



COMUNE
DI SERNAGLIA
DELLA BATTAGLIA

1^A EDIZIONE AGRICOLTURE DI FRONTIERA

AGRICOLTURE DI FRONTIERA

L'idea di creare una rassegna di eventi, conferenze e mostre sul tema dell'agricoltura nasce da una riflessione sulla *terra*. Pensiamo alla *terra* come madre che dà la vita, suolo fertile, naturalmente e perpetuamente. Un universo perfetto, che si regge insieme agli elementi dell'aria e dell'acqua e in grado di procreare autonomamente nuova vita, nuova biodiversità.

La *terra*, quindi, ha ispirato **Agricoltura di Frontiera**: nell'intenzione dell'Amministrazione comunale di Sernaglia vuole essere un momento di riflessione e di riscoperta delle micro agricolture, delle personali testimonianze di agricoltura e delle resistenze di sapienza agricola. *Agricoltura* perché sono tante e piccole esperienze di sostenibilità che hanno in comune la consapevolezza e l'umiltà di essere strumento della natura nelle mani dell'uomo e, perciò, hanno una grossa responsabilità nei confronti della *terra* e di tutti gli organismi viventi.

Di Frontiera perché dà l'idea della mescolanza di culture e saperi: la frontiera non esiste in natura se non per il significato che l'uomo le dà come linea di confine tra due nazioni.

E così anche le agricolture che vi proponiamo sono una combinazione di saperi antichi riscoperti dai bisogni contemporanei, non sono l'Agricoltura dei profitti e dei grandi latifondi bensì le Agricolture degli orti scolastici, del mercato a km 0, del biologico, delle sementi antiche.

PROGRAMMA DEGLI EVENTI

MARTEDÌ 2 MAGGIO 2017

SALA COMUNALE DI SERNAGLIA*

ore 20.30

Inaugurazione della prima edizione di **AGRICOLTURE DI FRONTIERA** con la presentazione del libro **Quasi niente** di Mauro Corona e Luigi Maieron con la partecipazione dell'autore e cantautore Luigi Maieron

GIOVEDÌ 4 MAGGIO 2017

SALA COMUNALE DI SERNAGLIA*

ore 20.30

conferenza **"LA BACHICOLTURA IERI E OGGI"**

- DANILO GASPARINI, docente di storia dell'agricoltura all'Università di Padova
CAVALIERI DI MARCA
- FERNANDO PELLIZZARI, presidente dell'Associazione Italiana Bachicoltori
LA RINASCITA DELLA FILIERA DELLA SETA IN ITALIA: QUALI PROSPETTIVE?

MERCOLEDÌ 17 MAGGIO 2017

SALA COMUNALE DI SERNAGLIA*

ore 20.30

proiezione del film **"CRESCERANNO LE SIEPI"**

- Visione del film "Cresceranno le siepi. Storie di contadini che amano la terra" di Dimitri Feltrin 72' (ITALIA 2016)

- Riflessioni sul tema: **"LE SIEPI IN AGRICOLTURA"** con la partecipazione del regista Dimitri Feltrin.

DOMENICA 21 MAGGIO 2017

NUOVA AREA ATTREZZATA MUSIL IN VIA BUSCHE A SERNAGLIA

dalle ore 9.30 e per tutto il giorno

FESTA DEGLI AQUILONI e MOSTRA MERCATO DI PRODOTTI AGRICOLI

Tradizionale festa degli aquiloni organizzata dall'**Associazione Legambiente di Sernaglia** con laboratori creativi per bambini, passeggiate a cavallo e visite guidate ai Palù.

Esposizione di prodotti agricoli locali di associazioni e aziende agricole biologiche e locali.

MERCOLEDÌ 24 MAGGIO 2017

SALA COMUNALE DI SERNAGLIA*

ore 20.30

conferenza **"LA CANAPA INDUSTRIALE E I SUOI UTILIZZI"**

- MANUELA PIEROBON, dott.ssa in Scienze e Tecnologie per l' Ambiente e il Territorio
ESPERIENZA DI COLTIVATRICE E PROMOTRICE DELLA CANAPA SUL TERRITORIO: DALLA TRADIZIONE ALLE POTENZIALITÀ AMBIENTALI
- PAOLO MASIERO, Caoch in Bioedilizia e docente di Tecnica del Restauro, membro ItalCanapa
CANAPA: OPPORTUNITÀ IN EDILIZIA E PER LO SVILUPPO LOCALE

* Sala Comunale Polifunzionale in P.zza Martiri della Libertà, 1



I CORSI ISPIRATI AD "AGRICOLTURE DI FRONTIERA"

I corsi sono dedicati a tutte quelle persone che scelgono controcorrente, quelle che rallentano e si godono il paesaggio, quelle che confidano nell' autoproduzione, quelle che non credono al binomio più consumo = più benessere.

SABATO 6 MAGGIO 2017

SEDE PRO LOCO DI SERNAGLIA in Viale Divisione Julia
ore 14.30

CORSO "Conservazione delle verdure in aceto, olio e agrodolce"

Come conservare le verdure dell'orto per la stagione invernale?

Come facevano le nostre nonne quando non c'erano i congelatori?

SABATO 20 MAGGIO 2017

SEDE PRO LOCO DI SERNAGLIA in Viale Divisione Julia
ore 14.30

CORSO "Sapone naturale fatto in casa"

Trucchi e consigli per fare il sapone all'olio di oliva con pigmenti naturali e oli essenziali

SABATO 27 MAGGIO 2017

SEDE PRO LOCO DI SERNAGLIA in Viale Divisione Julia
ore 14.30

CORSO "Marmellate della nonna"

La cucina della tradizione e gli accorgimenti pratici delle ricette della nonna!

Il corso **"Sapone naturale fatto in casa"** sarà tenuto da Giulia e Nicola dell'Associazione G.A.I.A. di Sernaglia che porteranno la loro esperienza personale di autoproduzione di sapone per mani e corpo. Costo di partecipazione 10 euro.

I corsi **"Marmellate della nonna"** e **"Conservazione delle verdure in aceto, olio e agrodolce"** saranno tenuti dalle cuoche volontarie della Pro loco di Sernaglia che condivideranno i migliori consigli sulla cucina tradizionale veneta. Costo di partecipazione per ciascuno dei due corsi di cucina è di 25 euro.

Partecipazione massima per ciascun corso 10 persone provenienti dal comune (solo se non si raggiunge il numero massimo la partecipazione viene allargata a persone fuori comune).

I corsi saranno della durata di 3 ore e, dopo una breve dimostrazione teorica e pratica, ogni partecipante realizzerà le ricette proposte e potrà confezionare e portare a casa ciò che ha preparato.

Iscrizioni aperte fino a tre giorni prima del corso.

PER DETTAGLI E ISCRIZIONI

Assessore all' Ambiente e all' Agricoltura: **Angela Marsura 345.2627800 (ore pasti)**

Ufficio Ambiente del Comune: **Emanuele Meneghello 0438.965304**

ambiente@comune.sernaglia.tv.it

in collaborazione con:



PRO LOCO
SERNAGLIA



associazione
gaia
sernaglia



LEGAMBIENTE
Sernaglia della Battaglia



LIBRERIA LA PIEVE
Pieve di Soligo
Tel 0438/841913

con il contributo di:



TREVISO

le foto sono state gentilmente concesse dal:



Fotoclub
Sernaglia

www.fotoclub.it