

2 giorni
QUINOA

10-11 giugno

📍 Agrilocanda Val Campotto, Argenta (FE)

QUINOA IN FESTA!

*Due giorni di attività, benessere e buon cibo.
Per conoscere meglio questo alimento sostenibile.*

PROMOSSO DA



PARTNER



PATROCINIO



SPONSOR



10
giugno

Convegno

La quinoa, una risorsa alimentare sostenibile.



09:30 **Registrazione partecipanti. Coffee.**

10:00 **Introduzione alle due giornate e avvio convegno.**

L'adattabilità colturale della quinoa in Italia settentrionale.

Vincenzo Tabaglio Professore Associato di Agronomia e Coltivazioni Erbacee. Dip. di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili Università Cattolica di Piacenza.

Alberto Vercesi Ricercatore Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali. Dip. di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili Università Cattolica di Piacenza.

Aspetti tecnici della coltivazione della quinoa.

Dora Melo Ortiz Ricercatrice e Agronoma Az. Agr. Tundo Sebastiano.

Riutilizzo degli scarti di lavorazione della quinoa.

Stefano Manfredini Professore ordinario Dipartimento di Scienze della vita e biotecnologie della Università di Ferrara.

La trasformazione della quinoa in prodotti, per una moderna alimentazione.

Sebastiano Tundo Titolare, QUIN Filiera della Quinoa Italiana.

La quinoa in una alimentazione sana. Proprietà e benefici nutrizionali.

Patrizia Gnagnarella Staff Scientist/Dietista, Istituto Europeo di Oncologia di Milano.

Senza Glutine con gusto. Il ruolo della Associazione Italiana Celiachia.

Davide Trombetta Presidente AIC Emilia Romagna.

La Cooperazione e il territorio.

Ezio Redeghieri Responsabile delle Politiche di Filiera Territoriale di Coop Alleanza 3.0.

Il valore della filiera.

Filippo Pallara Delegato Provinciale Coldiretti.

Dennis Calanca Responsabile sicurezza alimentare e politiche economiche Coldiretti Emilia Romagna.

Moderatore: *Adriano Facchini*, Tessitore sociale

12:00 **Visita guidata al campo sperimentale.**

13:00 **"Quinoa in cucina"** Aperitivo/Bufferet

Lo Chef *Alessandro Biavati* e la Dietista *Roberta Tundo* raccontano i piatti a base di quinoa offerti nel buffet.



10

giugno

Attività benessere



14:00 **Passeggiata sul pony.**

Per i più piccoli un'esperienza nella natura con un amico a quattro zampe.

16:00 **“Immersione” sensoriale nella natura.** Viviamo la natura attraverso i nostri sensi. A cura di *Roberta Tundo*. (Attività su prenotazione)

18:30 **Yoga al tramonto. “Accetto” ciò che mi accade.** Impariamo ad accogliere e comprendere, che sia cibo o esperienze di vita. A cura di Olisticamente, *Elena Signani* e *Silvia Chendi*. (Attività su prenotazione)

19:30 **Apertura ristorante** Agrilocanda con menù a base di quinoa e musica dal vivo. È consigliato prenotare.

21:00 **Spettacolo Danza Aerea.** Suggestiva esibizione di danza acrobatica aerea. A cura di *4everlyfly*.

Negli orari di apertura del ristorante, a pranzo e a cena, sarà possibile gustare piatti a base di quinoa preparati dal nostro chef e godere dell'atmosfera rilassante della nostra struttura. È consigliata la prenotazione.

All'esterno, area relax e chiosco ristoro aperto tutto il giorno.

11

giugno

Attività benessere

Dalle

- 10:00 **OpenDay** con **visita all'azienda agrituristica** e al **campo sperimentale**.
- 10:00 **Cooking Show** con *Monia Caramma* e lo Chef *Alessandro Biavati*.
Presentazione del libro "La verità, vi prego, sul cibo"
Manuale di sopravvivenza alimentare di *Monia Caramma*.
- 16:00 **Energie e movimento**.
- 18:00 **Yoga al tramonto: "Scelgo" ciò che mi accade**. Con coraggio impariamo a scegliere, per il nostro bene. A cura di Olisticamente, *Elena Signani* e *Silvia Chendi*. (Attività su prenotazione)
- 19:00 **Spettacolo Danza Aerea**. Suggestiva esibizione di danza acrobatica aerea. A cura di *4everlyfly*.

Negli orari di apertura del ristorante, a pranzo e a cena, sarà possibile gustare piatti a base di quinoa preparati dal nostro chef e godere dell'atmosfera rilassante della nostra struttura. È consigliata la prenotazione.

All'esterno, area relax e chiosco ristoro aperto tutto il giorno.

Evento aperto a tutti!

Per dettagli e prenotazioni
inquadrà qui



Seguici su

