

# BioFesteggiando MODENA2006

La festa regionale del biologico e del biodinamico che si svolgerà a Zocca dal 21 al 23 luglio. L'organizzazione di questa festa ha visto il fondamentale contributo del Parco dei Sassi di Rocciamalatina e dell'Azienda Agricola Il Salice Rosso. Per tre giorni nel magnifico contesto dell'Appennino Modenese ci saranno musica, animazioni e buona tavola!

E non mancherà la cultura: **in occasione della festa verrà presentato l'evento mondiale del "Congresso IFOAM 2008"** che coinvolgerà principalmente la provincia di Modena nel giugno del 2008. L'IFOAM è la Federazione Internazionale dei Movimenti per l'Agricoltura biologica che detta le linee politiche e programmatiche del biologico a livello mondiale e si riunisce in un Congresso mondiale ogni quattro anni, creando concreti strumenti di sviluppo per il settore del biologico, ma anche per tutto il territorio ospitante.

Venerdì 21, Sabato 22, Domenica 23 luglio 2006

presso l'Ostello "All'antico Ospitale" e al museo del castagno in località Monte S. Giacomo di Zocca (MO)

**Dinamica in Biofesta: festa regionale del biologico e del biodinamico** con convegni, stand espositivi di piccoli produttori locali e artigianato, visite guidate, musica, teatro, animazione, attività ludico sportive, ristorazione.

Venerdì 21 - ore 19,30: cena con relazione di Antonio Compagnoni, AIAB Emilia Romagna: "Modena capitale mondiale del biologico: l'importanza per la provincia e la regione del convegno internazionale di IFOAM che si terrà a Modena a giugno 2008".

Sabato 22 - ore 19,30: cena con relazione di Stefano Fogacci, AIAB Emilia Romagna, sulle antiche razze - modenese, mora romagnola, gallina modenese e antiche varietà di frutteti.

Domenica 23 - ore 10,00: convegno sulla "Gestione sostenibile del territorio" presso la sala consiliare del Comune di Zocca. Relatore: Dario Caccamisi, Parco dei Sassi di Rocciamalatina, interventi di AIAB Emilia Romagna, Amministrazione comunale di Zocca, Comunità Montana Modena Est, Amministrazione comunale di Varese Ligure, *primo comune d'Italia bio certificato*. Segue pranzo a base di prodotti locali.

Cene e pranzi dei convegni € 18,00, vino escluso. Bambini da 3-10 anni: € 9,00.

Prenotazione e info: 059.985201, 340.6799391 - Azienda Agricola Il Salice Rosso.

# BioGustando MODENA2006

è un progetto di AIAB ER, sezione soci di Pro.B.E.R (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna, in collaborazione con Prora (associazione produttori e raccoglitori dell'Appennino Emiliano) e Federconsumatori provinciale di Modena.

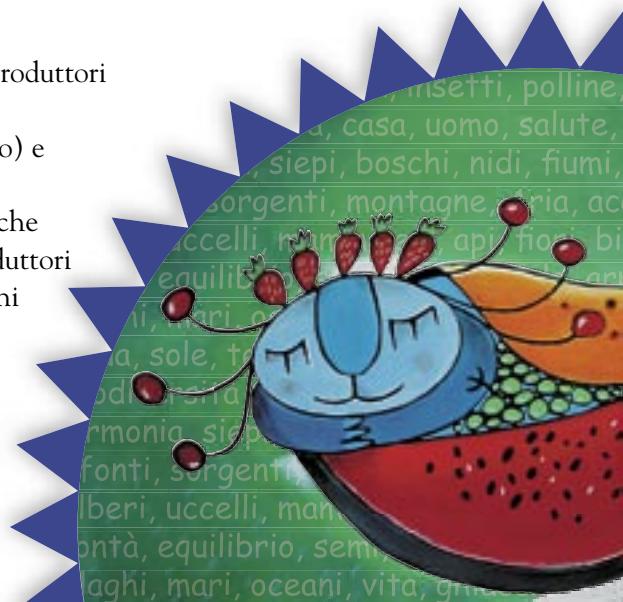
Il Progetto Biogustando ha particolarmente valore perché è il primo che nasce in Emilia Romagna, dalla collaborazione di associazioni di produttori e consumatori, per la qualificazione e la valorizzazione delle produzioni biologiche.

Le iniziative di Biogustando sono:

**BioItinerando** e **BioFesteggiando**.

Per informazioni e prenotazioni: telefonare direttamente agli **agriturismi** oppure a **Biodin di Modena** (orario negozio) al 059/239894 o al 348/2417860 oppure a **Federconsumatori Provinciale di Modena** al 059/ 260384 o al 347/6013629

**AIAB Emilia Romagna** via dell'agricoltura 1 - 41058 Vignola (Modena)  
tel. 051.6486694 - fax 051.273401 - aiab.er@aiab.it - www.aiab.it



Emilia Romagna  
www.aiab.it



Associazione Produttori Biologici  
e Biodinamici dell'Emilia Romagna  
www.prober.it



Provincia di Modena



Federconsumatori  
Associazione Nazionale di Consumatori e Utenti  
ENTE DI PROMOZIONE SOCIALE  
Consiglio Nazionale dei consumatori e degli utenti



Prora  
Parco Regionale  
dei Sassi di Rocciamalatina  
www.parks.it/park.sassi.rocciamalatina

# BioGustando MODENA2006

Azione del progetto: "Sviluppo, qualificazione e sostegno delle produzioni biologiche in provincia di Modena - anno 2006"



# Bio Itinerando MODENA 2006

Un evento unico perché primo nel suo genere ed itinerante che si sviluppa lungo tutte le vie della provincia di Modena. Chi ama la buona tavola, le tradizioni, la nostra cultura potrà vivere momenti conviviali di musica e risate in ambienti unici: **nelle aie delle aziende agricole e negli agriturismi.** Il tour

consentirà di rafforzare il legame fiduciario tra chi produce e chi acquista biologico.

Partendo dalla montagna si arriverà nella Bassa Modenese, assaporando il passato per conoscere, comprendere, godere la più assoluta modernità che sono il biologico e il biodinamico.

## Domenica 18 giugno 2006 Agrit. **Fattoria Giardino**

via Giardino, 370 - Riccò di Serramazzoni (MO)

### **Alla riscoperta della gallina modenese**

- 12.30 Giovanni Matteotti, Presidente AIAB Emilia Romagna:  
"Biogustando 2006: l'incontro virtuoso tra produzione biologica e biodinamica e consumo consapevole".  
13.00 Mauro Zanini, Presidente Federconsumatori Provinciale Modena: "Un nuovo patto tra consumatori e produttori".  
13.30 Pranzo a base di gallina modenese. Costo € 18,00, vino escluso. Bambini da 3-10 anni: € 9,00. Spazio giochi per i bambini.  
15.30 Musiche e danze popolari con il gruppo musicale "Lanterna magica".

Prenotazione e info: 0536.957289, 347.2942984 - fattoriagiardino@libero.it

## Domenica 25 giugno 2006 Agrit. **Il Feliceto**

via Ca' Zucchi, 454 - Ospitale di Fanano (MO)

### **La cinta senese**

- 12.30 Renata Frammartino, Federconsumatori Provinciale Modena:  
"L'informazione in etichetta dei prodotti biologici".  
13.15 Pranzo a base di cinta senese, carne di bovino di razza modenese, formaggi di montagna e frutti del sottobosco. Costo € 18,00, vino escluso. Bambini da 3-10 anni: € 9,00. Spazio giochi per i bambini.  
15.00 Musica irlandese con il gruppo musicale "Carmac".

Prenotazione e info: 0536.69525 - info@feliceto.it

## Domenica 2 luglio 2006 Azienda Agricola **I Rodi**

via Cima Lotta, 848 - Fanano (MO)

### **I frutti di bosco**

- 9.30 Percorsi didattici: uso alimentare e terapeutico dei frutti di bosco. Costo € 10,00 per il percorso didattico.  
12.30 Lorena Scagliarini, AIAB Emilia Romagna:  
"Il biologico: tra storia e attualità".  
13.00 Assaggi di prodotti aziendali a base di frutti di bosco.  
15.30 "Voci di piante - La linfa dalle radici sale alle foglie e ...diventa musica" con Laura e Tiziano.

Prenotazione e info: 0536.68296, 333.7365531

## Domenica 16 luglio 2006 Agrit. **del Cimone La Palazza**

via Calvanella 710 - Canevare di Fanano (MO)

### **Alla scoperta dei formaggi di montagna**

- 12.30 Renata Frammartino, Federconsumatori Provinciale Modena:  
"Accanto ai consumatori per la sicurezza alimentare".  
13.00 Pranzo a base di farro, ortaggi e frutta spontanea, carne di grigia alpina e/o cinghiale, formaggi aziendali, frutti di bosco. Costo € 18,00 vino escluso. Bambini da 3-10 anni: € 9,00. Spazio giochi per i bambini.  
15.30 Musica e danze popolari con il gruppo musicale "Banda Bardana".

Prenotazione e info: 0536.69311 - info@agriturismodelcimone.it

## Sabato 5 agosto 2006 Agrit. **Il Feliceto**

via Ca' Zucchi, 454 - Ospitale di Fanano (MO)

### **Le delizie del bosco**

- 12.30 Piero Negroni, Associazione Prora: "Dai frutti di bosco, alle mele, ai cereali, ai salumi e formaggi della montagna: produzioni biologiche e biodiversità dell'appennino modenese".  
13.15 Pranzo a base di cinta senese, carne di bovino di razza modenese, formaggi di montagna e frutti del sottobosco. Costo € 18,00, vino escluso. Bambini da 3-10 anni: € 9,00. Spazio giochi per i bambini.  
15.00 Musica balcanica con il gruppo "Narod".

Prenotazione: 0536.69525 - info@feliceto.it

## Domenica 13 Agosto 2006 Azienda Agricola **I Rodi**

Via Cima Lotta, 848 - Fanano (MO)

### **Il mirtillo nero dell'Appennino Modenese**

- 9.30 Percorsi didattici: uso alimentare e terapeutico dei frutti di bosco. Costo € 10,00 per il percorso didattico.  
12.30 Helen Raemy, Associazione Prora: "Le proprietà e i diversi usi del mirtillo nero".  
13.00 Assaggi di prodotti aziendali a base di frutti di bosco;  
15.00 Musiche e danze popolari con il gruppo musicale "Banda Bardana".

Prenotazione e info: 0536.68296, 333.7365531

## Sabato 19 agosto 2006 Agrit. **del Cimone La Palazza**

via Calvanella 710 - Canevare di Fanano (MO)

### **Alla scoperta dei sapori di montagna**

- 12.30 Piero Negroni, Associazione Prora: "Varietà antiche e vecchi sapori tornano sulle mense".  
13.00 Pranzo a base di farro, ortaggi e frutta spontanea, carne di grigia alpina e/o cinghiale, formaggi aziendali, frutti di bosco. Costo € 18,00 vino escluso. Bambini da 3-10 anni: € 9,00. Spazio giochi per i bambini.  
15.00 Musica e canti popolari del Frignano con il gruppo musicale "Pivari Trio".

Prenotazione e info: 0536.69311

info@agriturismodelcimone.it

