

Felina di Castelnovo ne' Monti (RE) 26-27-28 luglio 2019

Vi danno il benvenuto al Festival

Asd Felina • Associazione culturale La Fenice • Associazione Italiana Celiachia • Banda Musicale di Felina • Bocciodromo Centro Sociale La Felinese • Cooperativa Parco Tegge • Monchiocorse Pro Loco di Felina

Abbigliamento Carpe Diem • Albergo Osteria Aquila Nera • Antonella Acconciature • Autosalone Dallari • Bar Serenella • Carpenteria Malvolti Paolo e C. • Carta da zucchero • Distributore Total Erg • Estetica Marilyn • Farmacia Giacomo Manfredi • Figurella • Fiorista Cani • Forno di Marola • Il salotto degli stilosi • La Nuova Tipolito • Latteria Il Fornacione • Lavanderia Fiumi di Sapone • Macelleria Castagnedoli • Market II Castello • Montana Reggio Birra • Novelli Car Service • Ottica Visioni • Pasticceria Luciana Giberti • Pavisystem • Physis Estetica e Abbronzatura • Pizza "da Marco" • Prampolini srl • Progetti Ambientali Integrati • Salumeria Fabrizio Zanelli • Stalla Sociale di Felina • Studio Costetti Danilo • Studio Veterinario Manfredi Valentina • Tabacchi "da Guido e Nicoletta" • Termoidraulica Tincani Onilio • TV-Elettrodomestici-SAT Magnani • Vivaio Idea Verde



























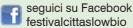






Il Comitato organizzatore ringrazia tutti i volontari della manifestazione

email: promozione@comune.castelnovo-nemonti.re.it



LA BIODIVERSITÀ IN FESTA

Il Centro - via Fontanesi

IL GIARDINO DELLE API

Un'area dedicata al mondo delle api e al loro ruolo determinante nell'ecosistema. Gli stessi apicoltori realizzeranno una mostra con immagini riprese in diretta, dall'organizzazione dell'alveare fino alla smielatura. Lo squardo si allargherà fino agli apicoltori del mediterraneo con la presentazione del progetto MEL delle aree Mab Unesco.

Attraverso mostre, filmati, laboratori sensoriali, presentazione di libri affronteremo il tema della centralità delle api.

Piazza Zanni



COMUNITÀ SLOW FOOD DELL'APPENNINO REGGIANO

Il cibo non solo diritto primario, ma elemento centrale nella tutela della salute, della salvaguardia ambientale dei territori e della loro storia, I PAPPENNINO questi alcuni dei principi della rete dei produttori della Comunità Slow Food dell'Appennino Reggiano, che saranno al Festival per valorizzare la biodiversità come bene comune con il loro mercato premiato con il brand "I Care Appennino" della Biosfera dell'Appennino tosco-emiliano.

Via Kennedy

LA SCUOLA DEL SAPORE: IMPARIAMO DE-GUSTANDO

Andare oltre la superficie. Non sempre conosciamo quello che mangiamo e che beviamo, non sempre sappiamo la provenienza dei cibi sulla nostra tavola, spesso non siamo in grado di cogliere le differenze tra i prodotti. L'obiettivo dei laboratori sarà fornire ai partecipanti gli strumenti per avere maggiore capacità di giudizio nello scegliere cosa mangiare e acquisire qualche utile tecnica per imparare a cucinare meglio a casa nostra. Laboratori a cura di Associazione Culturale La Fenice, produttori della Comunità Slow Food dell'Appennino Reggiano, Salumeria Zanelli.

MERCATO DEL CONTADINO DELL'APPENNINO REGGIANO e altre aziende agricole



LA STRADA DELLE CITTASLOW

percorso enogastronomico ed artistico delle Cittaslow. Saranno con noi le Cittaslow di: Abbiategrasso, Bazzano, Città della Pieve, Guardiagrele, Novellara, Orvieto, San Miniato, Suvereto e altre ancora...



LA PIAZZETTA DEL GIOCO

Dal grande "Gioco della Lumaca" ai giochi da tavola per bambini e adulti, letture, incontri, laboratori... la piazzetta dove tutti sognano di giocare.

ARTISTI DELL'INGEGNO E OGGETTISTICA

EMOZIONI mostra collettiva di pittura

a cura di "Amici del Colore" di Castelnovo ne' Monti. Espongono: Annamaria Olivieri, Cristina Fontanili, Giliola Caselli, Giuseppina Paolini, Maria Pia Bruni, Margherita Taddei, Marisa Ferri, Tiziana Torri, coordinate dal Prof. Paolo Gandini



BABY CORNER presso Beby Bee - via Fontanesi

Un punto di accoglienza per le mamme e i loro bambini per allattare e cambiare il pannolino.

-DOVE MANGIARE... –



T L'OSTERIA

La biodiversità in tavola, con la partecipazione dei produttori della Comunità Slow Food dell'Appennino Reggiano e la specialità della polenta stiada.



...QUELLI DI MEZZO... I CIBI DI STRADA

gnocco fritto, erbazzone di montagna, baccalà fritto, frittella di mele, frittelle di parmigiano reggiano, cappelletti fritti, panino con salsiccia, hot dog artigianale, insalata di farro, patatine fritte, ciambelle, bomboloni, frutta di stagione...e tanto altro ancora

inoltre birra artigianale e vini emiliani

e ancora al CENTRO SOCIALE e nei ristoranti del paese



🏏 cerca nei menù le tante proposte senza glutine.

VENERDÌ 26 LUGLIO 2019

ore 17.00 Apertura Festival

ore 19.00 Sfilata per le strade del paese della Banda Musicale di Felina e del Complesso Bandistico Fornovese "E. Zuffardi"

IL GIARDINO DELLE API - II Centro - via Fontanesi

ore 19.15 INAUGURAZIONE DEL GIARDINO DELLE API Saluto delle autorità, dell'associazione Apicoltori Reggio Parma

dell'area Mab Unesco e degli apicoltori della Comunità Slow Food dell'Appennino Reggiano

ore 20.30 INAUGURAZIONE DEL FESTIVAL CITTASLOW PER LA BIODIVERSITÀ

Saluto delle autorità

a sequire Concerto del Complesso Bandistico Fornovese "E. Zuffardi" diretto dal M° Francesco Zarba

via Fontanesi – II Centro

ore 17.30 Beach Volley

ore 21.00 Fabio & Vale piano bar

piazzetta Belvedere

ore 21.30 **Dimensione Disco 70'S live** in concerto

SABATO 27 LUGLIO 2019

ore 10.00 Apertura Festival

in strada

dalle ore 10.30 Musica di strada con la Civica della Banda Musicale di Felina e la Funkasin Street Band

LA SCUOLA DEL SAPORE - cortile Salumeria Zanelli (via Kennedy)

ore 10.30 FACCIAMO LA PIZZA

come fare in casa una pizza di alta qualità e digeribilità, il lievito, l'impasto, le farine ...e poi si mangia!

Laboratorio condotto da Matteo Grisanti, Pizzeria "Non solo Pizza", Felina Info: € 20,00 a persona, prenotazioni Monica Belli 347/8204491

ore 17.00 DAL CAFFÈ VERDE AL COTTO

scoprire la differenza tra arabica e robusta, assaggiare con un metodo alternativo, il caffè filtro freddo!

Laboratorio condotto da Torrefazione Artigianale Mama Caffè, Vignola (MO) In omaggio a tutti i partecipanti 125g di caffè Bio macinato per Moka Info: € 15,00 a persona, prenotazioni Monica Belli 347/8204491

IL GIARDINO DELLE API - II Centro - via Fontanesi

ore 10.00 Apertura mostra Apicoltura e Aree Mab Unesco

ore 16.00 MINI CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Impariamo a degustare e a conoscere i mieli

con Andrea Tognetti in collaborazione con AMI (Ambasciatori dei Mieli)

ore 18.00 Presentazione progetto BIOMONITORAGGIO AMBIENTALE CON LE API Gennaro Di Prisco, CREA Agricoltura e Ambiente e Annalisa Casali, Api Libere

via Kennedy - Piazzetta del Gioco

ore 10.00 / 12.00 e ore 16.00 / 17.00 **Grande "Gioco della Lumaca"**

dalle ore 10.00 La tana del gioco a cura dell'Associazione "La Gilda dei Bardi"

ore 18.00 Presentazione animata del libro "La mirabolante macchina del volo" di e con Matteo Razzini (Edizioni Corsare)

via Fontanesi – II Centro

ore 15.00 Beach Volley

piazza Zanni

ore 21.00 Ruby Formentini Project

piazzetta Belvedere

ore 21.30 Surfin' Claire and the Whisky Rockers rock anni '50 e rockabilly



piazza Resistenza

ore 21.00 LO SPRECO ALIMENTARE

conversazione con **ANDREA SEGRÈ**docente di Politica Agraria dell'Università di Bologna
presidente di F.I.C.O. Centro Agroalimentare di Bologna.
Presentazione del libro "Il metodo spreco zero" di Andrea Segrè

a seguire RICICLATO CIRCOLO MUSICALE in concerto

DOMENICA 28 LUGLIO 2019

ore 10.00 Apertura Festival

in strada

ore 10.30 Musica di strada con la Large Street Band

LA SCUOLA DEL SAPORE - cortile Salumeria Zanelli (via Kennedy)

ore 10.30 I SALUMI NON SONO TUTTI UGUALI

imparare a riconoscere un salume buono e la differenza tra salume artigianale ed industriale. Degustazione guidata di salumi, artigianali, biologici di varie razze suine accompagnati da vini del territorio. Laboratorio condotto da Accademia Judices Salatii.

Info: € 20,00 a persona, prenotazioni Monica Belli 347/8204491

ore 16.30 **GRANI ANTICHI E LIEVITO MADRE**

le farine e il lievito madre: faremo il pane, lo cuoceremo e lo porteremo a casa insieme a un vasetto di lievito madre. Laboratorio condotto da Serena Gualtieri, Grani e Mani del Forno Gualtieri, Carpineti.
Info: € 20,00 a persona, prenotazioni Monica Belli 347/8204491

IL GIARDINO DELLE API - II Centro - via Fontanesi

ore 10.00 Apertura mostra Apicoltura e Aree Mab Unesco

ore 10.30 IL GIARDINO DELLE API, COME GIOIRE DELLA BIODIVERSITÀ
Antonio Felicioli. docente Università di Pisa

ore 16.00 **LABORATORIO DI SMIELATURA**con **Tiziana Sarti**, Apicoltura "La Strega rossa"

ed **Emanuele Carubbi**, Agricola Appennino

ore 18.00 LA RIVOLUZIONE DELLE API

Come salvaguardare l'alimentazione e l'agricoltura nel mondo Presentazione del libro con la partecipazione delle autrici Monica Pelliccia e Adelina Zarlenga. Proiezione del DocuFilm Hunger for Bees regia di Silvia Luciani

via Kennedy - Piazzetta del Gioco

ore 10.00 / 12.00 e ore 17.00 / 19.00 Grande "Gioco della Lumaca"

dalle ore 10.00 La tana del gioco a cura dell'Associazione "La Gilda dei Bardi"

dalle ore 11.00 alle ore 12.00 **Un'ape - Laboratorio con sassi e fogli di giornale** a cura della Biblioteca Crovi.

A tutti i partecipanti verrà distribuito il "Vademecum degli amici delle api" tratto dal libro "Vita da ape" di Kirsten Hall

ore 16.00 **SOS Insetti utili cercano Casa** laboratorio a cura di Sara Laberenti dell'Azienda agricola Varo di Valestra (max 20 partecipanti)

Giocando per strada con "Asmodee"

a cura della Cartolibreria Casoli di Castelnovo ne' Monti

via Fontanesi – Il Centro

dalle ore 10.00 Giochi sulla sabbia

dalle ore 14.00 Circuito bici per bambini

piazzetta Belvedere

ore 15.30 Elia Ferretti in concerto

ore 21.00 Randomize in concerto

piazza Resistenza

ore 17.00 RASSEGNA BANDISTICA GIOVANILE con la Banda Giovanile dell'Appennino Reggiano

e la Small Band di Castel San Pietro Terme

ore 21.30 MERULO BIG BAND in concerto diretta dal M° Giovanni Picciati cantano Marilena La Grotteria e Valerio Carboni presenta Manuela Catellani

