



CAMERA DI COMMERCIO  
COMO-LECCO  
insieme per lo sviluppo

LAGO DI COMO  
ITALIA  
UN MONDO UNICO AL MONDO

# AGRINATURA

25° EDIZIONE

COLTIVIAMO  
LA CONSAPEVOLEZZA

1-3

MAGGIO  
LARIOFIERE ERBA



[WWW.AGRINATURA.ORG](http://WWW.AGRINATURA.ORG)

Dal 1 al 3 maggio 2026, Lariofiere commemora il venticinquesimo anniversario dell'Esposizione Agrinatura, un evento che ha da sempre costituito un'eloquente espressione della valorizzazione della dimensione rurale del territorio, concepita quale propulsore catalizzatore delle collettività che convergono attorno ai temi dello sviluppo eco-sostenibile, dell'ecoturismo, della tutela del patrimonio naturale, delle consuetudini agroalimentari, ma che manifestano altresì un interesse per le avanguardie tecnologiche.

La filiera agricola, mediante le operazioni di coltivazione, allevamento, floricoltura, selvicoltura e la salvaguardia del patrimonio naturalistico, si configura come l'elemento cardine della manifestazione, il cui precipuo obiettivo è l'istituzione e la condivisione di una piattaforma promozionale funzionale allo scambio di relazioni tra i molteplici attori coinvolti: le imprese agricole, gli organismi di tutela, i fornitori, le aziende di trasformazione e i distributori generano sinergie a beneficio dell'utilizzatore finale, al fine di promuovere percorsi di apprendimento e una più profonda consapevolezza sulle tematiche inerenti all'agricoltura e all'ambiente.

Con Agrinatura si palesano le potenzialità di opportunità connesse alla promozione turistica del territorio, con una peculiare enfasi sulla sostenibilità ambientale, imprescindibile per l'edificazione di contesti territoriali armoniosi, nei quali le esigenze di natura economica debbano pervenire a un necessario bilanciamento con le istanze delle comunità e del circostante ecosistema. L'iniziativa, inoltre, rivolge la propria attenzione all'innovazione tecnologica, scandagliando nuovi orizzonti che conducono il settore agricolo e la protezione del patrimonio naturale alla scoperta di paradigmi innovativi e sostenibili, volti a incentivare processi evoluti di educazione alimentare ed ambientale, in piena consonanza con l'evoluzione tecnologica e digitale a livello globale.

Da un quarto di secolo, Agrinatura monitora, incarna ed esalta le specificità e le tendenze di un comparto economico che lega popolazioni e territori, in cui le entità operanti nei settori agroalimentare, selvicolturale, zootecnico e florovivaistico traggono rinvigorismento dai processi evolutivi di aggregazione e condivisione a livello comunitario.

## AGRINATURA IN SINTESI

Date: da venerdì 1 a domenica 3 maggio 2026

Orari: dalle ore 10.00 alle ore 19

Luogo: Centro Espositivo e Congressuale Lariofiere

Edizione: 25<sup>^</sup>

Qualifica: Fiera Internazionale

Partner Istituzionali: Camera di Commercio Como-Lecco, CIA Agricoltori Italiani, Coldiretti, Confagricoltura, Slow Food, Parco Regionale della Valle del Lambro, Parco Regionale Spina Verde, Consorzio Agrario Lombardo, Autorità di Bacino del Lario e dei Laghi Minori, Parco Letterario Regina Margherita, Riserva Naturale Lago di Montorfano, Parco dei Colli Briantei, Parco della Valletta Plis dei Colli Briantei, Slow Food Lombardia e delegazione Como e Lecco, Scuola di Agraria Parco di Monza, Federparchi Lombardia, Associazione della Pecora Brianzola

## FINALITÀ STRATEGICHE

Le direttive fondamentali che guidano l'azione si articolano nei seguenti punti cardine:

- Asserzione e piena riconoscenza del valore Intrinseco dell'Agricoltura territoriale: si persegue l'elevazione e il consolidamento del ruolo essenziale che l'attività agricola riveste all'interno del contesto geolocalizzato
- Incentivazione della filiera agroalimentare corta: si promuove attivamente il circuito breve di distribuzione alimentare, garantendo il coinvolgimento sinergico di coloro che producono, coloro che operano la trasformazione e la platea dei consumatori finali
- Interventi di sensibilizzazione volti a un'educazione alimentare adeguata: si implementano misure per accrescere la consapevolezza in merito all'adozione di un regime nutrizionale corretto ed equilibrato

- Salvaguardia della biodiversità: si pone in essere la tutela della biodiversità e si assicura il rispetto per l'integrità dell'ecosistema
- Valorizzazione della convivialità nell'esperienza culinaria: Il nutrimento viene esperito e fruito in un contesto di condivisione e socialità, propizio allo scambio di cognizioni, e fungente da catalizzatore per l'istituzione di nuove reti di cooperazione tra gli operatori agricoli e rinnovate forme di intesa con la clientela
- Promozione e tutela del Patrimonio Naturalistico: si esercita un'azione volta a valorizzare, celebrare e proteggere il complesso degli elementi che costituiscono il patrimonio della natura
- Promozione del benessere animale e ricomposizione del rapporto antropico-ambientale: si approfondisce il legame tra l'essere umano, l'ambiente e la specie animale, con particolare riguardo al linguaggio interspecifico e alla formazione sulle metodologie di etologia applicata
- Ridefinizione del rapporto uomo-ambiente in ottica di sostenibilità inderogabile: si auspica l'instaurazione di un legame rinnovato tra l'umanità e l'ambiente, il quale non può più prescindere dall'attuazione di iniziative di sostenibilità tangibile, riconosciute come fonti irrinunciabili per la sopravvivenza stessa

---

Le iniziative oggetto di pianificazione definiscono la filiera agricola nella sua totalità. Le attività programmate sono volte a conferire risalto alle produzioni che si distinguono per la loro tipicità e tradizione, all'educazione in materia alimentare e alla solidità del vincolo con il tessuto agricolo del territorio.

## I CONTENUTI

**Food System:** rappresentazione del sistema del cibo consistente nell'aggregazione di aziende agricole, di consorzi di produttori agricoli, di aziende di trasformazione artigianale e industriale, unitamente alle associazioni degli agricoltori, esperti della cultura agricola e gastronomica per generare una proposta di sistema univoca, coordinata ed integrata volta a valorizzare la tipicità, qualità e cultura della produzione agro-alimentare.

**Educazione alla conoscenza delle produzioni agricole:** stagionalità, conoscenza delle varietà dei prodotti dell'agricoltura, dei valori nutrizionali degli alimenti, del gusto naturale del cibo.

**Agribusiness:** filiera dedicata a proposte qualificate per operatori dei settori agricolo, forestale e giardinaggio.

**Valorizzazione del patrimonio naturalistico:** la conoscenza dei parchi e delle riserve naturali costituiscono punti focali sul tema della valorizzazione e tutela del patrimonio naturalistico. La programmazione prevede laboratori di educazione ambientale, workshop per il pubblico, convegni per operatori di settore.

**Valorizzazione dell'allevamento:** animali da pascolo e da cortile, razze bovine, ovine, suine, equine. L'area a carattere didattico è dedicata alla conoscenza delle diverse specie animali. Si prevedono laboratori e seminari sul benessere animale.

## I NUMERI

Espositori	160
Provenienza	da <u>16 regioni italiane</u> : Abruzzo, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana, Trentino Alto Adige, Umbria, Valle d'Aosta, Veneto
Superficie espositiva	12.000 mq
Animali in esposizione	numerosi animali da pascolo e cortile, razze equine, ovine, bovine
Tipologie prodotti agricoli	ca <b>100 tipologie</b> di produzioni agricole da tutta Italia
Visitatori attesi	+ <b>26.000</b> provenienti prevalentemente dalla Lombardia e dal Canton Ticino (Svizzera)
Biglietto ingresso	€ 6 over 18 anni; € 3 ridotto 15-17 anni e disabili; gratuito 0-14 anni
Parcheggio	gratuito

## COLTIVIAMO LA CONSAPEVOLEZZA

### DA 25 ANNI LA TERRA LARIANA CI INSEGNA IL FUTURO

In occasione della venticinquesima edizione di Agrinatura, si intende operare un salto di paradigma: evolvere dalla dimensione espositiva a un modello di **marketing territoriale integrato**.

**COLTIVIAMO LA CONSAPEVOLEZZA** si pone l'obiettivo di consolidare il comparto agricolo lariano non solo come settore primario, ma come pilastro della **transizione ecologica, del turismo esperienziale e della sicurezza alimentare**.

L'obiettivo è generare un impatto sistemico che favorisca la competitività delle imprese locali attraverso l'alfabetizzazione del consumatore, trasformando la visita in fiera in un atto di cittadinanza economica attiva.

#### a) Farmer Market Lariano: L'Hub del Valore e della Tracciabilità

L'evoluzione del mercato agricolo si orienta verso la **"Trasparenza della Filiera"** etica e sostenibile che crea "benessere relazionale", producendo valori economici e sociali attraverso il cibo.

Verranno realizzati eventi di presentazione degli agricoltori lariani che, con le proprie produzioni, contribuiscono a rendere la filiera ad effettivo Km 0, creando un'economia di prossimità etica e sostenibile.

#### b) La Galleria delle Eccellenze Lariane: "Patrimonio in Divenire"

Evoluzione della mostra dei prodotti agricoli in un **percorso valoriale narrativo**. Ogni prodotto d'eccellenza è presentato come **"documento**

**culturale"** del territorio sia durante i 3 giorni di Agrinatura sia dopo lo svolgimento della fiera mediante un catalogo sfogliabile e scaricabile dal sito di Agrinatura che rimarrà visibile tutto l'anno, con l'obiettivo di connettere il pubblico alla storia del produttore e alle tecniche di agricoltura utilizzate.

- **Impatto socio-culturale:** restituzione di prestigio estetico al lavoro agricolo, incentivando il ricambio generazionale e l'orgoglio identitario.

Le due declinazioni progettuali sopra illustrate consentono soprattutto alle **piccole e micro aziende agricole lariane** di avere un'opportunità di visibilità, promozione e business in un contesto altamente valorizzante, dal grande impatto a livello comunitario e mediatico

**Sistema economico:** l'iniziativa stimola la domanda di prodotti a km zero e favorisce la visione del territorio lariano come destinazione d'eccellenza per l'agriturismo e l'enogastronomia di qualità.

"Coltiviamo la Consapevolezza" trasforma il traguardo dei 25 anni di Agrinatura in un volano di sviluppo per l'ecosistema lariano, un modello di crescita che coniuga **profitto economico, tutela ambientale e coesione sociale**.

## PROGRAMMA

### CELEBRAZIONE 25 ANNI

Sabato 2 maggio ore 11:00

### I LABORATORI DI AGRINATURA

### EDUCAZIONE AMBIENTALE: NATURA E INSETTI IMPOLLINATORI

Padiglione C | Area Parco Regionale della Valle del Lambro

Venerdì 1° maggio - Dalle 10:30 alle 12:00 e dalle 14.00 alle 17:00

Sabato 2 maggio - Dalle 10:30 alle 12:00 e dalle 14.00 alle 17:00

Domenica 3 maggio - Dalle 10:30 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 17:00

#### Bosc'Orto sensoriale

Un percorso allestito con materiali naturali per scoprire, toccare, annusare e giocare con i 5 sensi alla scoperta del mondo dell'orto e della natura.

Adatto ai bambini dai 3 ai 10 anni.

Attività gratuita a ciclo continuo.

A cura dell'Associazione Amici della Valletta di Monticello Brianza.

Venerdì 1° maggio - Dalle ore 10:30 alle ore 12:00

#### Fiori e api da passeggio!

Laboratorio creativo: con tecniche varie realizziamo api e fiori da portare a casa per visualizzare, sperimentare e capire il più importante lavoro delle api... l'impollinazione.

Adatto ai bambini dai 6 ai 12 anni, accompagnati da un adulto.

Attività gratuita a ciclo continuo

A cura di Flavia Caironi - Riserva Naturale Lago di Montorfano.

**Venerdì 1° maggio - Alle ore 11:00**

## **Cassago e il rus Cassiciacum di Sant'Agostino**

Presentazione divulgativa: una panoramica della storia di Cassago Brianza, dal sito romano rus Cassiciacum al rapporto fra il paese e sant'Agostino, le sue opere e il rapporto devozionale nato dopo la peste del 1630.

Durata circa 20 minuti.

Adatto a tutti.

Attività gratuita a cura dell'Associazione S. Agostino. Interviene il Presidente dott. Luigi Beretta.

**Venerdì 1° maggio - Alle ore 14:00**

**Domenica 3 maggio - Alle ore 10:30 e alle ore 15:00**

## **Il microcosmo degli impollinatori**

Grazie a racconti illustrati, scopriamo il ciclo di vita di tre farfalle autoctone - cavolaia, vanessa dell'ortica e macaone - e ricostruiamo la nostra farfalla.

Conosciamo poi l'ape regina, il suo ruolo cruciale e la struttura dell'alveare grazie a un'arnia didattica.

Al termine, merenda offerta con pane e miele.

Durata circa un'ora.

Adatto ai bambini dai 2 agli 8 anni.

Attività gratuita, a cura di Slow Food Como e Lecco in collaborazione con le maestre Francesca e Sabrina e Lorenzo Baronio dell'Apicoltura La Ca' di Af di Valbrona.

**Sabato 2 maggio - Alle ore 10.30 e alle ore 15:00**

## **Il microcosmo degli impollinatori**

Grazie a racconti illustrati, scopriamo il ciclo di vita di tre farfalle autoctone - cavolaia, vanessa dell'ortica e macaone - e ricostruiamo la nostra farfalla.

Al termine, merenda offerta con pane e miele.

Durata circa un'ora.

Adatto ai bambini dai 2 agli 8 anni.

Attività gratuita, a cura di Slow Food Como e Lecco in collaborazione con le maestre Francesca e Sabrina.

Sabato 2 maggio – Dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 17:00

Domenica 3 maggio – Dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 17:00

## Di fiore in fiore

Laboratorio manuale: realizziamo un mandala a tema api e fiori, utilizzando semi ed elementi floreali.

Adatto ai bambini dai 5 ai 10 anni.

Attività gratuita a ciclo continuo, a cura della Scuola Agraria del Parco di Monza.

Venerdì 1° maggio – Dalle ore 14:30 alle ore 15:30

Domenica 3 maggio – Dalle ore 11:30 alle ore 12:30

## Il giardino delle meraviglie

Laboratorio creativo: con la tecnica delle "bamboline di carta", andiamo a realizzare il nostro giardino delle meraviglie.

Adatto ai bambini dai 4 anni in su.

Attività gratuita a ciclo continuo a cura di Coop. Demetra onlus di Besana in Brianza.

Venerdì 1° maggio – Alle ore 15:15 e alle ore 16:30

Domenica 3 maggio – Alle ore 11:00 e alle ore 12:00

## Esploratori di Biodiversità: un mondo di farfalle

Presentazione divulgativa: attraverso splendide immagini e il racconto di un naturalista conosciamo le farfalle, da quelle più colorate alle misteriose falene, con focus sull'impollinazione. Gran parte delle farfalle di cui parleremo potranno essere avvistate durante le uscite in natura organizzate dal Parco in occasione di BioBlitz Lombardia, l'evento di citizen science che coinvolgerà il 15, 16 e 17 maggio molte Aree Protette lombarde in una straordinaria maratona naturalistica in cui saranno proprio i partecipanti, con l'aiuto dei nostri esperti, a ricercare e individuare il maggior numero di forme di vita animali e vegetali.

Durata circa 20 minuti.

Adatto a tutti.

Attività gratuita a cura di Coop. Demetra onlus di Besana in Brianza in collaborazione con Andrea Depalma.

**Venerdì 1° maggio - Dalle ore 16:00 alle ore 17:00**

## **Il giardino delle farfalle**

Laboratorio creativo: un contenitore si trasformerà in un piccolo giardino per le farfalle grazie a terra, semi e la nostra cura.

Adatto ai bambini dai 4 anni in su.

Attività gratuita a ciclo continuo.

*A cura di Coop. Demetra onlus di Besana in Brianza.*

**Venerdì 1° maggio - Alle ore 16.30**

## **Esploratori di Biodiversità: un mondo di farfalle**

Presentazione divulgativa: attraverso splendide immagini e il racconto di un naturalista conosciamo le farfalle, da quelle più colorate alle misteriose falene, con focus sull'impollinazione. Gran parte delle farfalle di cui parleremo potranno essere avvistate durante le uscite in natura organizzate dal Parco in occasione di BioBlitz Lombardia, l'evento di citizen science che coinvolgerà il 15, 16 e 17 maggio molte Aree Protette lombarde in una straordinaria maratona naturalistica in cui saranno proprio i partecipanti, con l'aiuto dei nostri esperti, a ricercare e individuare il maggior numero di forme di vita animali e vegetali.

Durata circa 20 minuti.

Adatto a tutti.

Attività gratuita a cura di Coop. Demetra onlus di Besana in Brianza in collaborazione con Andrea Depalma.

**Sabato 2 maggio - Dalle 14:30 alle 15:30 e dalle 16:00 alle 17:00**

**Domenica 3 maggio - Dalle 14:00 alle 15:00 e dalle 14:00 alle 15:00**

## **Seminiamo il mondo**

Laboratorio manuale: impastiamo, modelliamo, mescoliamo, realizziamo le nostre polpette di terra e semi, e impacchettiamo questo prezioso regalo per la natura.

Adatto ad adulti e bambini dai 4 anni in su.

Attività gratuita a ciclo continuo

*Organizzata da Coop. Demetra onlus di Besana in Brianza.*

**Domenica 3 maggio – Dalle ore 16:00 alle ore 17:00**

## **Bug-Hotel**

Laboratorio manuale: con materiali di recupero realizziamo un piccolo rifugio per i piccoli animali, da sistemare sul balcone o in giardino.

Adatto ad adulti e bambini dai 4/5 anni in su. Attività gratuita a ciclo continuo.

## **DIVULGAZIONE**

**Padiglione C | Area Parco Regionale della Valle del Lambro**

**Venerdì 1 maggio – Alle ore 17:00**

### **Le ricerche e i documentari del MEAB sulle culture popolari brianzole e lariane**

Una carrellata di filmati ci condurrà attraverso la storia delle tradizioni locali. Voci, gesti e immagini offriranno scorci della vita quotidiana di donne e uomini vissuti e che ancora oggi vivono nel territorio della Brianza e del Lecchese. Durata circa 45 minuti. Adatto a tutti.

*Attività gratuita a cura di Prof. Massimo Pirovano, ricercatore, antropologo e Direttore del Museo Etnografico dell'Alta Brianza (MEAB) del Parco del Monte Barro.*

**Sabato 2 maggio – Alle ore 10:15**

### **La conservazione della flora autoctona in Lombardia: i progetti del CFA del Parco Monte Barro**

Con le sue attività di studio, conservazione e propagazione di piante autoctone lombarde, il Centro Flora Autoctona è una stazione all'avanguardia nella produzione di sementi di qualità per prati stabili ad alta biodiversità e opere di riqualificazione e recupero ambientale. Il centro ospita anche la Banca del Germoplasma delle Piante Lombarde, in cui sono custoditi i semi di oltre 2.000 piante rare o minacciate di estinzione. Durata circa 30 minuti. Adatto a tutti.

*Attività gratuita a cura di Jessica Bellingardi, ricercatrice del Centro Flora Autoctona, stazione sperimentale regionale gestita dal Parco Monte Barro.*

Sabato 2 maggio - Alle ore 14:30

## Clima e biodiversità: rischi globali, azioni locali concrete, collaborazioni per il cambiamento

Un esempio di collaborazione tra l'Ente Parco e Rete Clima, network tecnico multidisciplinare che supporta le aziende dal 2011 in percorsi ESG personalizzati. Coinvolgendo le Aziende, i Cittadini e le P.A. in azioni orientate allo sviluppo sostenibile, in linea con gli SDGs (pianificazione e attuazione di governance sostenibile, di decarbonizzazione, di rendicontazione e di strategie "nature positive" orientate alla tutela della biodiversità) è possibile attuare una rete di sostenibilità.

Durata circa 30 minuti. Adatto a cittadini e imprese.

*Attività gratuita a cura di Rete Clima. Intervengono il Presidente di Rete Clima dott. Paolo Viganò e il Presidente del Parco Valle Lambro Marco Ciceri.*

Domenica 3 maggio - Alle ore 15:30

## Api e ambiente: un equilibrio fragile da proteggere

Curiosità, approfondimenti scientifici e spunti di riflessione sul tema delle api e della loro importanza per l'ambiente.

Durata circa 20 minuti. Adatto a tutti. Attività gratuita.

*A cura dalla Scuola Agraria del Parco di Monza in collaborazione con il vicepresidente APAM, dott. Mandelli.*

Padiglione A | Area Eventi Farmer Market - Tavolo della consapevolezza

Domenica 3 maggio - Alle ore 15

## Impara a conoscere e riconoscere i prodotti dall'etichetta

*A cura di Giacomo Guffanti - Coldiretti Como Lecco*

## EDUCAZIONE AGRO-ALIMENTARE

Arena | Spazio Coldiretti

Venerdì 1 maggio - Alle ore 10:30

Agricolazione con yogurt di capra e confettura

Venerdì 1 maggio - Dalle ore 14:30 alle ore 15:15

Sabato 2 maggio - Dalle ore 14:30 alle ore 15:15

Domenica 3 maggio - Dalle ore 14:30 alle ore 15:15

Casaro per un giorno: facciamo il formaggio di capra

A cura dell'Az.agr. Magni di Torri Mariarosa

Venerdì 1 maggio - Alle ore 17:45

Composte, confetture e conserve

A cura di Agrit. Cà Dulza

Sabato 2 maggio - Alle ore 10:30

Agricolazione con pane, confettura e succo di mela

Sabato 2 maggio - Alle ore 16:30

I formaggi a cinque cerchi: storie di alpeggio e di erborinati

A cura di a cura di Jacopo Fontaneto

Domenica 3 maggio - Alle ore 10:15

Agricolazione con pane e confettura

Domenica 3 maggio - Alle ore 16:30

Con le mani nella terra

A cura dell'Az. Agr. Cento Giardini

## LABORATORI OPERAZIONE LARIO SICURO SCOPRI LE REGOLE DEL LAGO GIOCANDO CON EMMSÌ

Padiglione C | Stand Autorità di Bacino del Lario e dei Laghi Minori e Lario Moon  
TUTTI I GIORNI ore 11.00, ore 14.00, ore 15.30 e ore 17.00.

Presso l’Autorità di Bacino del Lario e dei Laghi Minori, nasce il laboratorio “Operazione Lario Sicuro - impara le regole del lago con Emmsì”, a cura del progetto Lario Moon, pensato per avvicinare bambini e famiglie alle regole di sicurezza del lago.

Protagonista dell’attività è Emmsì, il simpatico **alieno guardiano delle acque**, che accompagna i più piccoli alla **scoperta del lago** e dei **comportamenti corretti per viverlo in sicurezza**.

Il laboratorio si apre con un quiz interattivo sulle regole del lago, in cui bambini e genitori possono mettersi alla prova insieme.

A seguire, un memory e un gioco di carte dedicate alle norme del lago per imparare divertendosi, e uno spazio creativo per i più piccoli dove colorare Emmsì.

Un’esperienza pensata per imparare, giocare e scoprire che la sicurezza del lago riguarda tutti, grandi e piccoli.

I posti sono limitati (max 20 bambini per sessione): prenotate il vostro posto direttamente allo stand e diventate anche voi parte di Operazione Lario Sicuro e difensori delle acque.

E per tutti i partecipanti, un gadget in ricordo di questa bellissima avventura.

## I LABORATORI NELLA FATTORIA

## DEGLI ANIMALI

*Padiglione B -Area Educational Farm*

### ATTIVITÀ DIDATTICHE PER BAMBINI:

#### ALLATTA IL VITELLO

Un operatore si occuperà di fornire la razione giornaliera di latte ai vitelli presenti.

#### GROOMING: COCCOLA L'ASINELLO

I bambini potranno coccolare un asinello prendendosi cura del suo "mantello" utilizzando striglia e spazzola.

Il *grooming* è un momento speciale: oltre alla pulizia dell'asinello, che a lui risulta molto piacevole, permette a noi umani di entrare in contatto con questo splendido animale!

La pulizia viene effettuata con striglia e brusca. La prima è una spazzola più rigida, che serve per eliminare la sporcizia più rigida e sollevare la polvere sul mantello, per poi toglierla con le brusche, che essendo spazzole più morbide si utilizzano anche su arti e muso. Qualsiasi spazzola va sempre utilizzata seguendo il verso del pelo!

Il *grooming* permette inoltre di valutare le condizioni di salute dell'asinello: con la pulizia del corpo, possiamo valutare che non ci siano ferite.

#### L'ORTO INSIEME

I partecipanti potranno sporcarsi le mani e cimentarsi nel trapianto di una giovane piantina da orto. Verrà fornito un vasetto, il terriccio e una piantina da orto (basilico, insalata, ecc..) da rinvasare e portare a casa con una piccola spiegazione su come cresce una pianta e i vari stadi di crescita.

## LA CURA DEL PONY E L'INTERAZIONE CON L'UOMO

Pad B | Area Scuderia Federale IL CAMPO – tutti i giorni

Impariamo a rispettare i pony: come pulirli, sellarli, la loro alimentazione.

Montiamo in sella per un percorso educativo propedeutico con gadget finale.

## EDUCAZIONE CINOFILA E AMBIENTALE

Padiglione C | A cura di N-Team Centro Cinofilo

Venerdì 1 maggio alle ore 11:00

Sabato 2 maggio alle ore 11:00 e alle 15:00

Domenica 3 maggio alle ore 11:00 e alle 15:00

**Pet-Therapy col cane**

Attività per tutti, breve interazione guidata con il cane

Venerdì 1° maggio alle ore 12:00 e alle 16:00

Sabato 2 maggio alle ore 12:00

Domenica 3 maggio alle ore 12:00

**Pet-Therapy con l'asino**

Attività per tutti: breve interazione guidata con l'asino

Venerdì 1° maggio alle ore 15:00

**Pet-Therapy col cane**

Per i più piccoli: momento rilassante, lettura con coccole

Venerdì 1° maggio alle ore 17:00

Sabato 2 maggio alle ore 17:00

Domenica 3 maggio alle ore 17:00

**Educazione civica cinofila**

Attività per tutti: consigli per la gestione del cane in ambito urbano e nei parchi

Sabato 2 maggio alle ore 16:00

Domenica 3 maggio alle ore 16:00

## “LA CO-TERAPIA CON GLI ANIMALI”

Un incontro aperto a tutti per conoscere da vicino gli Interventi Assistiti con gli Animali. Un momento di interazione guidata

Testimonianze: breve racconto di esperienze reali

Arena | Spazio Coldiretti

Sabato 2 maggio – Dalle ore 10:45 alle ore 11:30

Domenica 3 maggio – Dalle ore 10:45 alle ore 11:30

Pet Therapy – Educazione cinofila con Fattoria Sociale Vanitas' Dogs

## GIOCHI DI LEGNO E MESTIERI ANTICHI

*Padiglione B -Area Educational Farm*

Tutti i giorni dalle 10.30 alle 11.30, dalle 14.00 alle 15.00 e dalle 16.30 alle 17.30

Laboratorio con spiegazione e prova dei manufatti.

Rappresentazioni di giochi nati da vecchi assi e dal recupero di mobili, questi giochi ridanno vita a un legno che aveva già lavorato portando con sé i segni del tempo.

Senza pile ma con tanta anima... basta un chiodo, un po' di spago, un pizzico di fantasia e di colore per trasformare un pezzo di legno in un gioco semplice ma stimolante.

A cura di Gabriele Ferrario, artista del legno

## MANI NELLA TERRA: NATURA E FANTASIA

Padiglione B | Presso lo stand nr. 225 Dimiccoli Giardini – tutti i giorni

I bambini potranno mettere le mani nella terra, nelle foglie ed elementi della natura.

## IL QUADRO DEL POLLICE VERDE

Padiglione B | Presso lo stand nr. 225 Dimiccoli Giardini

Domenica 3 maggio dalle ore 10 alle ore 13

Crea il tuo quadro con gli elementi della natura: legnetti, fiori, foglie, segatura da portare a casa.

## CREIAMO I SAPONI DI LANA

Padiglione A | Presso lo stand 134 I saponi di lana di Federica Lovrecic – tutti i giorni

Cardo della lana manualmente con gli scardassi e infeltrimento ad acqua sulle saponette. Il processo sfrutta l'azione di acqua calda, sapone e frizione per unire le fibre di lana, che si restringono attorno alla saponetta, questa tecnica permette di creare saponi scrub naturali, esfolianti e duraturi.

Per bambini e adulti

## IL POLLAIO DIDATTICO

Padiglione A | Presso il tavolo Area eventi Farmer Market

Venerdì 1° maggio - Dalle ore 17:00 alle ore 17:50

Domenica 3 maggio - Dalle ore 16:30 alle ore 17:20

Laboratorio didattico di decorazione uova

Per bambini e adulti.

A cura di Giovanni Battista Mazza, agricoltore

## IMPARA A DISEGNARE E A CONOSCERE I PESCI DI LAGO

Padiglione A | Presso lo Stand nr. 84 Associazione Pescatori e Subacquei - Sezione di Como – tutti i giorni

I bambini impareranno a disegnare i pesci e a comprendere la vita dei pesci di lago

## IL VERDE URBANO IN ARMONIA CON L'UOMO PERCORSO HEALTHY per il BENESSERE PSICOFISICO

### Ingresso e corner

Riflessione sul ruolo sempre più centrale del verde urbano nel miglioramento del benessere psicofisico delle persone: contribuisce a ridurre lo stress, migliorare la qualità dell'aria, favorire la socialità e incentivare stili di vita più attivi.

Un ulteriore elemento è rappresentato dall'introduzione delle **nuove tecnologie per il monitoraggio e la gestione del verde urbano**. L'utilizzo di sensori, sistemi digitali e strumenti di analisi consente oggi di osservare in tempo reale lo stato di salute delle piante, ottimizzare le risorse idriche e pianificare interventi efficienti e sostenibili.

Negli ultimi decenni il verde urbano ha assunto un ruolo completamente diverso rispetto al passato. Se prima parchi, giardini e viali alberati erano concepiti principalmente come elementi decorativi o di rappresentanza, oggi sono considerati componenti essenziali **dell'ecosistema urbano**. La loro funzione non è più solo estetica, ma riguarda direttamente la **qualità dell'ambiente e della vita dei cittadini**: contribuiscono a mitigare il clima, migliorare la qualità dell'aria, gestire le acque piovane e contrastare gli effetti dell'urbanizzazione intensiva.

Questa evoluzione è accompagnata da un cambiamento nel modo di progettare e gestire il verde. L'approccio attuale si basa su **principi di sostenibilità, resilienza** e integrazione con il tessuto urbano, anche grazie a strumenti normativi e a una maggiore attenzione alla biodiversità. In questo contesto si inserisce l'uso delle **tecnologie digitali**, in particolare dei **sensori IoT**, che permettono di monitorare in tempo reale le condizioni ambientali e fisiologiche delle piante. Attraverso la raccolta e l'analisi dei dati – come umidità del suolo, disponibilità di nutrienti,

condizioni climatiche e segnali di stress – è possibile ottimizzare interventi come irrigazione e fertilizzazione, riducendo sprechi e migliorando la salute del verde.

Accanto all'innovazione tecnologica, si stanno diffondendo nuove soluzioni ecologiche ad alta efficienza, come le **microforeste urbane**, che favoriscono una **crescita rapida della vegetazione**, **incrementano la biodiversità** e contribuiscono alla **rigenerazione dei suoli**. Anche l'integrazione del verde negli edifici, attraverso tetti e pareti vegetali, testimonia un cambiamento verso una pianificazione urbana più attenta al ruolo della natura.

Un aspetto centrale riguarda la comprensione delle **piante come organismi attivi e sensibili**. Esse percepiscono stimoli ambientali come luce, vibrazioni e variazioni chimiche, e possono subire condizioni di stress in contesti urbani caratterizzati da rumore e inquinamento. Nonostante ciò, svolgono una funzione fondamentale di regolazione: assorbono inquinanti, attenuano il rumore e contribuiscono a creare un microclima più favorevole, con effetti positivi anche sul benessere umano.

Il legame tra natura e salute è noto da tempo e trova oggi conferma in numerosi studi. Il contatto con il verde favorisce il **recupero mentale**, riduce lo stress e migliora la concentrazione, oltre a incentivare stili di vita più attivi. In questo quadro si inserisce anche l'utilizzo di specie vegetali con caratteristiche particolari, come gli agrumi, che oltre ai benefici ambientali **offrono stimoli sensoriali** grazie ai **colori e ai profumi**, contribuendo a rendere gli spazi urbani più vivibili.

Nel complesso, il verde urbano contemporaneo si configura come un sistema integrato in cui **natura, tecnologia e benessere umano sono strettamente collegati**. La sua gestione richiede un approccio consapevole e innovativo, capace di valorizzare le potenzialità ecologiche e sociali degli spazi verdi all'interno delle città.

*Realizzazione a cura degli studenti e docenti dell'Istituto San Vincenzo di Albese con Cassano (CO)*

## COOKING SHOW

Arena | Spazio Coldiretti

**Venerdì 1° maggio – Dalle 11:30 alle 13:00**

Cooking show dello chef Roberto Conti con degustazione di vini dell'Agriturismo Sorsasso

**Venerdì 1° maggio – Alle ore 15:30**

Cooking show dello chef Simone Nicolosi

**Venerdì 1° maggio – Alle ore 17:00**

Cooking show dello chef Giuseppe Crimaldi

**Sabato 2 maggio – Alle ore 11:45**

Showcooking Cuochi Contadini Giulia Di Scanno dell'Agriturismo Al Marnich e Barbara Pizzamiglio dell'Agriturismo Cà Dulza

**Sabato 2 maggio – Alle ore 15:30**

Showcooking Cuoco Contadino Roberto Mauri dell' Agrit. Cassinazza

**Domenica 3 maggio – Alle ore 11:30**

Cooking show dello chef Davide Maci

**Domenica 3 maggio – Alle ore 17:30**

Showcooking Cuochi Contadini Salvatore e Debora Cartolano dell'Agrit. Al Colle

## INNOVAZIONE TECNOLOGICA IN AGRICOLTURA

## DOVE SIAMO OGGI E COSA È DAVVERO UTILE ALLE AZIENDE TERRITORIALI

PER UN'EVOLUZIONE DEL COMPARTO  
PER AVVICINARE I GIOVANI AL LAVORO IN AGRICOLTURA  
PER FAVORIRE IL RICAMBIO GENERAZIONALE

Ingresso principale - TUTTI I GIORNI dalle 10 alle 19 - Corner SMART FARMING -  
AGRICOLTURA 4.0

Sei interessato all'evoluzione tecnologica in agricoltura?

Vuoi scoprire cosa è possibile adottare per migliorare le prestazioni della tua attività?

Presso il corner SMART FARMING – AGRICOLTURA 4.0 puoi dialogare gratuitamente con  
un esperto, il dott.agronomo Paolo Di Adamo

Negli ultimi anni l'agricoltura ha vissuto una trasformazione profonda. Non si tratta più solo di trattori e fertilizzanti, ma di dati, sensori e decisioni informate. Questo cambiamento prende il nome di **Agricoltura 4.0** o **smart farming**: un insieme di tecnologie che aiutano gli agricoltori a lavorare meglio, consumare meno risorse e ridurre l'impatto ambientale.

Oggi queste tecnologie non sono più riservate alle grandi aziende: molte sono già accessibili anche alle piccole e medie realtà, incluse quelle del territorio lariano.

**Lo stato dell'arte: un'agricoltura sempre più "intelligente"**

In Italia l'innovazione agricola non è più una nicchia. Circa il **72% delle aziende agricole utilizza almeno una tecnologia digitale**, segno che la transizione è già in corso.

Le tecnologie più diffuse oggi includono:

- sensori nel terreno per monitorare umidità e nutrienti
- sistemi GPS per lavorazioni precise

- software gestionali per pianificare le attività
- droni e immagini satellitari per osservare le colture

L'idea centrale è semplice: **prendere decisioni basate sui dati**, non solo sull'esperienza. Questo consente di:

- ridurre acqua, fertilizzanti e pesticidi
- migliorare la qualità dei prodotti
- adattarsi meglio ai cambiamenti climatici

In altre parole, l'agricoltore diventa sempre più un "gestore di informazioni", oltre che un produttore.

## Applicazioni concrete per le aziende agricole lariane

Il contesto del Lago di Como e delle aree limitrofe ha caratteristiche specifiche:

- terreni frammentati e spesso in pendenza
- produzioni di nicchia (vite, olivo, orticoltura, allevamenti piccoli)
- forte connessione con turismo e qualità del paesaggio

Per questo, l'innovazione più utile non è quella "industriale", ma quella leggera, flessibile e integrata.

Alcuni esempi pratici:

- **Viticultura e olivicoltura**
  - sensori per prevenire stress idrico
  - modelli previsionali per malattie
  - monitoraggio microclimatico
- **Orti e produzioni locali**
  - irrigazione automatizzata
  - gestione digitale delle colture
  - vendita diretta supportata da strumenti online
- **Allevamenti di piccola scala**
  - sensori per il benessere animale
  - monitoraggio alimentazione
- **Agriturismi**

- o integrazione tra produzione agricola e gestione digitale dell'ospitalità

Un errore comune è pensare che innovare significhi rivoluzionare tutto. In realtà, il modello più efficace è incrementale. L'Agricoltura 4.0 è infatti un sistema modulare, adattabile anche a realtà molto piccole.

## CORNER CUCINA CIRCOLARE

La crescente attenzione verso la sostenibilità ha portato a ripensare profondamente il modo in cui produciamo e consumiamo il cibo. In questo contesto, **la cucina circolare rappresenta un modello innovativo che mira a ridurre gli sprechi alimentari, valorizzando ogni risorsa e trasformando gli scarti in nuove opportunità.** Non si tratta solo di un insieme di pratiche culinarie, ma di un approccio culturale che promuove un uso più consapevole delle risorse e una maggiore responsabilità individuale e collettiva.

Secondo dati diffusi dalla FAO – agenzia specializzata delle Nazioni Unite fondata nel 1945 con l'obiettivo di migliorare la nutrizione e aumentare la produttività agricola – circa un terzo del cibo prodotto a livello globale viene sprecata ogni anno, pari a oltre 1,3 miliardi di tonnellate. Questo fenomeno comporta gravi conseguenze non solo economiche, ma anche ambientali e sociali.

Lo **spreco alimentare** contribuisce infatti all'aumento delle emissioni di gas serra, allo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali come acqua e suolo e alla perdita della biodiversità. Allo stesso tempo, evidenzia un forte squilibrio sociale: mentre grandi quantità di cibo vengono eliminate, molte persone nel mondo vivono ancora in condizioni di povertà e insicurezza alimentare.

La cucina circolare, ispirata ai principi dell'economia circolare, si propone quindi come una risposta concreta a questa sfida. Essa mira a eliminare lo spreco alimentare attraverso il **riutilizzo completo delle materie prime, trasformando quelli che tradizionalmente vengono considerati rifiuti in nuove risorse.** Questo approccio consente di valorizzare ogni ingrediente, ridurre l'impatto ambientale e promuovere un consumo più consapevole, etico e sostenibile.

## Azioni concrete per ridurre lo spreco

In ambito domestico, la cucina circolare si traduce in pratiche semplici ma efficaci, che possono essere adottate da tutti nella vita quotidiana. Un primo passo fondamentale è la pianificazione della spesa, che permette di acquistare solo ciò che è realmente necessario, evitando eccessi e sprechi. È inoltre importante prestare attenzione alla **corretta conservazione degli alimenti**, rispettando le temperature e le modalità di conservazione per prolungarne la durata.

Un altro aspetto centrale è il **riutilizzo creativo degli avanzi**. Ad esempio, il pane raffermo può essere trasformato in zuppe, polpette o dolci tradizionali, mentre bucce, gambi e parti meno utilizzate delle verdure possono diventare ingredienti per brodi, salse o altre preparazioni.

Anche la gestione delle porzioni è fondamentale per evitare sprechi inutili.

Accanto alle pratiche domestiche, è possibile contribuire alla riduzione dello spreco anche attraverso comportamenti responsabili a livello sociale, come sostenere iniziative di recupero delle eccedenze alimentari o utilizzare applicazioni digitali che consentono di acquistare cibo invenduto a prezzo ridotto, evitando che venga buttato.

La cucina circolare non rappresenta soltanto un insieme di pratiche culinarie, ma un vero e proprio modello di sviluppo sostenibile. Essa coinvolge cittadini, istituzioni e imprese, contribuendo alla costruzione di un sistema alimentare più equo, responsabile e rispettoso dell'ambiente.

I WORKSHOP

ARCHITETTURE VEGETALI

Sala Lario

Venerdì 1° maggio – Alle ore 15:00

## Architetture vegetali. Cenni storici e criteri di conservazione

Introduce il Presidente del Parco Valle Lambro Marco Ciceri, modera il Vicepresidente Alfredo Viganò.

In programma:

**“Cosa era un giardino storico, cosa è oggi un giardino storico. Problemi di conservazione e gestione di un bene culturale vivente”**

A cura di Maurizio Boriani, già professore ordinario di Restauro al Politecnico di Milano.

**“Ricerca e sviluppo nei metodi per la valutazione della stabilità di alberi: il contributo dei laboratori universitari”**

A cura di Andrea Galli, professore associato di Geotecnica al Politecnico di Milano (Dipartimento Ingegneria civile e ambientale) e Riccardo Castellanza, professore ordinario di Geotecnica all'Università degli Studi di Milano - Bicocca (Dipartimento Scienze dell'Ambiente e della Terra).

**“Il metodo *Tree sentinel*, rilevatori delle piante”**

A cura di agr. Aldo Longoni e ing. Giovanni Vanini.

Durata circa 2 ore.

Convegno gratuito e aperto a tutti.

Con riconoscimento crediti da parte di: Federazione Regionale Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Lombardia; Ordine dei Periti Industriali; Ordine degli Architetti PPC di Como.

Con il patrocinio di: Ordine degli Architetti PPC della provincia di Monza e della Brianza; Collegio dei Geometri e dei Geometri Laureati della provincia di Monza e della Brianza.

EDUCAZIONE ALIMENTARE

Padiglione A | Presso il tavolo Area eventi Farmer Market

Venerdì 1° maggio - dalle ore 16:30 alle ore 17:00

## “Come migliorare la nostra salute in 2 settimane con un preciso cambio dietetico”

Indagini approfondite eseguite negli ultimi decenni hanno evidenziato che una sana alimentazione, fondata sull'utilizzo di cibi ben definiti, riduca sia lo stato infiammatorio (o addirittura non lo provochi), sia lo stress ossidativo, sia, ove possibile, i livelli di istamina. Nella mia pratica clinica di supporto alle terapie Oncologiche, o per patologie croniche invalidanti (cefalee, gravi forme artritiche, fibromialgia, dolori addominali...), ho osservato, su decine di persone, che il cambio dietetico in soli 15 giorni consecutivi, proseguito per 2 giorni alla settimana come mantenimento, induceva un miglioramento clinico.

Miglioramento che riguardava sia le condizioni generali di salute e dell'umore, sia una favorevole modificazione dei valori di alcuni esami, tra cui la glicemia, il colesterolo, i parametri infiammatori: una modificazione superiore rispetto ai pazienti che assumevano solo i prodotti farmacologici prescritti per la loro patologia.

Per questo, grazie all'aiuto dello chef Raffaele Turci, abbiamo trasformato un semplice elenco di cibi da evitare e da assumere nel libro di ricette: *Buono e Bene a Volte Avviene*.

A cura del **Dr Alberto Laffranchi**, Responsabile Medico del progetto Sport e Terapia del Centro Remiero Lago di Pusiano (CRLP)

GIARDINO DELLA COSMETICA – L'OASI DEDICATA ALLA BELLEZZA NATURALE

Tutti i giorni | Pad A Presso lo Stand nr. 138 Il Giardino Cosmetico

Uno spazio tematico pensato per chi desidera scoprire, comprendere e utilizzare in modo consapevole la cosmetica naturale e biologica.

Ogni giorno, al mattino e al pomeriggio, il Giardino ospita una serie di **incontri aperti al pubblico**, guidati da relatori, esperti del settore, formulatori e professionisti del benessere. L'obiettivo è semplice e ambizioso: offrire ai visitatori strumenti concreti per orientarsi nel mondo della cosmetica "clean", imparando a scegliere prodotti sicuri, efficaci e rispettosi dell'ambiente.

Cosa troverai nel Giardino della Cosmetica

- Mini-lezioni pratiche su come leggere un'etichetta e riconoscere ingredienti naturali o bio
- Dimostrazioni dal vivo sull'uso corretto di creme, sieri, oli e trattamenti quotidiani
- Approfondimenti tematici su sostenibilità, filiere etiche e formulazioni green
- Consigli personalizzati per scegliere i prodotti più adatti al proprio tipo di pelle
- Dialoghi con esperti su tendenze, innovazioni e nuovi standard della cosmetica naturale

Il Giardino della Cosmetica è un luogo di incontro, formazione e ispirazione, dove aziende selezionate e professionisti del settore condividono conoscenze e buone pratiche con un pubblico sempre più attento alla qualità e alla sostenibilità.

## GIRO IN PISTA SU TRATTORINI

Padiglione C | Presso lo Stand 334 PEG Perego - Tutti i giorni

Giro in pista con i trattori. A fine giro verrà consegnata una patente/gioco e libricini da colorare

## LE MOSTRE

Padiglione A | Area eventi Farmer Market

## LA GALLERIA DELLE ECCELLENZE AGRICOLE LARIANE

Promozione delle produzioni agricole delle province di Como e di Lecco, nell'ambito del progetto "AGRINATURA 25 ANNI: COLTIVIAMO LA CONSAPEVOLEZZA" supportato con il contributo economico della Camera di Commercio di Como-Lecco.

In mostra i prodotti che maggiormente simboleggiano la produzione delle aziende agricole del nostro territorio. Nelle tre giornate si alterneranno presentazioni e degustazioni dei prodotti agricoli

Padiglione C | Corridoio d'ingresso Padiglione C

## LAUDATO SÌ

Venti opere dipinte a mano dal grafico-pittore Luigi Belicchi, con il linguaggio contemporaneo della Pop Art, per illustrare l'omonima enciclica di Papa Francesco, apprezzata nel mondo come "il manifesto" dell'ecologia integrale: facile, completo, concreto, decisivo per la sopravvivenza dell'umanità.

Padiglione C | Presso il corner del PLIS dei Colli Briantei

## BELLEZZE NATURALI DEL PARCO LOCALE DI INTERESSE SOVRACOMUNALE DEI COLLI BRIANTEI

Immagini rappresentanti piante e animali, paesaggi e dettagli del territorio del Parco dei Colli Briantei, per ammirare la bellezza inaspettata che possiamo ammirare ad un passo da casa.

Galleria Corpo Centrale

## TRA LE NUVOLE - L'AVIFAUNA ILLUSTRATA

Esposizione personale di Elena Casiglio, artista comasca classe 1986.

Elena ha sempre guardato alla natura come musa per le sue creazioni, negli ultimi anni si è dedicata in particolare allo studio e alla raffigurazione dell'avifauna. L'artista sarà presente in fiera con opere originali e mostrerà alcune delle tecniche con cui è solita lavorare.

## Padiglione A | Stand 75

### DUE PARCHI, UNA VISIONE: YELLOWSTONE E GRAN PARADISO

Fotografie di Andrea Brambilla

Il 2022 ha rappresentato un anno simbolico per la conservazione della Natura: 150 anni dalla nascita del Parco di Yellowstone e 100 anni del Parco Nazionale del Gran Paradiso. Due territori lontani e diversi, ma uniti da un ruolo pionieristico: sono stati i primi parchi creati per proteggere la bellezza naturale minacciata dall'espansione umana.

Questa mostra racconta i punti di contatto tra Yellowstone e il Gran Paradiso, due luoghi che, pur distanti, condividono la stessa missione e fanno parte di un'unica storia di tutela ambientale. Sono anelli della stessa catena che non possono fare a meno l'uno dell'altro.

## Padiglione B Area fattoria animali

### L'ANGOLO DELLA FORTUNA

A cura di Gabriele Ferrario

Vecchi ferri di cavallo, consumati dal cammino, ritrovano vita tra incudine e martello trasformandosi in piedi di robuste panchine e tavolini, dove il metallo recuperato cambia uso con forza antica. Tra il calore della fucina e colpi di martello, nascono sedie decorate e grandi ornamenti che trasformano semplici scarti in arredi unici per la casa e il giardino.

Legno e metallo tutto assemblato a mano, ogni pezzo è un manufatto unico, nato dal recupero e plasmato interamente a mano con tempo, fatica ma tanta passione.

## Padiglione C | Stand Gruppo Micologico Cantù e Como A.P.S.

### MOSTRA MICOLOGICA

Mostra dedicata ai funghi in cui si avrà la possibilità di vedere dal vivo moltissime specie. Attività di promozione di una cultura ecologica e di tutela dell'ambiente, con particolare riguardo ai giovani, anche attraverso la conoscenza della micologia.

## GLI ANIMALI DELLA FATTORIA

Padiglione B | Area "Educational farm lariana"

### Gli animali della fattoria

Esposizione di animali tipici della fattoria, volta a valorizzare la zootecnia e l'allevamento lariano.

Laboratori e illustrazione delle varie tipologie di animali della fattoria: bovini, ovini, caprini, conigli, cavalli, asini.

## ORTICOLTURA E FLORICOLTURA

Padiglione B

### Orticoltura e floricoltura didattica lariana

Esposizioni a scopo divulgativo/didattico volte a valorizzare l'orticoltura e la floricoltura lariane:

**L'ORTO** con aree dedicate alla coltivazione di ortaggi, erbe aromatiche e piante commestibili.

**II VIVAIO LARIANO:** come si presenta un vero vivaio in vaso in filare, con piante organizzate in file parallele ben definite.

## AGRIBUSINESS

Padiglione B

### Filiera per operatori, dedicata a qualificate proposte per gli operatori dei settori agricolo, forestale e giardinaggio

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

## LE DEGUSTAZIONI LARIANE

Padiglione A | Padiglione A | Area Eventi Farmer Market – Tavolo della consapevolezza

Nelle tre giornate si alterneranno presentazioni e degustazioni delle produzioni agricole enogastronomiche delle province lariane

## Venerdì 1° maggio

dalle 10:30 alle 10:50

Degustazione di crostini con aglio orsino e tarassaco; pane alle erbe selvatiche e sciroppo di sambuco - Azienda Agrituristica Cassina Enco di Binda Cristina

dalle 11:00 alle 11:20

Degustazione di formaggi di capra - Azienda agricola Magni di Torri Mariarosa

dalle 11:30 alle 11:50

Degustazione di miele - Società Agricola Hakuna Matata

dalle 12:30 alle 12:50

Degustazione di miele - Soc. Agricola Agape

dalle 14:00 al 14:20

Degustazione di vini - Azienda Agricola Sorsasso

dalle 14:30 alle 14:50

Degustazione di Estratto e composta senza zuccheri di haskap, una bacca coltivata nella Valle d'Intelvi - Azienda Agricola Il piccolo Frutto di Chiara

dalle 15:00 alle 15:20

Degustazione di infusi e tè

dalle 16:00 alle 16:20

Degustazione di formaggi di capra - Azienda agricola Magni di Torri Mariarosa

dalle 18:00 alle 18:20

Degustazione di formaggi - Azienda agricola Bianchi Luca

## Sabato 2 maggio

dalle 11:30 alle 11:50

Degustazione di formaggi di capra – Azienda agricola Magni di Torri Mariarosa

dalle 12:00 alle 12:20

Degustazione di sott'oli, pomodorini confit, confetture – Azienda agricola Soave

dalle 12:30 alle 12:50

Degustazione di miele – Soc. Agricola Agape

dalle 14:00 al 14:20

Degustazione di vini: macerato bianco e rosato -Azienda Agricola Ronco della Cava

dalle 14:30 alle 14:50

Degustazione di Salami – Azienda Agricola Pigazzi Claudio

dalle 15:00 alle 15:50

Degustazione di formaggi di capra accompagnati da pane artigianale – Cascina Don Guanella

dalle 16:00 alle 16:20

Degustazione di formaggi di capra – Azienda agricola Magni di Torri Mariarosa

dalle 16:30 alle 16:50

Degustazione di miele millefiori nelle varietà di acacia, castagno e tiglio – Azienda Agricola Io Ape Miele Biologico

dalle 17:00 alle 17:20

Degustazione di olio – Azienda Agricola Rosato

dalle 17:30 alle 17:50

Degustazione di miele – Società Agricola Hakuna Matata

dalle 18:00 alle 18:20

Degustazione di formaggi

*Domenica 3 maggio*

dalle 10:30 alle 10:50

Degustazione di olio – Azienda Agricola Rosato Andrea

dalle 11:00 alle 11:20

Degustazione di formaggi di capra – Azienda agricola Magni di Torri Mariarosa

dalle 12:00 alle 12:20

Degustazione di miele, formaggio e pane – Società Agricola La Cà di Af

dalle 12:30 alle 12:50

Degustazione di miele – Soc. Agricola Agape

dalle 14:00 al 14:20

Degustazione di miele di tiglio, miele di castagno con noci e miele millefiori – Azienda Agricola Bassi Luca

dalle 14:30 alle 14:50

Degustazione di miele – Società Agricola Hakuna Matata

dalle 15:30 alle 15:50

Degustazione di miele millefiori nelle varietà di acacia, castagno e tiglio – Azienda Agricola Io Ape Miele Biologico

dalle 16:00 alle 16:20

Degustazione di formaggi di capra – Azienda agricola Magni di Torri Mariarosa

dalle 18:00 alle 18:20

Degustazione di miele e marmellata – Azienda Agricola Ai Ronchi