

AGRINATURA

**PROGRAMMA
INIZIATIVE**

25-28 APRILE
LARIOFIERE ERBA

WWW.AGRINATURA.ORG

Le iniziative di Agrinatura 2019

Venerdì 26 aprile dalle 10.00 alle 10.30 | Corpo Centrale

AgriColazione

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Venerdì 26 aprile dalle 10.30 alle 11.00 | Corpo Centrale

Inaugurazione dell'esposizione "Il Lago di Como, terra di fiori e aromatiche!"

Presentazione dell'evento "Qui c'è campo!" - 11 e 12 maggio, con il sindaco di Cernobbio

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Venerdì 26 aprile dalle 11.00 alle 13.00 | Sala Lario

1° Convegno: Agricoltura e tutela della biodiversità

Programma:

Ore 11.00 **Saluti delle autorità**

Ore 11.15 **Coltivare la Biodiversità – Le radici del futuro**

Prof. Fabio Taffetani, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche

Ore 11.35 **Valutazione dell'agro-biodiversità: gli studi floristico-vegetazionali**

Prof.ssa Ilda Vagge, Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali, Università degli Studi di Milano

Ore 11.55 **Biodiversità, una ricchezza per la natura e per l'uomo**

Facelia (*Phacelia tanacetifolia*) un caso emblematico

Prof. Mario Colombo e Prof.ssa Daniela Lupi, DeFENS – Università degli Studi di Milano

Ore 12.15 **Valutare l'impatto dei fitosanitari sulla biodiversità e le buone pratiche per una agricoltura di alto valore naturale: esempi in vigneti e risaia**

Dott. Enrico Rivella, Struttura Ambiente e Natura - ARPA Piemonte

Ore 12.35 **I progetti Polyculturae e Biodiversitas**

Dott. Mattia Eusebio Pastore, Presidente dell'Associazione di Produttori Agricoli Polyculturae

Ore 12.50 **Esperienze positive nella risicoltura naturale**

Ing. Manuele Mussa, Azienda Agricola Una Garlanda

Ore 13.00 **Conclusioni**

*Moderatore: Giovanni Bargnesi, Direttore Generale Associazione di Produttori Agricoli Polyculturae
In collaborazione con: Polyculturae, Associazione di Produttori Agricoli*

Venerdì 26 aprile dalle 11.30 alle 12.00 | Corpo Centrale

AperiLario

Degustazione guidata dei vini del territorio

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Venerdì 26 aprile dalle 13.00 alle 14.00 | Corpo Centrale

Showcooking

“Polletto nostrano lardellato alle erbe”

A cura di Ettore Toso, AgriChef di Campagna Amica – Agriturismo Mulino Tibis, Rodero (CO)

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Venerdì 26 aprile dalle ore 15.00 alle 15.45 | Stand GAL Quattro Parchi

Il fiume di MAFALDA

Territorio, ecosostenibilità, futuro, Brianza, Lambro e fantasia

“Più lambernet...meno internet”

Ne parlano Marilena Lualdi e Andrea Camesasca

Venerdì 26 aprile dalle 15.00 alle 15.30 | Corpo Centrale

Nella casa delle api...alla scoperta del miele!

A cura di Barbara Pizzamiglio – Azienda Agricola Ca' Dulza, Canzo (CO) e Fabio Villa – Azienda Agricola Maggiociondolo, Casatenovo (LC)

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Venerdì 26 aprile dalle 15.30 alle 18.00 | Padiglione C | Stand GAL Quattro Parchi

Laboratorio “L'ornitologia con Darwin”

Scopriremo insieme le curiosità evolutive degli uccelli che abitano il parco.

A cura dei Volontari del Parco Valle del Lambro

Venerdì 26 aprile dalle 17.00 alle 17.30 | Corpo Centrale

Assaggiamo l'olio lariano... e impariamo a conoscerlo!

A cura di Agnelli Gianmaria – Azienda Agricola Agnelli, Bellagio (CO)

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Venerdì 26 aprile dalle 17.00 alle 18.00 | Padiglione C | Stand GAL Quattro Parchi

IL Merlot dell'IGT Terre Lariane

Degustazione di Brigante Rosso – La Costa, Salgì – Tre Noci, Vigne Casati – Merlot

A cura di GAL Quattro Parchi

Venerdì 26 aprile dalle 18.00 alle 19.00 | Corpo Centrale

Showcooking

“Risotto alle aromatiche e cremoso di capra” e “Pan de mej”

A cura di Giulia di Scanno, AgriChef di Campagna Amica – Agriturismo Al Marnich, Schignano (CO)

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Sabato 27 aprile dalle 10.00 alle 10.30 | Corpo Centrale

AgriColazione

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Sabato 27 aprile dalle 10.00 alle 12.00 | Sala Lario

Cinghiali: specie aliena, inutile, dannosa e pericolosa

Relatori: Dr. Eugenio Carlini, Sig. Filippo Lelli, Sig. Alberto Pagani, Sig. Gianpaolo Lambrughì

Moderatore: Dott. Giuseppe Prestinari, Sindaco di Faloppio

A cura di: Consorzio Agrario Lombardo in collaborazione con i Sindaci del Territorio e il Comitato spontaneo per la tutela delle colture agricole, della sicurezza e incolumità dei cittadini

Sabato 27 aprile dalle 10.30 alle 11.00 | Corpo Centrale

Impariamo a fare la salsiccia

A cura di Davide Nava – Azienda Agricola Nava, Roncello (MB)

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Sabato 27 aprile dalle 11.30 alle 12.00 | Corpo Centrale

AperiLario

Degustazione guidata dei vini del territorio

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Sabato 27 aprile dalle 11.30 alle 12.00 | Padiglione C | Stand GAL Quattro Parchi

Laboratorio di tosatura: la preziosa lana della pecora brianzola

A cura di Associazione della Pecora Brianzola

Sabato 27 aprile dalle 13.00 alle 14.00 | Corpo Centrale

Showcooking: La dispensa della nonna

“Frittata di pasta” e “Miascia”

A cura di Giulia di Scanno, AgriChef di Campagna Amica – Agriturismo Al Marnich, Schignano (CO)

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Sabato 27 aprile dalle 14.00 alle 14.30 | Corpo Centrale

Sfatiamo un mito: il rabarbaro non è amaro!

Alla scoperta del Rabarbaro Italiano

A cura di Azienda Agricola Res Naturae

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Sabato 27 aprile dalle 15.00 alle 15.30 | Corpo Centrale

Farmerchef... mamme e bimbi ai fornelli coi prodotti del territorio!

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Sabato 27 aprile dalle 15.00 alle 16.00 | Padiglione C | Stand GAL Quattro Parchi

Laboratorio “Biowatcher! Esploratori di natura”

Oltre allo scoiattolo Freccia sono tantissimi gli animali che puoi trovare nel Parco Valle del Lambro!

Grandi e piccoli, scopri tutti e portali a casa con te...

Adatto per i bambini dai 4 anni in su.

A cura della Coop. Demetra onlus di Besana Brianza

Sabato 27 aprile dalle 16.00 alle 17.00 | Padiglione C | Stand GAL Quattro Parchi

I bianchi dell'IGT Terre Lariane

Degustazioni di Terrazze brut – Le Terrazze di Montevecchia, Bianco – Santa Croce, Socho bianco – Az. agr. Concordia

A cura di GAL Quattro Parchi

Sabato 27 aprile dalle 16.30 alle 17.30 | Padiglione C | Stand GAL Quattro Parchi

- Laboratorio "Storie ventose"

I bellissimi paesaggi del Parco Valle Lambro nascondono storie segrete. Costruisci un ventaglio che porti sulle ali del vento i racconti di leggende locali ormai dimenticate!

- Attività per bambini lungo gli "Itinerari nel Parco Valle Lambro: viaggio nella Brianza più autentica".

Adatto per i bambini dai 4 anni in su.

A cura della Coop. Demetra onlus di Besana Brianza

Sabato 27 aprile dalle 17.00 alle 17.30 | Corpo Centrale

Impariamo a fare il formaggio!

*Laboratorio a cura di Francesca Biffi, Azienda Agricola Biffi e delegata di Coldiretti Donne Impresa
Promosso da Coldiretti Como Lecco*

Sabato 27 aprile dalle 18.00 alle 19.00 | Corpo Centrale

Showcooking

"Linguine al gambero di fiume e pomodorini freschi"

A cura di Ettore Toso, AgriChef di Campagna Amica – Agriturismo Mulino Tibis, Rodero (CO)

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Domenica 28 aprile dalle 10.00 alle 10.30 | Corpo Centrale

AgriColazione

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Domenica 28 aprile dalle 10.00 alle 11.00 | Padiglione B | Stand Associazione Pecora Brianzola

Sfilate e valutazione dei capi di pecora brianzola

A cura di Associazione della Pecora Brianzola

Domenica 28 aprile dalle 10.30 alle 11.00 | Corpo Centrale

L'agricoltore che resuscita i vigneti: l'esperienza di Marco Riva

A cura di Azienda Agricola Passione in vigna, Abbazia Lariana (LC)

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Domenica 28 aprile dalle 11.30 alle 12.00 | Corpo Centrale

AperiLario

Degustazione guidata dei vini del territorio

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Domenica 28 aprile dalle 12.00 alle 12.30 | Padiglione C | Stand GAL Quattro Parchi

Premiazione dei migliori capi presentati dagli allevatori

Assegnazione del premio "Eraldo Pirovano" al miglior allevamento di pecora brianzola

A cura di Associazione della Pecora Brianzola

Domenica 28 aprile dalle 13.00 alle 14.00 | Corpo Centrale

Showcooking con il "Galletto Valle Spluga"

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Domenica 28 aprile dalle 14.00 alle 15.00 | Corpo Centrale

Impariamo a fare le confetture!

A cura di Chiara Canclini, Azienda Agricola Botton d'Oro, Stazzona (CO), Delegata Coldiretti Giovani Impresa

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Domenica 28 aprile dalle 15.00 alle 15.30 | Corpo Centrale

Farmerchef... mamme e bimbi ai fornelli coi prodotti del territorio!

Promosso da Coldiretti Como Lecco

Domenica 28 aprile dalle 15.30 alle 18.00 | Padiglione C | Stand GAL Quattro Parchi

Laboratorio "L'ornitologia con Darwin"

Scopriremo insieme le curiosità evolutive degli uccelli che abitano il parco.

A cura dei Volontari del Parco Valle del Lambro

Domenica 28 aprile dalle 16.00 alle 17.00 | Sala Lario

Le nanotecnologie in agricoltura per uno sviluppo sostenibile: l'uso di nanofertilizzanti

L'applicazione delle nanotecnologie in agricoltura ha portato alla realizzazione di nanofertilizzanti caratterizzati da una più alta efficienza e da un minor impatto ambientale rispetto ai fertilizzanti convenzionali. I primi risultati ottenuti da test su piante di grano duro e vite dimostrano che le attuali pratiche di fertilizzazione possono essere sensibilmente migliorate applicando un'agricoltura di precisione.

Relatore: Gregorio Dal Sasso, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Como

Domenica 28 aprile dalle 16.00 alle 17.00 | Padiglione C | Stand GAL Quattro Parchi

Proiezione: La Casa Museo di Villa Gerosa ai Piani dei Resinelli, un museo della montagna immerso nel Parco Valentino

Con Alberto Benini, Davide Corti e Pietro Corti

A cura di Comunità Montana Lario Orientale Valle San Martino

Tutti i giorni dalle 11.00 alle 11.40; dalle 14.30 alle 15.10; dalle 16.30 alle 17.10 | In 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 Molteni Cristopher, Arboricoltore – Treeclimber

Tutti i giorni alle ore 10.15 e 15.00 | Pad B

Laboratorio “L’ape Maja e le sue amiche laboriose”

Scopriamo insieme il complesso mondo delle api. Un interessantissimo laboratorio pensato per avvicinare i bambini alla scoperta delle api, interagendo in prima persona.

L’attività offre infatti ai bambini la possibilità di osservare i vari prodotti delle api.

Creeremo un mini alveare con i bambini protagonisti. Ognuno interpreterà un ruolo importante nell’alveare. Il progetto ha l’obiettivo pedagogico di contribuire a sviluppare, già da piccoli, lo spirito di gruppo e il senso di responsabilità, sia verso gli altri sia nei confronti dell’ambiente.

A cura di Fattoria Didattica Sempreverde

Tutti i giorni dalle 10.30 alle 11.30 e dalle 15.30 alle 16.30 | Padiglione C | Stand GAL Quattro Parchi

Laboratorio: “La mia impronta ecologica”

Laboratorio ludico per famiglie

A cura di Parco Regionale di Montevicchia e della Valle del Curone

Iniziative permanenti:

FARMER MARKET | Pad. A

Promozione delle produzioni agroalimentari italiane

Incontri d’affari one-to-one tra agricoltori e ristoratori

TAVOLA DELLA CONVIVIALITÀ | Pad. A

La cucina del territorio lombardo è fusione fra storia, tradizioni e cultura amalgamati con sapienza all’interno di una ricetta che esprime ogni giorno una cucina semplice, coerente ed efficace.

La tipicità di questa cucina risiede anche nella volontà di mantenerne vivi i profumi e i sapori del nostro passato con una visione moderna e sempre attuale.

Manifesto della cucina lombarda 2019 - Unione Cuochi Regione Lombardia

La Tavola della Convivialità rappresenta un luogo d'incontro per i visitatori di Agrinatura nel quale la cucina potrà essere il linguaggio utile alla valorizzazione dei prodotti tipici lombardi.

A oggi sono stati censiti oltre 240 prodotti alimentari tradizionali, dalle carni al patrimonio vinicolo, che sono il frutto dell'evoluzione storica e sociale dei nostri territori. Ogni epoca e ogni dominazione straniera ha lasciato nelle nostre cucine alimenti e tecniche di cottura differenti. Il tutto mescolando di continuo le tradizioni con le innovazioni di ogni tempo.

Ad Agrinatura sarà proposto un confronto fra le cucine dei territori della Lombardia: riso, salumi, formaggi, grani, cereali e vini saranno gli ingredienti che consentiranno di gustare le varie sfaccettature dei sapori della nostra regione. Una ricchezza, spesso, dimenticata o sottovalutata.

Durante le quattro giornate si svolgeranno numerosi eventi, fra storytelling del gusto e show cooking, nei quali i cuochi professionisti si presenteranno portando un gustoso messaggio e guidando i visitatori alla degustazione dei piatti tradizionali lombardi.

Il pensiero di fondo della manifestazione vuole essere lo stimolo alla curiosità e alla consapevolezza nella scelta dei prodotti tipici, nella sapiente lavorazione degli stessi in cucina, con attenzione alla sostenibilità, e nel supporto ai produttori che, spesso in modo eroico, tengono vive alcune produzioni di nicchia di alimenti e vini che compongono il variopinto arcobaleno del nostro patrimonio enogastronomico.

Tenere vive queste tradizioni e tramandarle nel tempo, sempre con un occhio alla modernità, potrà consentire di non perdere il vero legame con la nostra terra.

FOCUS OPERATORI AGRICOLI: "AGRIBUSINESS" - FILIERA PER OPERATORI, DEDICATA ALLA RICERCA DI 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

MOSTRA FUNGHI DAL VERO | Pad. A

Mostra dei funghi primaverili

Proiezioni di oltre 1.250 specie di funghi italiani

Distribuzione omaggio del libretto micologico ultima edizione

Esposizione di 95 quadri di funghi vari dipinti a mano con possibilità di votare il migliore

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

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

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

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

BATTESIMO DELLA SELLA CON PONY | Pad. B

I bambini potranno provare l'emozionante esperienza di montare in sella ad un pony.
A cura di Scuderie Santanaga

LABORATORI DIDATTICI: GLI ANIMALI DELLA FATTORIA | Pad. B

I bambini potranno visitare la fattoria ricreata all'interno del padiglione e conoscere i suoi animali partecipando ai laboratori didattici

A cura di Azienda Agricola Cascina del Sole, Asso (CO)

Con la collaborazione di: Azienda Agricola Ca' Dulza - Canzo (CO), Azienda Agricola Muffatti Lino - Cantù (CO), Azienda Agricola Giarabub - Bellagio (CO), Cascina Ronchetto - Figino Serenza (CO), Agriturismo Botton D'Oro - Stazzona (CO), Azienda Agricola Bragotto - Figino Serenza (CO)

LABORATORI A CURA DI FATTORIA DIDATTICA SEMPREVERDE | Pad. B | Stand Fattoria Sempreverde

- **Attività sensoriali con La Natura: cosa si nasconde nella scatola sensoriale? Quale sarà il tesoro dell'agricoltore? Un meraviglioso viaggio sensoriale studiato apposta per i più piccoli**

I bambini dovranno toccare e indovinare gli oggetti naturali all'interno di una scatola sensoriale, potranno osservare i licheni delle piante, scoprire quanti anni ha un tronco di albero e capire se ci sono stati anni di siccità o di forte acqua nella sua vita

- **Tris con La Natura: giochiamo a tris con la natura insieme a mamma e a papà**

Gioco per bambini e genitori per riscoprire il valore della famiglia e dello stare insieme

- **Percorso Sensoriale: è duro, morbido, verde, ruvido? Un curiosissimo percorso sensoriale alla scoperta della natura, preparato apposta per i piedini nudi dei nostri piccoli ospiti**

I bambini avranno la possibilità di camminare su elementi naturali ed assaporare la natura a piedi nudi

A cura di Fattoria Didattica Sempreverde

LABORATORI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE PER BAMBINI | Pad. C | Stand Silea

A tutti i bambini Silea propone, a rotazione, i seguenti laboratori attinenti il tema della sostenibilità e delle risorse del mondo rurale:

- **Il piccolo eco-botanico e l'orto sostenibile**

Riutilizzo di diversi contenitori di plastica per creare un orto sostenibile, utilizzando anche il vostro compost.

- **Agrilaboratorio creativo ed ecologico**

Creazione di oggetti e gioielli recuperando e riutilizzando i rifiuti (animali, orecchini e portachiavi, ciondoli, giochi di abilità, ecc).

- **Ecogiocare, un'azione che ci piace fare!**

Costruzione di simpatici animalofoni (con concerto finale!), trattori, animali e giochi di un tempo recuperando e riutilizzando diverse tipologie di rifiuto dai rotoli di carta igienica alle bottiglie di plastica.

A cura di Silea Spa

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

- Esposizione di "squali d'acqua dolce": siluro, carpa e luccio
- Gioco di carte didattico dedicato ai pesci

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

LABORATORI PECORA BRIANZOLA | Pad. B

Laboratorio didattico e dimostrazioni pratiche per bambini e adulti sui processi di cardatura, filatura, tessitura e realizzazione di oggetti in feltro.

A cura di Associazione della Pecora Brianzola

MOSTRA "I MIGRATORI DEI LAGHI BRIANTEI" | Pad. C

Mostra di scatti fotografici rappresentanti le specie di migratori che si osservano passeggiando sulle rive dei laghi briantei (Alserio, Annone, Lecco, Montorfano, Pusiano) e nei sentieri dei boschi adiacenti.

Saranno, inoltre, esposte le attrezzature fotografiche e mimetiche utilizzate per questo tipo di fotografia naturalistica.

A cura di Circolo Fotografico Inverigo "Gruppo Naturalistica" con la Associazione Culturale Comunità della Pieve di Incino

PRESENTAZIONE DI FARBOT | Corpo Centrale

FarmBot è la prima macchina a controllo numerico (CNC – Computer Numerical Control) open source sviluppata per la coltivazione: un autentico robot-agricoltore capace di prendersi cura dell'intero ciclo di vita delle colture, dalla semina fino al momento della raccolta. L'anima open source di FarmBot consente agli utenti di modificarne ogni componente hardware e software, creando una tecnologia aperta ed accessibile che consenta a tutti di coltivare cibo e di coltivare cibo per tutti – così come recita il claim del progetto.

Grazie ad un'interfaccia visuale intuitiva, è possibile progettare il proprio orto come in un videogame, affiancando tra loro ortaggi diversi e lasciando che sia FarmBot a gestirne le diverse necessità in termini di spazio, irrigazione e composizione del terreno. Collegando FarmBot a internet, la gestione dell'orto può essere delegata totalmente alla macchina, ricevendo notifiche e potendo gestire le attività del proprio orto ovunque ci si trovi direttamente dal proprio smartphone.

Per funzionare, Farmbot richiede unicamente elettricità, connessione Internet e approvvigionamento idrico. Può eseguire quasi tutti i processi agricoli prima della raccolta, compresa la semina, il controllo meccanico delle piante infestanti e l'irrigazione, operando sia al chiuso che all'aperto, con la possibilità – nel secondo caso – di raccogliere l'acqua piovana per le future irrigazioni e sfruttare l'energia solare per autoalimentarsi.

La macchina, grazie ad un elevato numero di componenti specificamente studiati per le diverse mansioni, è in grado di piantare, con precisione millimetrica, oltre 30 diverse colture tra cui patate, piselli, zucchine, carciofi e bietole, misurare il contenuto di umidità del terreno, innaffiare ciascuna pianta in base alle necessità, usare una telecamera per individuare le piante infestanti ed eliminarle, il tutto operando autonomamente in un'area coltivabile di 5.5 metri quadrati nella sua versione base.

GREEN MOBILITY | Area esterna

Agrinatura promuove la mobilità sostenibile e 100% green.

Nell'area esterna di Lariofiere, infatti, è collocata una colonnina per la ricarica di auto elettriche.

Il servizio di ricarica è offerto gratuitamente ai visitatori allo scopo di sensibilizzarli ad un uso consapevole delle risorse energetiche.