**Guastalla (RE) Lido Po**

**16 – 17 - 18 aprile 2022**

**VIII edizione “Georgica”**

**Festa della terra, delle acque e del lavoro nei campi**

Tutti i giorni

ASILO RURALE

FATTORIA DEGLI ANIMALI

laboratori per l’educazione e la cura di animali domestici

di Sabina Acquafresca

mostra di animali da cortile e da fattoria

a cura di Aerav

PASTOR FIDO

conoscenza dei cani da pastore italiani e del cane lupino del Gigante

a cura dell’Associazione Volontari Cane Lupino del Gigante

VIRGILIO AMORE DI CONIGLIO

la manutenzione del coniglio da appartamento

a cura di Alessio Zanon

MARAMAO PERCHE’ SEI SMORTO

le piante per un giardino dei gatti

a cura di Valeria Manfredini, veterinaria

LA FOLA DELL’OCA

filastrocche dimenticate di fiabe, fiori e animali

a cura di Fabio Bortesi de il Tarassaco

I TINTORETTI

laboratorio di tintura naturale rivolto ai ragazzi

a cura di Sara Spotti de Il Sartino Naturale

L’ARTE DELLA MANUTENZIONE DELLA GALLINA

allevamento amatoriale dei polli ornamentali

a cura di Aerav e Alessio Zanon

LA FALCONERIA

laboratorio sulla conoscenza dei rapaci e sull’antica arte della caccia,

patrimonio culturale immateriale dell'umanità

a cura di Progetto Controllo

COME SA DI SALE

laboratorio per la preparazione del sale aromatico

a cura de La Scandola

TEATRO DEL FIENO

L’ORTO DEI BAMBINI

laboratorio didattico

a cura di Marino Alessandri e Martina Codeluppi

ASINERIA

attività e passeggiate a dorso d’asino

a cura di Asinomondo di Reggio Emilia

TEATRO DELLA SFOGLIA

ACCADEMIA DELLA SFOGLIA

laboratori per l’insegnamento dell'Arte della Sfoglia

a cura di Rina Poletti

IMBARCADERO

ATTIVITA’ SUL PO

escursioni in barca, mostra di pesci del Po, noleggio biciclette

a cura di River Passion

STAND DIVERSI

RECUPERO DELLA BIODIVERSITA’

le fragole e i frutti minori

a cura di Paolo Barillà di Ort Antigh

antiche varietà frutticole

a cura di Enzo Maioli e dell’Azienda Agricola Castelpiombino

IL MISTERIOSO LUADEL

incontro con degustazione

a cura di Mentore Negri e Confraternita del Luadel

A TUTTA BIRRA

birre di grano antico Senator Cappelli ed altre birre

a cura di Birrificio Zuker

IL NERO LIQUORE STREGATO

degustazioni di nocino

a cura di Compagnia del Nocino

INTRECCI

laboratori di arte della cesteria

a cura di Mirco Pederzini e Giovanni Zuffo

L’OCARINA DEL PO

a cura di Benvenuto Fecchio

L’IMPAGLIATURA DELLE SEGGIOLE

a cura di Sergio Subazzoli

IL FABBRO

a cura di Elio Bonafin

LAVORAZIONE DEL LEGNO CON TORNIO

a cura di Nerino Belluti

SPAZIO ANTICHI GIOCHI

ore 18.00

TESSUTI AEREI

performance di Marika Greco D’Alceo

ATELIER SUL FIUME

dalle 8.00 alle 9.30 e 11.30 alle 13.00

ACQUERELLO BOTANICO

a cura di Francesca Cerri, pittrice

laboratorio per adulti

info e iscrizioni: frensi.c@icloud.com

dalle 9.30 alle 11.00 e dalle 17.00 alle 18.30

I MALNETTI

realizzazione del proprio vaso in terra cruda

a cura di Mimmo Spaggiari di Natura Maestra

laboratorio per adulti

info e iscrizioni: officina.naturamaestra@gmail.com

dalle 14.00 alle 15.00

I MALNETTI

realizzazione del proprio vaso in terra cruda

a cura di Mimmo Spaggiari di Natura Maestra

laboratorio per bambini

info e iscrizioni: officina.naturamaestra@gmail.com

dalle 15.00 alle 17.00

FOGLIE IN FIL DI FERRO

workshop a cura di Giorgia Gorreri, artigiana de Il Filo Logico

laboratorio per adulti

info e iscrizioni: giorgiagorreri@virgilio.it

SPAZIO BIO FAN

ore 11.00

COLORIAMO QUESTA PASQUA

decorazione uova con tinture naturali (porta il tuo uovo sodo!)

laboratorio per famiglie

a cura di Antonella e Francesco Bertolotti di Bio Fan

ore 12.00 e ore 17.00

L’ANIMA DELLA NOSTRA TERRA

laboratorio sensoriale per adulti e bambini

a cura di Antonella e Francesco Bertolotti di Bio Fan

Sabato 16 Aprile

INGRESSO 1

ore 16.30

MOVIMENTO DI NOTE

Corpo Filarmonico Giuseppe Bonafini

TEATRO DEL VENTO

ore 14.30

GEORGICHE LIBRO I

reading

a cura di Fiorello Tagliavini

ore 15.00

LE ERBE SELVATICHE

laboratorio gastronomico

a cura di Ilaria Bercini, show cooker

ore 15.30

SEMI

antiche sementi, come raccoglierle, conservarle e seminarle

a cura di Antonio Lo Fiego di Arcoiris Sementi Biologiche e Biodinamiche

la coltivazione dei grani antichi

a cura di Andrea Gherpelli, attore e agricoltore

ore 16.30

LE ERBE AMARE

laboratorio gastronomico

a cura di Ilaria Bercini, show cooker

ore 17.30

IL SEDER DI PESACH

conversazione

con Luigi Rigazzi, scrittore

ore 18.00

LE SEGNATRICI

conversazione sulle guaritrici del territorio emiliano

con Antonella Bartolucci, antropologa

SPAZIO ANTICHI GIOCHI

dalle 15.00 alle 19.00

GIOCHI ANTICHI

a cura del Comitato Genitori della Scuola Secondaria

ATELIER SUL FIUME

dalle 15.00 alle 18.30

IL FIUME E’ UN LUOGO DI INCONTRO

laboratorio creativo per bambini e genitori

a cura di Duetta Magnani

Domenica 17 Aprile

TEATRO DEL VENTO

ore 10.30

SCUSIN

antica gara delle uova sode

a cura di Elena Zanni di Aia Antica

ore 11.30

LA COLOMBA DI PASQUA

laboratorio gastronomico

a cura di Forno Borlenghi di Colorno

ore 15.00

URBI ET HORTI

coltivare in accordo con la natura,

agrigiardinaggio e orticoltura in città

a cura di Gianluca Burani

ore 15.30

ERBAZZONE

laboratorio gastronomico

a cura di Alice e Luigi Benassi di Nonna Lea

ore 16.00

GEORGICHE LIBRO II

reading

a cura di Fiorello Tagliavini

ore 16.30

IL FRUTTETO FAMILIARE: L’ULIVO E LA VITE

antiche varietà viticole e frutticole

a cura di Enzo Maioli e Mauro Carboni

ore 17.00

OH QUANT'È BELLA L'UVA FOGARINA

conoscenza e degustazioni di Lambrusco, Spergola e Fogarina

a cura di Matteo Pessina

PROLUSIONE SU VINO E PASQUA

dal miracolo di Gesù alle nostre tavole

a cura di Fiorello Tagliavini

ore 18.00

LA SPONGATA

la cucina ebraica e il cibo kosher,

spongata e storia della spongata Muggia di Busseto

musiche, recitazione e conversazioni

a cura di Andrea Setti

SPAZIO ANTICHI GIOCHI

dalle 9.30 alle 19.00

GIOCHI ANTICHI

a cura del Comitato Genitori della Scuola Secondaria

ATELIER SUL FIUME

dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.30

IL FIUME E’ UN FILO

laboratorio creativo per bambini e genitori

a cura di Duetta Magnani

STAND TABARRO PADANO

dalle 17.00

VII RADUNO DEGLI AMANTI DEL PAPILLON E DEI NODI DA COLLO

con Claudio Zannini

Lunedì 18 Aprile

INGRESSO 1

ore 10.30

LA GUERRA DELLA ZUCCA MATTA

visita ad un’area del Po colonizzata da Sicyos angulatus

ed illustrazione delle operazioni sperimentali per il suo contenimento

a cura di Cooperativa Eden

TEATRO DEL VENTO

ore 11.00

IL GIARDINO DELLE LUPPOLE

produzione e commercializzazione di prodotti del luppoleto più femminile d'Italia

a cura di Società Agricola Bellavista

IL LUPPOLO NELLA COSMECEUTICA, OLTRE LA FILIERA BRASSICOLA

a cura di Vitor Chiessi, farmacia La Speranza di Carpi

ore 11.30

ANTICHI PANI: IL PANE DI CATONE

laboratorio gastronomico

a cura di Gianluca Borlenghi

ore 12.00

COLTIVAZIONI BIODINAMICHE E FOOD FOREST

conversazioni

a cura di Elisa e Giovanni Fiamminghi

ore 14.30

SULLE ORME DEL BARONE FRANCHETTI: CAFFE’ ETIOPE E ERITREO

laboratorio gastronomico

a cura di Lino Alberini, torrefattore

Il decimo parallelo

presentazione del libro di e con Valeria Isacchini

ore 15.00

ANOLINI, CAPPELLETTI, TORTELLINI: TRADIZIONI E MEMORIA DELLA VIA EMILIA

Il brodo di Natale

presentazione del libro di Irene Fossa

conduce Chiara Cabassi, giornalista

ore16.00

GEORGICHE LIBRO IV

reading

a cura di Fiorello Tagliavini

16.30

VACCHE SACRE D’EMILIA: LA SCELTA VEGETARIANA

conversazioni

con la Comunità indiana di Reggio Emilia

ore 17.00

VOLA VOLA L’APE GAIA

in difesa delle api

a cura di Edgard Meyer, Associazione Gaia Animali & Ambiente

con Davide Celli, Rosalba Matassa, Barbara Alberti

ore 18.00

UN PO DI GANGE: IL GRANO E IL RISO

basmati, pilaf con verdure e la cucina del pane chapati

laboratorio gastronomico

a cura di Tahir Moohmud

SPAZIO ANTICHI GIOCHI

dalle 9.30 alle 19.00

GIOCHI ANTICHI

a cura del Comitato Genitori della Scuola Secondaria

ATELIER SUL FIUME

dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.30

IL FIUME E’ MEMORIA

laboratori creativi per bambini e genitori

a cura di Duetta Magnani