

CONVEGNI E SEMINARI

SABATO 3 MAGGIO 2014

Ore 9:00 – Showcooking “UN GIORNO DA... BIO!”

Primo concorso di cucina delle Scuole Alberghiere della Regione Marche dedicato a Gino Girolomoni

In collaborazione con: Cooperativa Girolomoni, Istituto Alberghiero S. Marta Pesaro, Associazione Ambasciatore Territoriale dell'Enogastronomia, Federazione Italiana Cuochi di Pesaro e Urbino

Sponsor tecnico: Tomassoni Srl – cucine professionali Pesaro

Ore 9:30 – Sala Conferenze A “L'IMPORTANZA DI CUCINARE UN CIBO SANO”

Incontro pubblico con lo Chef stellato Pietro Leemann

Chef Alimentarista Stellato, fondatore di Joya a Milano, primo ristorante in Europa specializzato in cucina vegetariana e vegana ad avere ottenuto la Stella Michelin.

Ore 10:30 Sala Conferenze A “IL BIOLOGICO SI DIFENDE!”

Tavola rotonda sul tema delle sofisticazioni alimentari, moderata da giornalista.

Intervengono: Cap. Sandro Sborgia (N.A.S. Ancona), Guardia di Finanza, Presidente Federbio (Dott. Paolo Carnemolla), Presidente Consorzio Marche Bio (Dott. Agr. Francesco Torriani), Regione Marche (Servizio Ambiente e Agricoltura)

Ore 15:30 Sala Conferenze A “CANAPA E PIANTE TINTORIE: INNOVAZIONE A SUPPORTO DEL TESSILE NATURALE”

Intervengono: Marco Antonini (Presidente Consorzio Arianne), Francesca Clementi (Università Politecnica delle Marche), Paolo Passamonti (Università degli Studi di Camerino), Antonio Trionfi Honorati (Associazione Produttori Canapa delle Marche), Alessandro Butta (Cooperativa la Campana), Patrizia Ginesi (Cooperativa La Tela).

Ore 17:00 Sala Conferenze B “MICROFILIERE ED ESPERIMENTI DI ECONOMIA SOLIDALE SUL TERRITORIO”

Presentazione dei progetti di micro filiera regionale agroalimentare e tessile:

Marche Sana – Frutta e Verdura da Piccoli Orti, Consorzio Dell'Altra Economia – Il Paniere dei Prodotti Biologici, Anche vestire è un atto agricolo – Consorzio Arianne

DOMENICA 4 MAGGIO 2014

Ore 10:00 Sala Conferenze A “VIVERE SENZA DIETA, CONOSCENDO LE REGOLE E SE STESSI”

Incontro pubblico con Letizia Saturni Nutrition Coach, specialista in scienza dell'Alimentazione - Università Politecnica delle Marche

Alla scoperta della Dieta Mediterranea Green & Blue e della ricchezza nutrizionale dei prodotti vegetali coltivati nel rispetto delle risorse Suolo (Green) e Acqua (Blue).

Ore 11:30 Sala Conferenze B “PRODOTTI BIOLOGICI NELLE MENSE SCOLASTICHE: UN PERCORSO POSSIBILE”

Tavola rotonda per delineare gli scenari e le convergenze tra Pubblica Amministrazione e filiere a Km 0

Un incontro dibattito aperto al pubblico tra gli “addetti ai lavori” dei Comuni e i rappresentanti delle micro filiere bio del nostro territorio, con testimonianze di comuni virtuosi che hanno già intrapreso con successo questo percorso.

Ore 15:00 Sala Conferenze B “GLI ORTI IN CITTA’: GUERRILLA GARDENING E COMMUNITY GARDENS”

Presentazione del progetto “Orti diPinti” a Firenze (Associazione Community Garden Firenze)

Come creare un orto-giardino biologico, in cui una comunità di volontari fa crescere ortaggi, piante aromatiche, frutti e fiori, coltivati con le migliori tecnologie antiche e moderne.

Ore 16:00 Sala Conferenze B “G.A.T.: L'unione fa... un Gruppo Acquisto Terreni®!”

Presentazione del progetto di investimento etico in agricoltura biologica

Un incontro per scoprire una nuova realtà che unisce risparmiatori e agricoltori nell'acquisto collettivo di aziende agricole bio. Da Ferrara a Scansano fino ad arrivare nella Marche, a Tavoletto (PU). www.gruppoacquistoterreni.it

Ore 17:00 Conferenze B “ALLA SCOPERTA DEL VINO BIOLOGICO”

Incontro e degustazione con la sommelier Sara Bracci (Ass. Italiana Sommelier Delegazione Urbino-Montefeltro)

Cosa significa vino biologico? Perché sempre più viticoltori della nostra Provincia si stanno orientando verso uno Stile Bio? Qual è il modo migliore per promuovere in maniera sostenibile i produttori di vino biologico? Attraverso foto, testimonianze di produttori, degustazione finale di vini biologici del territorio cercheremo di dare risposta a questi quesiti.

FIERA DI PESARO (Padiglione E)

PROGRAMMA - SABATO 3 MAGGIO (orario 9:00 – 22:00)

CONFERENZE E TAVOLE ROTONDE:

- 09:30 – “L’importanza di cucinare un cibo sano” – incontro con lo Chef Pietro Leemann – Sala conferenze A
10:30 – **Inaugurazione ufficiale** Stile Bio 2014 – Sala Conferenze A
10:45 – “**Il Biologico si difende!**” – tavola rotonda – Sala Conferenze A
13:30 – **Premiazione concorso** “Un Giorno da... Bio!” – Sala Conferenze A
15:30 – “**Canapa e piante tintorie: innovazione a supporto del tessile naturale**” Convegno - Sala Conferenze A
17:00 – “**Microfiliere ed esperimenti di economia solidale nel territorio**” – Sala Conferenze B

LABORATORI E DIMOSTRAZIONI:

- 09:00 – “**Un Giorno da... Bio!**” – primo concorso regionale Scuole Alberghiere
10:00 – “**La crostata di mele moderna**” – laboratorio per studenti (in coll. con Stefan Krueger – Maitre Chocolatier)
10:30 – “**Rinfrescare il lievito madre biologico**” laboratorio per adulti e bambini (in coll. con Ass. Panenostro)
11:00 – “**Pizza Bio**” laboratorio per studenti scuole alberghiere (in coll. con Associazione Pizzaioli Marchigiani)
11:30 – “**Lievito, farina e fantasia: impastare il pane**” laboratorio per bambini (in coll. con Ass. Panenostro)
12:00 – “**Il Gelato Biologico**” lezione con gli studenti delle scuole alberghiere (in coll. con Gnam Gnam - Vicenza)
15:00 – “**Le confetture**” laboratorio per adulti e operatori (in coll. con Stefan Krueger – Maitre Chocolatier)
15:00 – “**Lievito, farina e fantasia: impastare il pane**” laboratorio per bambini (in coll. con Ass. Panenostro)
16:00 – “**La frutta nella miscelazione**” dimostrazione barman (in coll. con AIBES Marche)
16:00 – “**Impariamo a fare la pizza**” laboratorio per bambini (in coll. con Associazione Pizzaioli Marchigiani)
17:00 – “**Rinfrescare il lievito madre biologico**” laboratorio per adulti e bambini (in coll. con Ass. Panenostro)
17:00 – “**Mani in pasta**” laboratorio di piadina biologica per adulti e bambini (in coll. con Piadineria Dalla Marta)
18:00 – “**Lievito, farina e fantasia: impastare il pane**” laboratorio per bambini (in coll. con Ass. Panenostro)

ATTIVITA' E LABORATORI IN CONTINUITA':

Dalle 09:00 alle 22:00 – “**Laboratorio sensoriale: i profumi naturali**” per bambini – in coll. con Ass. Panenostro

Dalle 09:00 alle 22:00 – “**Seed cards**” laboratorio piante e semi (in coll. con Community Garden – Firenze)

Dalle 09:00 alle 22:00 – “**Circuito Baby Moto in legno senza pedali**” (in coll. con Cosm-Etica – Baby Moto)

Dalle 09:00 alle 22:00 – “**Saponiamo! Laboratorio per creare un sapone naturale**” (in coll. con Cosm-Etica)

Dalle 9:00 alle 22:00 – “**Corto e mangiato**” videoproiezioni di cortometraggi – Sala Video

Dalle 10:00 alle 15:00 – **Laboratorio didattico sulla tessitura a mano** – in coll. con laboratorio “La Tela”
Laboratorio sulla tessitura a mano su prenotazione il sabato pomeriggio
(per informazioni: 333.1646975, 328.4651371)

Dalle 10:00 alle 15:00, dalle 17:00 alle 20:00 – **Laboratorio sul colore e le tinture naturali** – in coll. con “La Campana”

RISTORANTE CON MENU BIOLOGICO (orari: sabato 12-15, 18-21, domenica 12-15)

PIZZERIA BIO, BAR E BEVANDE BIOLOGICHE

ASSAGGI E DEGUSTAZIONI NEGLI STAND DEI PRODUTTORI

FIERA DI PESARO (Padiglione E)
PROGRAMMA – DOMENICA 4 MAGGIO (orario 9:00 – 19:00)

CONFERENZE E TAVOLE ROTONDE:

- 10:00 - “Vivere Senza Dieta” – convegno – Sala Conferenze A
11:30 - “Prodotti biologici nelle mense scolastiche: un percorso possibile” – tavola rotonda – Sala Conferenze B
15:00 - “Gli orti in città: community garden” presentazione (in coll. con Community Garden Firenze)
16:00 - “G.A.T.: L’unione fa... un Gruppo Acquisto Terreni^o!” presentazione del progetto
17:00 - “Alla scoperta del vino biologico” laboratorio con sommelier (in coll. con Sara Bracci - A.I.S.)

LABORATORI E DIMOSTRAZIONI:

- 10:00 - “La decorazione dei biscotti” – laboratorio per bambini (in coll. con Stefan Krueger – Maitre Chocolatier)
10:30 - “Rinfrescare il lievito madre biologico” laboratorio per adulti e bambini (in coll. con Ass. Panenostro)
10:30 - “Bio Chef” Dimostrazione e Showcooking Federazione Cuochi Pesaro e Urbino, con degustazione
11:00 - “Impariamo a fare la pizza” laboratorio per bambini (in coll. con Ass. Pizzaioli Marchigiani)
11:00 - “Mani in pasta” laboratorio di piadina biologica per adulti e bambini (in coll. con Piadineria Dalla Marta)
11:30 - “Sculpture Show: Wood vs. Chocolate” (in coll. con Luciano Grilli e Stefan Krueger)
15:00 - “Lievito, farina e fantasia: impastare il pane” laboratorio per bambini (in coll. con Ass. Panenostro)
16:00 - “Latte Art” dimostrazione barman (in coll. con AIBES Marche)
16:00 - “Impariamo a fare la pizza” laboratorio per bambini (in coll. con Ass. Pizzaioli Marchigiani)
16:00 - “Mani in pasta” laboratorio di piadina biologica per adulti e bambini (in coll. con Piadineria Dalla Marta)
17:00 - “Lievito, farina e fantasia: impastare il pane” laboratorio per bambini (in coll. con Ass. Panenostro)

ATTIVITA' E LABORATORI IN CONTINUITA':

- Dalle 09:00 alle 19:00 - “Laboratorio sensoriale: i profumi naturali” per bambini – in coll. con Ass. Panenostro
Dalle 10:00 alle 19:00 - Laboratorio sul colore e le tinture naturali – a cura di “La Campana”
Dalle 10:00 alle 19:00 - “Seed cards” laboratorio piante e semi (in coll. con Community Garden – Firenze)
Dalle 10:00 alle 19:00 - “Circuito Baby Moto in legno senza pedali” (in coll. con Cosm-Etica – Baby Moto)
Dalle 10:00 alle 19:00 - “Saponiamo! Laboratorio per creare un sapone naturale” (in coll. con Cosm-Etica)
Dalle 9:00 alle 19:00 - “Corto e mangiato” videoproiezioni di cortometraggi – Sala Video
Dalle 14:00 alle 19:00 – Laboratorio per bambini di lavorazione del legno (in coll. con La Bottega di Mastro Geppetto)
Dalle 15:00 alle 19:00 - Laboratorio didattico sulla tessitura a mano – a cura del laboratorio “La Tela”
Laboratorio sulla tessitura a mano su prenotazione la domenica mattina
(per informazioni: 333.1646975, 328.4651371)

RISTORANTE CON MENU BIOLOGICO (orari: sabato 12-15, 18-21, domenica 12-15)

PIZZERIA BIO, BAR E BEVANDE BIOLOGICHE

ASSAGGI E DEGUSTAZIONI NEGLI STAND DEI PRODUTTORI