"Officinalia", XXVI mostra mercato dell'alimentazione biologica

Data: Invalid Date | Autore: Rosy Merola



PAVIA, 24 APRILE 2012- Dal 28 aprile al 1 maggio 2012, a Castello di Belgioioso (Pavia), si svolgerà la**XXVI**edizione di "**Officinalia**", manifestazione storica nell'ambito del biologico, riconosciuta per aver mantenuto inalterata negli anni la qualità della proposta e diventata nel tempo riferimento per gli amanti della natura, dell'ambiente e non solo. Nelle quattro giornate dell'evento saranno presentate diverse tematiche legate al mondo del biologico: alimentazione, abbigliamento, ambiente, arredamento, cosmesi, complementi d'arredo, erboristeria, editoria, detergenti e prodotti per l'igiene personale, piante officinali, commercio equosolidale, etc.

Da sempre Officinalia vuole cercare di suscitare maggior rispetto nei confronti della natura, divulgando le caratteristiche dell'agricoltura biologica e biodinamica, di conoscerne e apprezzarne i ritmi, il susseguirsi naturale delle stagioni e di rivalutare il ritorno alle tradizioni e alle proprie radici. Ha insegnato, negli anni, a intraprendere un percorso di attenzione e di scelte pratiche e consapevoli nel modo di nutrirsi, abitare, scegliere, vivere, rivalutare la terra e l'ambiente con spirito etico e morale.

Tutte le aziende agricole presenti hanno aderito al metodo di produzione biologico o biodinamico definito e disciplinato a livello comunitario dal Regolamento CE 834/2007 del 28/06/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche D. M. n. 18354 del 27/11/2009 che prevede di non utilizzare sostanze chimiche né organismi geneticamente modificati OGM sia nella coltivazione,

produzione e nella trasformazione. Gli Enti certificatori si riconosceranno nei seguenti marchi ABICert, BIOAGRICERT, BIOS, BIOZOO, CCPB, CODEX, **ECOGRUPPO ITALIA, FEDERBIO, ICEA, IMC, QCERTIFICAZIONI, SIDEL, SUOLO E SALUTE**, e dai marchi collettivi privati (**AGRIBIODINAMICA, AIAB, AMAB E DEMETER**).

[MORE]

CONFERENZE & INCONTRI

Tema centrale delle conferenze di questa edizione sarà l'alimentazione biologica. Ogni giorno sono previsti diversi incontri con il gusto, attraverso esperienze olfattive e sensoriali guidate impareremo a degustare alcuni degli alimenti presenti. Consigli sull' utilizzo delle erbe e delle spezie in cucina, presentazione di una nuova linea di prodotti per celiaci, degustazione di un caffè organico della Sierra Nevada, l'allevamento e il formaggio di capra, i vini naturali-vegani da uve biologiche, la torta "Bobbio" una torta di mandorle adatta ai celiaci, come riconoscere un buon gelato bio, i chutney, le salse vegetali piccanti, le qualità di una bevanda biologica vegetale ottenuta per estrazione dai cereali più importanti. La qualità e la vitalità degli alimenti attraverso la cristallizzazione sensibile, la conoscenza di un medico sfaterà i luoghi comuni di una dieta vegetariana e la presentazione del nuovo volume del dott. Mozzi "La dieta del gruppo sanguigno" completeranno il programma.

WORKSHOP DI CUCINA AYURVEDICA E DI CUCINA VEGANA

Novità di questa edizione di Officinalia sono due workshop, a pagamento, di cucina aperti a tutti, principianti e non, a cui poter partecipare con un menu dettagliato e diverso ogni giorno e un work – shop gratuito dedicato alla macrobiotica con Franco Scaglione.

Per prenotazioni e informazioni:

Michele Rainieri cucina ayuvedica – per prenotazioni Michele Ranieri michele@anandaveda.org
Lilliana Cavanna di cucina vegana – per prenotazioni Liliana Cavanna lillakia@gmail.com
Franco Scaglione - per prenotazioni Franco Scaglione lamacrobiotica_franco@yahoo.com

Ogni partecipante sarà dotato di un kit: tagliere, coltelli, contenitori, utensili e ingredienti per realizzare il menu del giorno, dispensa con ricette.

Costo: 20,00 € a persona per ogni workshop

EVENTI COLLATERALI

16Taiji Festival

Per il 16° Anno consecutivo nel Parco del Castello di Belgioioso si terrà il Taiji Festival. Nei 4 giorni si terranno allenamenti e dimostrazioni con la partecipazione di maestri cinesi di fama internazionale. Inizio sabato 28 aprile alle 10.00 del mattino, quando in contemporanea in tutto il mondo, si terrà il World Taiji Day, giornata mondiale dedicata alla pratica del Taiji. Domenica 29 , invece, spazio al 5° Gran Gala di Taiji con gare di forme e di Tui shou e il World Kung Fu Day, che vedrà coinvolte tutte le associazioni che diffondono stili esterni tra i quali lo Shaolin e il Wushu.

Per ulteriori informazioni dettagliate sugli eventi:
Associazione PWKA CLUB ITALIA Presidente Walter Lorini
Tel.02 3089041-info@pwka.com– www.pwka.com – www.worldtaichiday.org

La Foresta, il Fiume, i Pellegrini

Un viaggio che attraversa gli angoli meno conosciuti del Parco Lombardo della Valle del Ticino, proclamato dall'UNESCO Riserva della Biosfera. Sarà possibile scoprire un paesaggio che mantiene

ancora la sua selvaggia bellezza anche se uomini e donne, con le loro azioni, lo hanno modellato.

Per iscrizioni e info

Le Vie dei Canti
Tel. 0583/356182 – 328/7463537 www.viedeicanti.it

All'interno: bar e punto di ristoro

Orario

L'orario di apertura sarà continuato dalle ore 10,00 alle ore 20,00.

Prezzi

Intero: 8.00 € - Ridotto 6,00 €

Per informazioni

Gloria Spaini - Michele Bolzoni
tel. 0382/970525 - 969250 fax 0382/970139
info@belgioioso.it; www.belgioioso.it

Rosy Merola

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/officinalia-xxvi-mostra-mercato-dell-alimentazione-biologica/27034