato Vicenza

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Visita all ' Istituto Agrario Parolini: attività didattiche e dell ' Az. Agr. Sperimentale Biologica

Workshop, su diverse postazioni, per presentare come viene affrontato il tema della salute nell'ambito Agricolo, Ambientale, ed Alimentare, dall'Istituto Agrario Parolini.

Workshop in collaborazione con **ITAS Parolini**.

Relatori

Rigon Emanuel
De Peron Enrico
Negrello Ivan

INFORMAZIONI



Sabato, 30 Settembre, 2017



11:30



Corte di Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti (15)



Workshop



ITAS Parolini

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



La naturale resistenza alle malattie di alcune varietà di viti

Si tratta di un workshop per presentare il tema specifico dei “vitigni resistenti” con esempi e campioni in loco. Presentazione di circa 30 min, con ampio spazio al dibattito.

Workshop in collaborazione con **ITAS Parolini**.

Relatori

Zannoni Jacopo
Cerantola Loris

INFORMAZIONI



Sabato, 30 Settembre, 2017



11:30



Corte di Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti (15)



Workshop



ITAS Parolini

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Lavorazione della paglia nell' area collinare e montana tra Marostica e l' Altopiano dei Sette Comuni. Dimostrazione pratica dei lavori e intrecci "Dal frumento al Cappello"

Breve relazione sulla lavorazione della paglia (origine, diffusione e tramonto) nel distretto produttivo di Marostica.

In contemporanea, e per tutto il pomeriggio, dimostrazione delle varie fasi del processo da parte di lavoranti in costume.

Evento in collaborazione con **Associazione Mondo Rurale**.

Relatori
Rodeghiero Francesca

INFORMAZIONI



Sabato, 30 Settembre, 2017



12:00



Corte di Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito



Evento



Associazione Mondo Rurale

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



L' *allevamento semibrado dei suini: criticità e potenzialità per la produzione di salami tradizionali*

Workshop dialogante per un'analisi delle principali criticità e potenzialità per l'avvio di un allevamento (biologico o convenzionale) da ingrasso di suini con sistema semibrado all'aperto, in aree di pianura o macchie boschive di bassa montagna.

Cenni sugli aspetti qualitativi delle carni destinate alla produzione di salami tradizionali.

Evento in collaborazione con **Veneto Agricoltura**.

Relatori

Bondesan Valerio – Tecnico, settore ricerca agraria, presso l'Agenzia Veneta per l'Innovazione nel Settore Primario

INFORMAZIONI



Sabato, 30 Settembre, 2017



15:00



Corte di Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti (100)



Incontro e Workshop



Veneto Agricoltura

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Mele e pere per un frutteto familiare sostenibile, varietà consigliate, principali parassiti dai quali difendersi e loro contenimento

Illustrazione delle varietà di melo e pero che meglio si prestano alla costituzione di un frutteto familiare biologico, consigliate per il consumo fresco o per la trasformazione.

Descrizione dei principali parassiti che possono compromettere una buona produzione e mezzi di difesa.

Mostra pomologica di varietà di melo e pero, antiche e moderne, che possono essere coltivate in un frutteto familiare.

Evento in collaborazione con **Veneto Agricoltura**.

Relatore
Schiavon Luigino

INFORMAZIONI



Sabato, 30 Settembre, 2017



16:30



Corte di Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti (100)



Incontro e Workshop



Veneto Agricoltura

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Macchine agricole in miniatura: un sogno per grandi e piccini

Esposizione di modellini di macchine agricole, collocati su tavoli e vetrinette, con la presenza di modellisti e proprietari.

Proiezione di filmati storici riguardanti le macchine agricole in lavoro.

Evento in collaborazione con **Archivio Storico Laverda**.

INFORMAZIONI



Domenica, 1 Ottobre, 2017



10:00



Latterie Vicentine, Via San Benedetto, 19, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito



Evento



Archivio Storico Laverda

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Conosciamo il pane

Piergiorgio Giorilli racconta cos'è il pane, spiega come riconoscere il vero pane artigianale, descrive le caratteristiche del pane fresco, aiuta a capire come scegliere il pane buono.

Dimostrazione con realizzazione di alcuni prodotti di fronte al pubblico.

Degustazione dei prodotti.

Evento in collaborazione con **Confartigianato Vicenza**.

Relatori : **Giorilli Piergiorgio**, Maestro Panificatore

INFORMAZIONI



Domenica, 1 Ottobre, 2017



10:30



Corte di Villa Pagiusco, Via Chiesa Nord, 5, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito, fino ad esaurimento posti (100)



Workshop



Confartigianato Vicenza

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



I consigli del biologo nutrizionista

Consulenze nutrizionali gratuite personalizzate a chiunque ne farà richiesta ad opera di biologi nutrizionisti professionisti iscritti ad ENPAB.

La consulenza ha l'obiettivo di educare ad un corretto stile alimentare sensibilizzando il cittadino sulla necessità di un'alimentazione varia, sana e bilanciata e informandolo dei rischi di un'alimentazione non corretta.

In particolare, visto il contesto nel quale si svolge la manifestazione, sarà data la giusta valorizzazione agli aspetti nutritivi e benefici dei prodotti del comparto agro-alimentare locale.

Evento in collaborazione con **Associazione Biologi del Veneto**.

Relatori

Stallone Tiziana – Biologa nutrizionista relatrice in numerosi congressi e trasmissioni radiofoniche e televisive nazionali di divulgazione scientifica. Presidente dell'ENPAB.

INFORMAZIONI



Domenica, 1 Ottobre, 2017



12:00



Latterie Vicentine, Via San Benedetto, 19, Bressanvido, VI



Ingresso gratuito



Workshop



ABV

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



Galliano Rosset: presentazione del suo nuovo lavoro “Coltura e Cultura della vite nel Veneto”

Presentazione, proiezione e commento da parte dell'autore Galliano Rosset del suo nuovo lavoro.

Relatori
Rosset Galliano

Per informazioni e iscrizioni contattare:
Segreteria Biblioteca Internazionale La Vigna
Tel. 0444 543000 – Fax 0444 321167
Email: info@lavigna.it

INFORMAZIONI



Lunedì, 2 Ottobre, 2017



17:30



Biblioteca Internazionale LaVigna,
Contrà Porta Santa Croce, 3,
Vicenza



Ingresso gratuito fino ad
esaurimento posti (100)



Evento



Biblioteca Internazionale LaVigna

Approfondimenti ed iscrizione:
www.FestivalAgricoltura.it



