

NON
MANGIAMOCI
IL PIANETA
MANGIAMO BIO

I PUNTI VENDITA E RISTORAZIONE BIO

CÀ MAGRE Coop. agricola Isola Della Scala (UR) • Via Cà Magre 69
tel 045.6630692 • info@camagrecoop.net

Mercati Verona • P.zza Isolo • **Giovedì**
San Giovanni Lupatoto (UR) • Mercato settimanale • **Venerdì**
Bovolone (UR) P.le Scipioni • **Mercoledì**
Arbizzano (UR) – località Nouara • Piazza Rossa • **Sabato**

CERES Verona – San massimo • Via Monsignor Bellotti 16
tel 045.8900586 • info@panebioceres.it
Verona • Via Magellano 7a • tel 349.470.1884
Verona • Via Ghetto 28 • tel 0458621289
San Pietro in Cariano (UR) • Via Valpolicella 3F
tel 329.7073851

FONTANA BIO Arcè di Pescantina (UR) • Via Tegnente 21
tel 349.6354075 • info@fontanabio.it

LA BUONA TERRA Verona • Via Carlo Alberto 5 • tel 045.584646
Villafranca di Verona • Via Angelo Messedaglia 301
tel 045.6303434 • info@labuonaterraverona.com
Affi (UR) • Via Pozzo dell'Amore 9 • tel 045.7236682

NOVAIA Az. agricola Marano di Valpolicella (UR) • Via Nouaia 1
tel 045.7755129 • info@novaia.it

ROSEGOTI Agriturismo Cà degli oppi (UR) • Via Pozze 63
tel 340.847.5532 • rosegoti.lagriturismo@gmail.com

UIN & ORGANIC PRODUCTS Pescantina (UR) • Via Roma 4
tel 045.7156669 • info@uineorganic.com

ADERIAMO

Rete di associazioni,
comitati, realtà
della società civile...
in MARCIA PER IL CLIMA.

A VERONA
il 7 Dicembre dalle ore 19
info • www.coalizioneclima.it
facebook • coalizioneclimaverona



INFO

Telefono +39 348.800.0170
www.glispecialistidelbiologico.it
glispecialistidelbiologico@gmail.com
facebook gli specialisti del biologico

I PARTNER DI PROGETTO

Gli Specialisti del Biologico
dal territorio per il territorio



Si ringraziano
per la Stampa

SALETTI ELIOTECNICA • Verona
SCRIPTA
comunicazione | edizioni
Verona

RISPETTA L'AMBIENTE. NON GETTARMI PER TERRA

NON MANGIAMOCI IL PIANETA MANGIAMO BIO

agricoltura • biodiversità
cambiamenti climatici

Una RETE di Produttori, Cooperative e Realtà locali,
Pionieri del Biologico nel territorio veronese.
Un progetto che ha come obiettivo la conoscenza
e la promozione dei prodotti BIO a km0 e delle loro
qualità nella tutela dell'ambiente e dei diritti sociali.
Nutrirsi BIO è ... VIVERE un nuovo stile di vita.

leBiosettimane dal 5 al 16 dicembre 2018

INCONTRI • DEGUSTAZIONI • EVENTI
PROMOZIONI sui PRODOTTI DEL TERRITORIO
nei PUNTI VENDITA e RISTORAZIONE BIO



5
MER
ore 18

MONICA PELLICCIA e
ADELINA ZARLENGA
presentazione del libro
LA RIVOLUZIONE DELLE API

VERONA
Libreria
La Feltrinelli

14
VEN
ore 20

Incontro con la
Dott.ssa VERONICA MASCHI
Alimentarsi in modo consapevole
e piccolo Buffet finale

CÀ DEGLI OPPI
Bio Agriturismo
Rosegoti



IL PROGRAMMA ALL'INTERNO



Uin & Organic

Nouaia

AUGURI di Buone Feste



Ceres



La Buona Terra



RoseGoti



Cà Magre

5

MERCOLEDÌ

ore 18.00

LIBRERIA
LA FELTRINELLI
Verona
Via IU Spade 2

info 340.4020868

organizzato da
LA BUONA TERRA

PRESENTAZIONE - INTERVISTA
"LA RIVOLUZIONE DELLE API"
libro di **Monica Pelliccia** e
Adelina Zarlenga.

Il giornalista **Giorgio Vincenzi**
intervista le autrici.

"La rivoluzione delle api" è
un libro inchiesta che racconta
le storie di una rivoluzione
ecologica e sostenibile per la
sovranità alimentare globale,
nella tutela delle api come
sentinelle della biodiversità.

Al termine dell'incontro
DEGUSTAZIONE di miele e
prodotti Bio

8

SABATO

ore 11.00

LA BUONA TERRA
Uillafraanca - UR
Via A. Messedaglia 301

info 340.4020868

organizzato da
LA BUONA TERRA

**BUFFET
VEGANO/VEGETARIANO
e SHOW COOKING** a cura di
Annunziata Jyoti Cardona,
biologa e natural chef.
*Ricette nell'era del cambiamento
climatico. Una buona dose di
filiera corta, biodiversità quanto
basta e un pizzico di ecosostenibi-
lità saranno gli ingredienti
principali dello show-cooking
tenuto dalla natural food chef
Jyoti, biologa e autrice del sito di
ricette e alimentazione naturale
www.zenkitchen.it*

8

9

SAB
e DOM

ore 10.30

NOVAIA
Az. Agricola
Marano di Valpolicella
Via Novaia 1

per partecipazione
e info 340.7766613
info@novaia.it

VISITA GUIDATA nella sede
storica dell'azienda agricola con
Cristina e Giampaolo Vaona.
PASSEGIATA tra i vigneti con
l'enologo **Giampaolo Vaona** sino
a giungere alla nuova cantina in
Località Olmo: **VISITA** alla Tinaia
ed al Fruttaio con le uve in
appassimento destinate ai vini
Amarone e Recioto. Il rientro
è previsto per le 12.30 -13

dalle 13.30 alle 17.30

DEGUSTAZIONE di vini con **Cristina
Vaona** presso il punto vendita con
possibilità di acquisto a prezzi
agevolati per l'occasione

ASSAGGIO di pani, dolci natalizi e
prodotti vari del **Forno Artigiano
Veronese PaneBioCeres**

dalle 14.30 alle 16.30

INTERVENTI dei tecnici e produttori
con **Tiziano Quaini** (AVeProBi) e
Enrico Casarotti su ambiente,
agricoltura e "BIO A FILIERA CORTA"

*Nel vicino Antico Borgo di Pezza
(dominato dal Santuario di Santa
Maria Valverde), presso i Mercatini
di Natale (apertura 10.00/21.00) è
possibile pranzare o cenare in area
riscaldata in orario 12-15.30 e 18-21.
Pezza è raggiungibile in auto o a piedi
attraverso i vigneti (3 km circa).
Verificare gli orari sul sito.*

organizzato da
NOVAIA Az. Agricola

9

DOMENICA

ore 10.00

COOP CA' MAGRE
Isola della Scala - UR
Via Cà Magre 69

info 340.8475532

Si consiglia
d'esser muniti
di stivali
o scarponi

organizzato da
COOP CA' MAGRE

PASSEGIATA

"COOP. AGR. CÀ MAGRE E PALUDE
DI PELLEGRINA: UN MATRIMONIO
AGRO-AMBIENTALE." In compagnia
di **Antonio Tesini** presso la Palude
di Pellegrina (SIC - ZPS) dove la
Coop. Cà Magre ha in affitto e
gestisce un appezzamento di 8 ha
e dove ha realizzato un progetto
di rinaturalizzazione della zona.
*Si tratta di un evento che va al di là
della coltivazione e dei prodotti
biologici. L'obiettivo è di dimostrare
come le aziende agricole dovrebbero
avere una funzione attiva e diretta
nella tutela ambientale, oltre
l'attività propria di coltivazione bio.*

Al termine della passeggiata
seguirà la **DEGUSTAZIONE** di
risotto e insalatona di stagione
realizzati con i prodotti
dell'azienda agricola

MARTEDÌ

11

dalle 11.00 alle 13.00

EL PAROL Rosticceria
San Pietro in Cariano
via Valpolicella 3
(Centro Esedra)

info 329.6949966

ASSAGGIO-DEGUSTAZIONE
di pani, stelline di Natale e
di prodotti speciali del
**Forno Artigiano Veronese
PaneBioCeres**

organizzato da CERES PANE BIO

MARTEDÌ

11

dalle ore 19 alle 21.30

LA BUONA TERRA
Uillafraanca - UR
Via Messedaglia 301

MINI-CORSO DI CUCINA
sulle alghe, le proprietà delle
principali alghe e come utilizzarle
nella dieta di tutti i giorni,
con **Annunziata Jyoti Cardona**,
biologa e natural chef.
Costo 30 euro

MERCOLEDÌ

12

ore 17.00

LA BUONA TERRA
Uillafraanca - UR
Via Messedaglia 301

LABORATORIO DI CUCINA
per bambini con **Cuocadè**
"Aspettando Santa Lucia".
Costo 15 € a bambino

VENERDÌ

14

ore 17.00

LA BUONA TERRA
Uillafraanca - UR
Via Messedaglia 301

Eventi organizzati da
LA BUONA TERRA

LABORATORIO DI CUCINA
per bambini con **Cuocadè**
"La magia del Natale".
Costo 15 € a bambino

*per il corso e i laboratori
l'iscrizione è obbligatoria
info 045.6303434
info@labuonateraveraona.com*

VENERDÌ

14

ore 20.00

BIO AGRITURISMO
ROSEGOTI
Cà degli Oppi - UR
Via Pozze 63

info/prenotazione
340.8475532

organizzato da
ROSEGOTI

INCONTRO - CONFERENZA
"Alimentarsi in modo
consapevole per il proprio
benessere" con la **Dott.ssa
Veronica Maschi**, medico
chirurgo, nutrizionista, esperto
in fitoterapia, omeopatia,
omotossicologia e
medicina integrata

BUFFET offerto dall'agriturismo,
con i prodotti biologici
provenienti dall'azienda

15

SABATO

ore 20.00

UIN & ORGANICS PRODUCTS
Pescantina - UR
Via Roma 4
Info/prenotazione
335.1274240

INCONTRO su "Il Valore della
Biodiversità nelle coltivazioni
Biologiche" con **Sandro Lanza**
(Vin&Organic) e **Tiziano Quaini**
(AVeProBi)

"GUCCINATA"
È diventato quasi un rito... ci
troviamo tra amici musicisti e
appassionati di Guccini da
Sandro Lanza a **CENARE e
CANTARE** le canzoni del
grande cantautore,
ripercorrendo la vita artistica
ed esistenziale di uno dei
più grandi cantanti italiani.
*Dai primissimi dischi ad
esibizioni nelle osterie, alle
influenze letterarie che
percorrono la sua produzione
dagli anni delle contestazioni
politiche ai piccoli vezzi che
hanno accompagnato decenni
di concerti fino a diventare
mitici rituali collettivi.*
Il tutto accompagnato dai
**Grandi Rossi Bio della
Valpolicella**

organizzato da
UIN & ORGANICS
PRODUCTS

15

16

SAB
e DOM

FONTANA BIO
Arcè di Pescantina - UR
Via Tegnente 21

info 349.6354075

**ore 10.30
DEGUSTAZIONE** dei prodotti
di produzione dell'azienda
agricola **Fontana Bio**.
Per l'occasione si potranno
anche assaggiare pani, dolci
natalizi e prodotti vari del
**Forno Artigiano Veronese
PaneBioCeres**

**ore 15.00
ASSAGGI GUIDATI** di vini
dell'azienda **Novaia** di
Marano di Valpolicella
con **Cristina Vaona**

**ore 17.00
INCONTRO** sul tema
"Filiera Corta - recupero e
conservazione di antiche
varietà di cereali - progetto
BIONET" con il **Prof. Matteo
Ducange** (RTS Azienda Agraria
Bovolino Ist.Agr. Stefani
Bentegodi) e **Tiziano Quaini**
(AVeProBi)

organizzato da
FONTANA BIO