Festival del Contadino

ORGANIZZAZIONE

Responsabile Tiziano Grandi Az. Agricola "Casone di Sotto" Via Prazecco, 4- Maranello (Mo)
Socio Consorzio "MaranelloTerra Del Mito"
M.Elinda Giusti Az. Agricola "S.Antonio" Formigine (Mo)
Simona Degani Az. Agricola"La Viazza" Magreta (Mo)
Roberta Roncarati Az. Agr." Marchesella" Piumazzo (Mo)
Az. Agr. "Fattoria Germoglio" Savignano sul Panaro (Mo)

Il Festival, che vede la collaborazione di varie aziende agricole, si propone diverse finalità:

Promuovere il territorio

Portare animazione nel tessuto rurale coinvolgendo scuole e adulti, anche diversamente abili

Creare coscienza del Mondo Agricolo nella sua totale evoluzione,dai mezzi ancestrali arrivando fino ai "contadini d'assalto" del gruppo "Tigella Km 0"

Agricoltura intesa non solo come COLTURA, ma anche CULTURA

Far conoscere la stagionalità e la trasformazione del prodotto agricolo, dalla coltivazione al consumo finale.

Menu completo del Festival su
www.az-agricolacasonedisotto.webnode.it
Festivaldelcontadino Grandi

Prenotazione laboratori:
Maria Elinda Giusti 334 9276739

Azienda Agricola
Fattoria Casone di Sotto
Via Prazecco 4
Pozza di Maranello

da strada Estense in direzione Pozza di Maranello proseguire per Castelvetro/Levizzano

Per alloggiare:
www.maranellowelcome.com

casonedisotto@maranelloterradelmito.it
www.az-agricolacasonedisotto.webnode.it
azagrcasonedisotto
Festivaldelcontadino Grandi

Azienda Agricola
Casone di Sotto

Azienda Agricola
Fattoria Casone di Sotto

presenta:

Festival del Contadino

da venerdì 29 maggio a
martedì 2 giugno 2015

Via Prazecco 4
Pozza di Maranello

con il patrocinio del Comune di Maranello

Città di Maranello

Festival del Contadino

Programma

VENERDI 29 MAGGIO

Ore 19.00 apertura festa con inaugurazione della mostra "AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA", a cura della "Fattoria Germoglio"
Conferenza " NATURAL RESISTENCE" :La "resistenza" dei piccoli produttori agricoli rispetto all'economia globale. Tenuta da Lorena Suppini della Fattoria didattica Germoglio. Proiezione del documentario di Jonathan Nossiter, un film-documentario italo-francese del 2014 presentato alla 64° edizione del Festival di Berlino nella sezione Panorama. Il film racconta la sincerità e il coraggio di quattro viticoltori italiani che hanno deciso di lavorare la terra nel pieno rispetto della natura e dei suoi tempi.
APERITIVO AGRICOLO E APERTURA STAND GASTRONOMICO A KM 0 a cura dei contadini d'assalto del Gruppo "Tigella Km 0"
Serata "Baracca" ROBBY COUNTRY: musica Country e scuola di ballo Country.

SABATO 30 MAGGIO

Ore 11: FACCIAMO IL PANE! Laboratorio didattico a cura della fattoria Santa Rita (Cognento). Costo laboratorio euro 5 con merenda. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL 334\9276739.
Tutto il giorno mostre aperte, esposizione di trattori d'epoca
Ore 19.00 apertura stand gastronomico con menù a Km 0
Serata balera con "Gruppo 2003" (Castelvetro) musica dal vivo ballo liscio

DOMENICA 31 MAGGIO

Tutto il giorno Antichi Mestieri: dimostrazioni degli antichi mestieri del mondo rurale ormai scomparsi.
Ore 9.00\12.00 CIRCUITO SCUOLA MOUNTAIN BIKE PER BIMBI .
Ore 11 : FACCIAMO LA PASTA ALL'UOVO! Laboratorio didattico a cura della fattoria S. Antonio (Formigine) costo euro 5 a bambino con merenda. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL 334\9276739
Ore 12.00 apertura stand gastronomico con menu a km 0.

Ore 15.00\19.00 COSTRUIAMO UNA BAT-HOUSE (casa per pipistrelli). Laboratorio didattico di falegnameria a cura della Fattoria Il Dolce Tarlo (San Possidonio) costo a bambino euro 15 con merenda (3 bambini all'ora). PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL 334\9276739.
Ore 18.00: "AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA" CIBO PER IL CORPO- CIBO PER LA MENTE- CIBO PER L'ANIMA Conferenza tenuta da AGHNI GIOVANNI TONIONI (fondatore e conduttore dell'Associazione Culturale comunità Aurora che è anche fattoria didattica Germoglio). La conferenza sviluppa , in modo semplice e elementare adatto anche ai bambini, l'argomento *CIBO* in modo ampio ed esteso per porre all'attenzione del pubblico la necessità di *"alimentarci"* e *"alimentare"* ogni nostra parte "FISICA, VITALE, MENTALE e SPIRITUALE o ANIMICA" con il *CIBO PROPRIO*.
Ore 19.00 apertura stand gastronomico con menù a Km 0
Animazione con commedia dialettale sotto le stelle .

LUNEDI 1° GIUGNO

Ore 11.00 Apertura stand gastronomico con menù a Km 0.
Ore15.00\18.00 MESSA IN SELLA giro a cavallo a cura del circolo ippico "Amici del Cavallo" (Gorzano) attività adatta ai bambini dai 4 anni compiuti .
Ore 17.00 BALSAMICO, CHE PASSIONE! Laboratorio didattico a cura della Fattoria Il Barilotto (Spilamberto) costo euro 5 a bambino con merenda. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL 334\9276739 .
Ore 18.00 SE NON TI MANGIO NON TI BUTTO! Laboratorio didattico a cura della Fattoria La Falda (Campogalliano) costo euro 5 a bambino con merenda. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL 334\9276739.
Ore 19.00: Conferenza sui cibi naturali: "Fate che il cibo sia la vostra medicina, che la vostra medicina sia il cibo" per conoscere l'energia di ciò che mangiamo e come cucinare il nostro benessere a cura di Zelia Reggianini
Ore 19.00 Apertura stand gastronomico con menù a Km 0
Musica e balli Latino Americani a cura del gruppo di ballo "Only Swing Dance": esibizione di coppie di ballerini professionisti, a seguire musica e danze per tutti _ twist, boogie, salsa, liscio.

MARTEDI 2 GIUGNO

Ore 11.00 IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE API! Laboratorio didattico a cura dell'azienda agricola "Dalle Alpi all'Appennino" (Formigine) costo euro 5 a bimbo inclusa merenda. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL 334\9276739
Ore 12.00 apertura stand gastronomico con menù a Km 0
Ore 17.00 "l'AGRICATERING, una nuova opportunità per le aziende agricole". Conferenza di Sofia Trentini, Presidente regionale Donne in Campo. Seguirà rinfresco offerto ai presenti dal gruppo "Tigella Km 0"
Ore 19.00 apertura stand gastronomico con menù a Km 0
Serata balera con " Gruppo 2003" (Castelvetro) ballo liscio Musica dal vivo.

Menù ovviamente a Km 0 : tortelloni, carne alla griglia, crescentine, gnocco, borlenghi e PIZZA A KM.0 COTTA IN FORNO A LEGNA CON IL "TOSONE" AL POSTO DELLA MOZZARELLA; VINI DA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA (METODO CLASSICO), prodotto dalla Az. Agr. CASONE DI SOTTO e az agr. Marchesella. "STRADORA" BIRRA AGRICOLA prodotta da az. Agr. S. Antonio (Formigine). LIQUORI A CURA DE "IL MALLO" Pozza di Maranello (Mo)

I laboratori didattici sono realizzati in collaborazione con l'Associazione Fattorie Didattiche di Modena. Prenotazione obbligatoria al 334\9276739. I laboratori si svolgeranno anche in caso di maltempo, in un locale al chiuso.
Piante e fiori a cura di Az. Agr. " La Meridiana" di Goldoni Andrea - San Felice s\P cell 338\9075128