

Evento organizzato da



14
GIUGNO
2015

Rive d'Arcano
Parco urbano "Pasc"
di Pozzalis



Con la collaborazione di



↓ CONTINUA LA LETTURA

Che si mangia?

Menù "Casa Dipinta"

- ~ Insalata di farro, pomodori, mozzarella e olive nere in emulsione di basilico
- ~ Coscette di pollo in salsa di curry su letto di riso nero
- ~ Polpettine primavera di riso con zucchine o piselli e menta, su gustosa salsa di pomodoro

Menù "da Marisa"

- ~ Toc' in braide
- ~ Orzotto al crescione con coscette di rana impanate nella farina di polenta e fiori di zucca
- ~ Goulash di guancioni con polenta di "sorc"

Menù Aiab Fvg

realizzato da Claudio Petracco

- ~ Fresco gazpacho con tortilla croccante di mais "Ros" di Aquileia
- ~ Cous cous di farro con tofu e verdure di stagione, profumato alle spezie
- ~ Crocchette di miglio e lenticchie con trio di salsine sfiziose

... e infine pizze e torte a volontà, pop corn a tutte le ore!



Laboratori SI SVOLGERANNO DURANTE TUTTO L'ARCO DELLA GIORNATA

Andiamo a naso

laboratorio olfattivo e gustativo per bambini e non a cura dell'Associazione produttori olio extra vergine di oliva Fvg di San Daniele del Friuli

Biosfilata

per grandi e piccini

Estrazione olii essenziali

con Carlo Santarossa

Fornai per gioco

laboratorio creativo per bambini per divertirsi a fare pani e panetti a cura del Forno Arcano

Giomais

per giocare e creare con il mais

I giochi di un tempo

con gli amici Renata, Paolo & Dario

Le erbe del giardino

Giusi ci racconta come riconoscere, coltivare e usare le erbe del giardino

Vasulmus

per divertirsi e imparare con gli asinelli a cura di Ersilio e Tiziana

Geis e giucs

i nonni raccontano e insegnano

Magia delle fiabe

laboratori artistici a cura di "Raggi di Sole"

Negli ultimi anni abbiamo assistito ad un forte incremento della domanda di prodotti biologici ed in questo contesto si sono parallelamente registrati casi di produttori che, attratti dai facili profitti, hanno cercato di tagliare i costi di produzione, a discapito della qualità, se non addirittura della sicurezza alimentare.

La "Festa dei Cereali" vuole promuovere i prodotti tipici delle aziende del nostro territorio, diffondendo il messaggio che la filiera corta può essere l'autentica garanzia di qualità per il consumatore.

*il Sindaco
dott.ssa Cristina D'Angelo*

Per informazioni:
www.fornoarcano.jimdo.com
forno.arcano@libero.it

grafica e illustrazioni / ALESSANDRA BERGAGNA — stampa / LITO IMMAGINE

festa dei
CEREALI
Sapori e profumi della nostra terra



festa dei *CEREALI*

Sapori e profumi della nostra terra



Partecipanti

RISTORATORI

Aiab Fvg Fagagna
Antica Bettola "da Marisa" Rodeano Basso
Ristorante "Casa Dipinta" Spilimbergo

PRODUTTORI ED ESPOSITORI DEL TERRITORIO

AIC Associazione Italiana Celiachia
prodotti per celiaci, Udine
Agriturismo Sasso d'Oro
prodotti agricoli Bio, Solimbergo
Alle Rose Soc. Agric.
farine, succo ed aceto di mela e pasta,
Rive d'Arcano loc. De Mezzo
Apicoltura Azzaro Maria
miele e prodotti dell'alveare, Vito d'Asio
Ass. Produttori Olio della zona collinare
olio extra vergine di oliva, San Daniele del Friuli
Azienda Agr. Fiorindo Mazzolini farine e cereali
Biologici, Socchieve
Azienda Agr. Francescon Nives
cipolla rossa di Cavasso Nuovo
Azienda Agr. Sergio Mucchiut prodotti
da lavanda
Azienda Floricoltura Iop Ivo, Villotta di Chions
B&B Locanda nel cuore del Friuli
torte e formaggi di capra, Giavons
Bioprofumeria Volo di fiori
cosmesi biologica, Codroipo
Carlo Santarossa estrazione olii essenziali, Porcia
Cooperativa Nascente laboratorio
sartoria, Udine

Ente tutela pesca Fvg

tutela del gambero di fiume, Udine
Erboristeria Albero magico
prodotti Bio, Cassacco
Forno Arcano prodotti da forno Bio (pane, dolci)
e ciliegie, Rive d'Arcano
Giomais prodotti didattici naturali, Trieste
Il giardino commestibile erbe officinali
e aromatiche, Zomeais di Tarcento
Malto d'Oro birra artigianale,
San Daniele del Friuli
Misha e Benve centrifugati e yogurt Bio,
Bagnarola di Sesto al Reghena
Pro loco Rive d'Arcano prosciutto crudo
e formaggio Montasio
Raggi di sole (asilo steineriano)
laboratorio tessuti e favole, Udine
Ute Buia cartocci, gerle, maglie
Verde Pistakio abbigliamento
naturale bimbi, Udine

HANNO COLLABORATO

Bruno Della Vedova, Gruppo Nicli, Luca Fabbro,
Nuovo Gruppo Giovani, Luciano Boscolo,
Probios, Simona Attico
*Un ringraziamento speciale
a tutte le persone che si sono impegnate
per la riuscita della festa.*

↓ LEGGI IL PROGRAMMA

Proiezione del film-documentario

FRESH

di Ana Sofia Joanes

11
GIUGNO
2015

Rive d'Arcano
Sala Consiliare
ore 20.30

Il documentario che nasce dalle radici del movimento per il "buon cibo" americano ma che in realtà **parla della nostra vita** e di come essa sia fortemente influenzata non solo da che cosa mangiamo ma anche, o forse soprattutto, dall'agricoltura che ci sta attorno.

Il documentario è del 2009, finanziato dai movimenti e dai cittadini, distribuito tramite **genuino interesse e vigorosa passione**: ad oggi conta su una comunità di sostenitori che supera le 100.000 persone. Raccoglie una documentata rassegna di casi di "cattiva agricoltura" ma soprattutto degli esempi di come "si può fare altrimenti", sottolineando come sia possibile ed **economicamente sostenibile mangiare tutti e mangiare meglio**.

Nel documentario si incontrano alcuni testimonial di spessore come il giornalista **Micheal Pollan**, autore, tra i tanti libri, de "il Dilemma dell'onnivoro", e de "la Botanica del desiderio" e l'allevatore simbolo per gli Stati Uniti **Joel Salatin** nella sua Polyface farm. Dopo la proiezione ci sarà una informale discussione con la partecipazione di produttori e consumatori di **Aiab-Fvg** e tecnici del **Museo Friulano di Storia Naturale**.

la proiezione è organizzata da **AIAB-FVG**
per informazioni ed approfondimenti
aiab.fvg@aiab.it
per informazioni sul film:
www.freshthemovie.com

Museo Friulano
di Storia Naturale



*Ritorna il gambero
nel torrente Patoc...
durante la
Festa dei Cereali!*

Programma

alle ore 9.00

Ci troviamo per la passeggiata alla scoperta e valorizzazione del Territorio

Per la camminata di quest'anno, preparata e guidata da **Bruno Della Vedova**, c'è un'idea ambiziosa di grande interesse per la riqualificazione ambientale, rivolta sia agli adulti che ai ragazzi: **verificare la qualità delle acque** di sgrondo attraverso le nostre colline moreniche, in corrispondenza del torrente Patoc, mediante alcune misure chimico-fisiche come pH, temperatura, conducibilità elettrica, **seguire la reintroduzione del gambero di fiume** in alcune pozze del torrente Patoc, organizzato e guidato da **Massimo Zanetti** dell'Ente tutela pesca del Fvg che presenterà l'attività a tutela del gambero di fiume e mostrerà anche il gambero rosso della Louisiana, una specie invasiva che sta infestando molti corsi d'acqua anche nella nostra regione.

Il gambero di fiume è un indicatore molto sensibile della qualità ambientale delle acque naturali analogamente alle api per le colture agricole.

ore 9.00

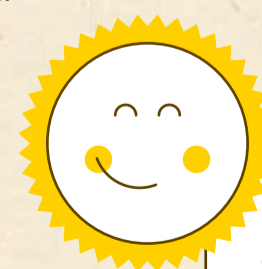
Apertura chioschi e inizio festeggiamenti

Sarà possibile assaggiare o acquistare prodotti enogastronomici della zona collinare e non solo. Gli ingredienti principali saranno i **cereali**, i loro derivati, **pane e prodotti da forno**, accompagnati da **formaggi, salumi** e dagli immancabili **birra vino e succo di mela e olio**.

I bambini già dal mattino potranno divertirsi con le arrampicate sulle **balle di fieno**, giocare con il **mais** e partecipare ai **laboratori** ludici a loro dedicati.

Gli adulti, invece, potranno visitare la mostra-mercato allestita dai produttori locali attorno al campanile della collina "Pasc" per scoprire le tante gustose proposte.

*Tutta la giornata
sarà accompagnata
dalla musica
di Renata, Paolo
& Dario*



Lo sai che nel 2013 la Festa dei Cereali è stata premiata da **Legambiente** come **Sagra Virtuosa**?
Aiutaci a tenerla pulita!
Qui tutto è Bio, non portare plastica lattine o altri rifiuti.