

BioGustand

MODENA2008

Verso il Congresso Mondiale del Biologico

Torna l'iniziativa che ha avuto molto successo nel 2006 e che sviluppa una serie di appuntamenti conviviali dove al piacere della conversazione e della conoscenza si unisce quello del palato.

A tavola in compagnia degustando cibi biologici e biodinamici.

Il programma 2008 è ricchissimo.

All'esperienza storica delle aziende e degli agriturismi biologici soci di AIAB Emilia-Romagna, custodi e promotori di un'agricoltura pulita e rispettosa dell'ambiente, di una cucina sana e genuina, si aggiunge un gruppo di ristoranti, soci del Consorzio Modena a Tavola, che si cimentano per la prima volta nella realizzazione di menù a base di prodotti tipici biologici e biodinamici. In verde trovate gli appuntamenti negli agriturismi che si svolgono durante la fine settimana e in rosso quelli nei ristoranti che si svolgono

prevalentemente in serate infrasettimanali e avranno prezzi relativi al menu bio ma in linea con gli standard del locale. Un ricco calendario di appuntamenti frutto di un percorso condiviso, di un'esperienza di crescita del panorama dell'offerta biologica del territorio modenese, che propone ai consumatori sempre maggiori occasioni di assaporare piatti a base di materie prime biologiche e biodinamiche. Non mancate!

Un percorso, da vivere e a cui partecipare! Destinazione...

il 16° Congresso Mondiale IFOAM dell'Agricoltura Biologica, dal titolo "Cultivate the Future". "Coltivare il futuro", per sottolineare l'importanza del contributo dell'agricoltura biologica nel garantire alle prossime generazioni un ambiente sano, equo, giusto in cui vivere armoniosamente nel rispetto dell'individuo e della terra. Per organizzare il Congresso Mondiale del Biologico 2008, Provincia di Modena e AIAB Emilia Romagna hanno costituito il Consorzio ModenaBio 2008, un organismo che sviluppa un progetto e un percorso di crescita che coinvolge il territorio, le realtà imprenditoriali, i consumatori, gli enti e le associazioni per condividere e promuovere la cultura del biologico.

Congresso Mondiale Ifoam dell'Agricoltura Biologica
16-20 giugno 2008 - www.modenabio2008.org

BioGustand



si inserisce nel progetto "È bio, vivere sano e sostenibile", un ricco calendario di attività, eventi e iniziative volte a informare e sensibilizzare il pubblico su comportamenti e stili di vita sani e sostenibili.

Attività sportive, corsi di formazione, attività di educazione alimentare per i ragazzi, laboratori, eventi nei castelli e nei musei del territorio,

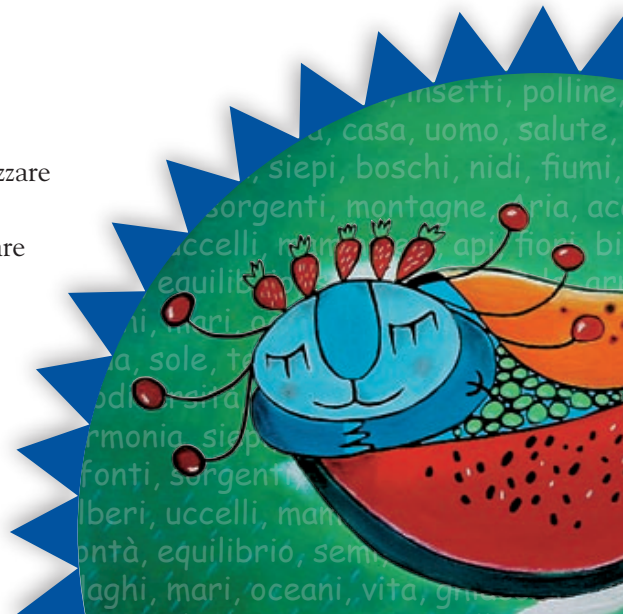
una rassegna cinematografica, e tanto altro ancora.

Per il programma dettagliato:

www.aiab-emiliaromagna.it; www.modenabio2008.org

Realizzato nell'ambito del Programma di Promozione L.R. 28/97 anno 2008.

Organizzato da **AIAB Emilia Romagna** (sezione soci Prober - www.prober.it) in collaborazione con **Modena a Tavola**, **Ascom Confcommercio**, **Sportello di informazione Agroalimentare, Prora**.



Comune di Modena
Assessorato alle Politiche Economiche



Movimento Consumatori

BioGustand



Sabato 5 Aprile

Osteria La lanterna di Diogene

Via Argine, 20 Solara di Bomporto (Mo)

A tavola si parlerà di:

“Modena Capitale Mondiale del Biologico”

Cena ore 20.30, costo € 24,00 vino escluso.

Prenotazioni: tel. 059.903295

lalanternadiogene@lalucciola.org - www.lalucciola.org

Domenica 13 Aprile

La Fattoria del Parco

Via Cappella, 109 Gorzano di Maranello (Mo)

A tavola si parlerà di: “Le carni biologiche, un grande valore ambientale, animale e alimentare”

Cena ore 20.30, costo € 24,00 vino escluso.

Prenotazioni: cell. 340-6298863 tel. 0536.944720

fax : 0536.930113 - www.fattoriadelparco.it

Giovedì 17 Aprile

Trattoria del Campazzo

Via Farini, 82 Campazzo di Nonantola (Mo)

A tavola si parlerà di: “Cucina Biologica”

Cena ore 20.30. Prenotazioni: Gian Luca Soncini tel. 059.547552

Martedì 29 Aprile

L’Erba del re

Via Castel Maraldo, 45 Modena

A tavola si parlerà di: “Cucina Biologica”

Cena ore 20.30. Prenotazioni: Luca Marchini tel. 059.218188

Mercoledì 7 Maggio

Antica Locanda Boschetti

Corso Libertà, 53 San Cesario sul Panaro (Mo)

A tavola si parlerà di: “Cucina Biologica”

Cena ore 20.30. Prenotazioni: Claudio Degli Esposti tel. 059.936003

Venerdì 9 Maggio

L’Incontro

Via delle Magliaie, 4/1 Carpi (Mo)

A tavola si parlerà di: “Cucina Biologica”

Cena ore 20.30. Prenotazioni: Gianfranco Zinani tel. 059.693136

Sabato 10 Maggio

Agrit. Centofiori

Via Pomposiana, 292 Marzaglia Nuova (Mo)

A tavola si parlerà di: “L’uso delle erbe officinali biologiche in cucina”

Cena ore 20.30, costo € 25,00.

Prenotazioni: tel/fax 059.389076 cell. 340.9431471

Lunedì 12 Maggio

Osteria Toscana

Via Gallucci, 21 Modena

A tavola si parlerà di: “Cucina Biologica”

Cena ore 20.30. Prenotazioni: Adomizio Bigi tel. 059.211312

Mercoledì 14 Maggio

L’Erba del re

Via Castel Maraldo, 45 Modena

A tavola si parlerà di: “Cucina Biologica”

Cena ore 20.30. Prenotazioni: Luca Marchini tel. 059.218188

Domenica 18 Maggio

Agrit. del Cimone La Palazza

Via Calvanella, 710 Canevare di Fanano (Mo)

Qui si festeggia la “Primavera Bio”!

(Festa Nazionale del Biologico di Aiab)

Per vedere il programma della giornata visita

il sito www.agriturismodelcimone.it

Pranzo ore 13.00, costo € 25,00 vino escluso.

Prenotazioni: tel. 0536.69311

info@agriturismodelcimone.it

Mercoledì 21 Maggio

Stallo del Pomodoro

Largo Hannover, 63 Modena

A tavola si parlerà di: “Cucina Biologica”

Cena ore 20.30. Prenotazioni: Massimiliano Telloli tel. 059.214664

Sabato 24 maggio

Az. Agrit. Fondo Montecuccoli dei Fratelli Bonetti

Via Frignanese, Impresa Mancini, 12 Vignola (Mo)

A tavola si parlerà di: “Gusto e Nutrizione: bisogni e tradizioni” Il valore aggiunto del biologico.

Cena ore 19.00, costo € 20,00.

Prenotazioni: tel. 059.774232 – fax 059.771941

www.agriturismomontecuccoli.it - fondomontecuccoli@virgilio.it

Serata realizzata in collaborazione con: InfoAgro - Sportello d'informazione agroalimentare Assessorato alle Politiche Economiche - Comune di Modena e Assessorato Agricoltura e Alimentazione - Provincia di Modena, gestito da Federconsumatori, Adiconsum, Movimento consumatori e con lo SPI-CGIL Distretto di Vignola, AUSER e Università Libera Età Natalia Ginzburg - Distretto di Vignola.

Domenica 25 Maggio

Antica Moka

Via Emilia est, 1581 Fossalta (Mo)

A tavola si parlerà di: “Cucina Biologica”

Cena ore 20.30. Prenotazioni: Anna Barbieri tel. 059.284008

Mercoledì 28 Maggio

Vinicio

Via Emilia Est, 1526 Modena

A tavola si parlerà di: “Cucina Biologica”

Cena ore 20.30. Prenotazioni: Vinicio Sighinolfi 059.280313

Giovedì 5 Giugno

Laghi Campogalliano

Via Albone, 27 Campogalliano (Mo)

A tavola si parlerà di: “Cucina Biologica”

Cena ore 20.30. Prenotazioni: Paolo Reggiani tel. 059.526988

Sabato 14 Giugno

Agrit. Centofiori

Via Pomposiana,
292 Marzaglia Nuova (Mo)

**Festa per l’inizio del
16° Congresso Mondiale
del Biologico**

Cena ore 20.30,

costo € 25,00.

Prenotazioni:

tel/fax 059.389076

cell. 340.9431471

Per conoscere le tematiche delle serate in cui si parlerà di “cucina biologica” consultare il sito www.modenabio2008.org

