

Prot. N.66/21
Bologna, 11 giugno 2021

Agli Organi di Informazione
Loro Sedi

COMUNICATO STAMPA
Eco-Bio in Città 2021 (8-12 settembre 2021)
Programma

Un giro per il territorio bolognese per scoprire i sapori, il benessere e la natura nel segno del biologico e della sostenibilità. Proponiamo un programma ridotto in considerazione alle tante difficoltà che le attività hanno dovuto affrontare negli ultimi mesi, con la concreta speranza di ripartire sempre più consapevoli dell'importanza della cura dell'ambiente e della qualità di quello che usiamo e consumiamo.

Sono 3 i temi: **Degustazioni, Incontri e Workshop, Sport e Natura**. E i suggerimenti per la ristorazione bio in città. Ecco gli appuntamenti:

DEGUSTA BIO IN CITTÀ – vino, birra, olio, formaggi e altro

Locali scelti per ospitare degustazioni del mondo biologico

mercoledì 8 settembre

ore 17,30-19 La Bottega di via Montegrappa, Via Montegrappa 13 – 40121 Bologna / Fb @BottegaMontegrappa

Vino – Formaggio - Salame

Degustazione Pignoletto doc 2020 e Bologna Rosso doc 2019 (Anonima Agricola Valsamoggia) abbinati a formaggi a latte crudo d'alpeggio selezione De Gust Alto Adige e Salame Cresponetto Podere Cadassa, maiale nero italiano allevato allo stato brado (Animal Welfare).

Degustazione completa 2 calici €15 | Degustazione 1 calice €7

Prenotazione: 051-6486561

ore 18,30-19 Vineria Favalli, Via Santo Stefano 5/A – 40125 Bologna / Fb @vineriefavalli

Vino - Formaggio

Degustazione Pignoletto classico e Pignoletto rifermentato (Az. Agricola Oro di Diamante) abbinati a formaggi di capra (Az. Agricola biologica Le Ramate).

Degustazione completa 2 calici €15

Prenotazione: 051-295821

GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE

ore 18-19 Osteria delle Moline, Via delle Moline 2/F – 40126 Bologna / Fb @osteriadellemoline

Vino - Formaggio

Degustazione guidata dei prodotti della Fattoria Di Vaira

Evento gratuito, numero di partecipanti limitato alla capienza

Necessaria prenotazione: T.331.939723 | osteriadellemoline@gmail.com

ore 18,30-20 La Bottega de LOrtica, Via Mascarella 26/B-C – 40126 Bologna / Fb @Lortica

Olio – Vino - Bruschette

- **Degustazione** guidata con il produttore di 3 oli biologici (Az. Agricola Bonazza)

- **Degustazione** di 2 vini (Cantina Ancarani e Cantina Aurora) abbinati a bruschette assortite con verdure (pane del Forno Calzolari di Monghidoro e verdure della Cooperativa Sociale L'Orto di Minerbio)

Degustazione 1 calice + bruschetta €6/ €8 (degustazione olio compresa)

Prenotazione: 351-9707422 WA / ele.lortica@gmail.com

ore 18-19 Celtic Druid Irish Pub, Via Caduti di Cefalonia 5/C – 40125 Bologna / Fb @celticdruidirishpub

Birra – Formaggio.

Degustazione guidata di birra e formaggi (Agricoltura Nuova). Evento gratuito, numero di partecipanti limitato alla capienza della sala riservata. **Non è necessaria la prenotazione.**

GIOVEDÌ' 9 e VENERDÌ' 10 SETTEMBRE

ore 19 Centro Natura, Via degli Albari 4/A - 40126 Bologna

Bio Aperitivo €8

1 Cocktail (analcolico o alcolico) + 4 finger food

Info e prenotazione: T. 051-235643 – segreteria@centronatura.it

DA MERCOLEDÌ' 8 A SABATO 11 SETTEMBRE

orario negozio NaturaSì Bistrot, Via Montefiorino 2 - 40134 Bologna

Assaggi gratuiti di vini e formaggi dell'eco-sistema Natura Sì

DOMENICA 12 SETTEMBRE

ore 18.30 Azienda Agricola Bonazza, Via Del Pozzo 2 - San Lazzaro di Savena

Degustazione guidata gratuita dell'olio biologico. Saranno proposti assaggi dei diversi oli in bicchieri numerati e da bottiglie celate. Si procederà poi con una analisi olfattiva volta a comprendere pregi e difetti degli oli proposti. Infine si assaggerà il gusto dell'olio per scoprire la particolarità dei sapori.

Concerto Jazz di accompagnamento con Jimmy Villotti e inaugurazione della mostra fotografica “Shark Overfishing” a cura di Federico Borrella, all’interno della rassegna “DiffusA”

Info: T. 339-8952270 / saporidelpodere@libero.it

INCONTRIE WORKSHOP - Per vedersi e ascoltare

BIO BARMAN AL CENTRO NATURA - Workshop gratuiti

a cura di Marco Dalboni | barmanenatura.blogspot.com

Prenotazione obbligatoria – max 20 persone

Centro Natura Via degli Albari 4/A – 40126 Bologna

T. 051-235643 – segreteria@centronatura.it

GIOVEDÌ' 9 SETTEMBRE

ore 18-19,30 L'utilizzo alimentare degli Oli Essenziali nei cocktail & finger food. Cosa sono, perché utilizzarli, come agiscono, riconoscere la qualità, applicazioni alimentari

segue ore 19,30 – Bio Aperitivo €8

VENERDÌ' 10 SETTEMBRE

ore 18-19,30 – Migliorare la vita con i Microrganismi Effettivi. Cosa sono, perché utilizzarli, come agiscono, riconoscere la qualità, applicazioni alimentari, auto-produzione casalinga

segue ore 19,30 – Bio Aperitivo €8

INCONTRIAMOCI AL SANA - BolognaFiere

VENERDÌ' 10 SETTEMBRE

ore 15 – Gallery Hall - Non c'è agricoltura senza suolo. E non c'è solo fertile senza agroecologia. La campagna di sensibilizzazione “La Compagnia del Suolo” dialoga con il mondo delle istituzioni scientifiche che da anni indaga sulla qualità e sui risultati del biologico. C'è differenza tra un suolo coltivato in maniera biologica e un terreno trattato in modo convenzionale? Da anni gli enti di ricerca esaminano i suoli agricoli, la loro capacità di incamerare carbonio, la loro biodiversità. Si tratta di elementi che sono essenziali alla qualità delle coltivazioni e quindi dei cibi

che arrivano sulla nostra tavola, che determinano la fertilità di un campo e che nello stesso tempo forniscono una grande quantità di servizi ecosistemici: assorbimento delle piogge, tenuta dei versanti, diminuzione dei gas serra in atmosfera – solo per citarne alcuni.

ore 16.15 Tavola Rotonda - Non c'è transizione ecologica senza suolo fertile: le proposte delle associazioni di Cambia la Terra alle istituzioni. L'evento sarà tenuto in forma mista, con interventi in presenza e online, e sarà trasmesso in streaming sulla pagina Fb @cambialaterra. Info: www.cambialaterra.it/lacompaniadelsuolo/TAPPE/

SPORT E NATURA Corpo e mente, sinfonia dei sensi

DA LUNEDI' 6 A SABATO 11 SETTEMBRE

MUOVERSI E CONOSCERSI PER STARE MEGLIO

Sport Natura - Via degli Albari 4/A – 40126 Bologna

Per informazioni, disponibilità e prenotazioni: 051223331 – 051235643 o via email:

segreteria@centronatura.it

Lezioni gratuite di attività fisica e non solo con gli insegnanti di Sport Natura e Centro Natura. Pilates, Yoga, Posturale e ginnastiche occidentali, Danza, Judo e Arti orientali, percorsi di crescita personale e introduzione alla Cucina Naturale. **Info e Calendario appuntamenti- vai al sito**

VENERDI' 10 SETTEMBRE

ore 18 **Scuola di Shiatsu Araba Fenice (presso Centro natura)**

Presentazione dei corsi amatoriali e professionali. Prenotazione obbligatoria:

info@shiatsuarabafenice.it

SABATO 11 SETTEMBRE

CONCERTREKKING

Ore 16,30 Trekking lungo i sentieri tra Sasso Marconi e Mongardino

Partenza dal parcheggio dell'Agriturismo Rio Verde.

Ore 18 Concerto Orchestra L'Oro del Reno

Giardino della Villa Rio Verde Via Mongardino 8 - Sasso Marconi – BO.

Direzione artistica e musicale Michela Tintoni. Concerto di Mozart in La Maggiore k 622, solista al clarinetto Cesare Marchetti, e la Romanza in fa di L. van Beethoven, solista al violino Anna Merlini e poi tanta altra musica stupenda! Entrambi i solisti sono due eccellenze nate proprio lungo la Valle del Reno! Seguirà brindisi con gli artisti. **Ingresso libero, prenotazione obbligatoria:** Trekking Pierpaola 338-4547238 / Concerto Emanuela 347-4008519 - www.orodelreno.it

VENERDI' 10 - SABATO 11 – DOMENICA 12 SETTEMBRE

DIFFUSA Fotografia e territorio “Come l'acqua che scorre”

Festival diffuso a cura di Federico Borrella, realizzato grazie al Comune di San Lazzaro. Per scoprire l'acqua tra le aziende agrituristiche del territorio. www.mediatecadisanlazzaro.it/diffusa

Venerdì 10 ore 19,30 al Podere San Giuliano via Galletta 3 – San Lazzaro di Savena.

Inaugurazione mostra “Of Water and People”

Sabato 11 settembre, alla Fattoria Belvedere Via Piombarola 1/A – fr. Castel de Britti /San Lazzaro di Savena

ore 16,30 - Workshop fotografico nella fattoria per bambini e genitori

ore 19,30 - Inaugurazione mostra “Women of the Sea”

Domenica 12 ore 18 all'Azienda Agricola Bonazza via del Pozzo 2 – San Lazzaro di Savena

Inaugurazione della mostra “Shark Overfishing”. Concerto jazz con **Jimmy Villotti**.

Degustazione gratuita dell'olio biologico dell'azienda. Ingresso gratuito.

Con gentile preghiera di pubblicazione.

L'Ufficio Stampa