

□
CUMPAGNIA
DI NOST
Comitato Biofera
Organizzazione
Email:biofera@alice.it
http://biofera.altervista.org



□
COMUNE
DI CANZO
Assessorato alla
Cultura
Collaborazione

Collaborazione: Gruppo Alpini, Vigili del Fuoco, Centro Anziani, CAI, Carabinieri in Congedo, Biblioteca Comunale.

CANZO

Cortili di Villa Meda – ex Stelline

Sabato 10 - domenica 11 settembre 2011

La grande FESTA della cultura bio
24^a BIOFERA 2011
Dedicata alla TERRA

*La grande festa della cultura biologica
che propone momenti di incontro e di silenzio
per chi ricerca la qualità e l'anima delle cose
e per chi vuole conoscere un modo di vivere semplice,
riscoprendo l'antico rapporto tra la natura e l'uomo.*



*Il sole brillerà con la protezione di San Mir di Alp
e la luce dei fugarei nella Ravella
accenderà la notte della festa,
al suono di allegre musiche e canti*



SABATO 10 SETTEMBRE 2011

INCONTRINFERA	MUSICA E VARIE	GIOCHI
<p><u>Teatro sociale</u> ore 13,45 Teatro Sociale: una lunga storia Dott. Tiziano Corti Comitato Biofera ore 14,00 “Le malattie dell'apparato respiratorio. Come passare l'inverno senza influenze, raffreddori, bronchiti e tosse” Dr. Piero Mozzi - Naturopata Coop. Agricola Mogliazze</p>	<p>ore 11,30 – Salone Biblioteca Inaugurazione Mostra iconografica “Terra: la Dea Madre, tra sacro, simbolico e misterioso” seguirà rinfresco a cura della Biblioteca Comunale</p>	<p><u>Tendone Zoch di purèsitt”</u> <u>Spazio bimbi</u> ore 15,30 – ore 17,00 Laboratorio Teatrale “TEATRO IN ERBA – Piccoli attori, grandi personaggi” La Quercia Teatro</p>
<p>ore 14,00 – Salone Centro Anziani “Demetra divinità della Terra e gli archetipi femminili, per scoprire la dea dentro di noi” José Maffina Istituto Cosmòs di Milano</p>	<p>- Sede CAI Proiezione di cortometraggi a ciclo continuo: -Antichi lavori del mondo contadino – “Di padre in figlia” – ritorno ai lavori d'alpeggio a cura CAI - Canzo</p>	<p>ore 20,30 Spettacolo, con la partecipazione dei bambini, “AnimArborea – dalla parte degli alberi” La Quercia Teatro</p>
<p>ore 14,00 – Saletta Conferenze “Cristalli e pietre curative: le energie più profonde della terra in contatto con le nostre energie più profonde” Aldo Motta – Centro Gymtonic Terapie di Sovico</p>	<p>dalle ore 15,30 – Spazi Fiera Musica balcanica con la Banda NEMA PROBLEMA</p>	
<p>ore 15,30 – Saletta Conferenze “CASA - Casa Ambienti Sviluppare Armonia. Istruzioni per abitare nel nuovo millennio” Arch. Lorena Cederle</p>	<p>dalle ore 15,30 – Spazi Fiera “In giro per la fiera con la MADRE TERRA e i personaggi della storia di Canzo”</p>	<p><u>Spazio Bimbi</u> GIOCHI DI NOST: Zoca dal fen Pica la vesiga Giustrina di Nost</p>
<p>ore 16,00 – Salone Centro Anziani INCONTRO INTERRELIGIOSO “Per il bio dell'essere - Lo spirito della Terra nel pensiero cristiano, ebraico, islamico” Professori Bedendo Renata, Enrico Lucca, Jolanda Guardi. (Università Statale di Milano)</p>	<p>a cura de” I Giuin da Canz”</p>	<p><u>Spazio Bimbi</u> Animazione con GIOCO “KAPLA” Massimo Chiodi Artigiano del legno</p>
<p>ore 17,00 – Saletta conferenze “Lavare senza inquinare: come scegliere la giusta quantità di detersivi e ammorbidenti” Prof.ri Massimo Labra e Silvia Sironi Università Bicocca di Milano</p>	<p>ore 21,00 “I FUGAREI nel Torrente Ravella” a cura dei Regiù della Cumpagnia di Nost</p>	<p><u>Torrente Ravella</u> Percorso-gioco con i pompieri Vigili del Fuoco - Canzo</p>
<p>ore 17,30 – Salone Centro Anziani “La medicina dei nostri vecchi: I Medegoz” Dott. Tiziano Corti</p>	<p>ore 21,30 <u>Piazzetta S.Mirett</u> GRANDE CONCERTO Musica e danze popolari con il Gruppo SPAKKABRIANZA</p>	<p><u>Platano del giardino</u> Per i bagaj: Rampeghin - Tree Clymbing a cura di “Salus Arboris” di Erba</p>

DOMENICA 11 SETTEMBRE 2011

INCONTRINFERA	MUSICA E VARIE	GIOCHI
<p><u>ore 9,45 – Saletta Conferenze</u> “Terapie egizio essene: un'antica arte riscoperta” Anna Vergendo - Naturopata Associazione Agape di Como</p>	<p style="text-align: center;"><u>Sede CAI</u> Proiezione di cortometraggi a ciclo continuo: - Antichi lavori del mondo contadino – “Di padre in figlia” ritorno ai lavori d'alpeggio a cura CAI - Canzo</p>	<p><u>Tendone “Zoch di purèsitt”</u> <u>Spazio bimbi</u> <u>ore 11,00</u> Spettacolo di burattini “La Penna D'Oro” Compagnia Pigliapupazzi</p>
<p><u>ore 9,45 – Salone Centro Anziani</u> “Progetto Pasta Madre per conoscere i cereali e la filiera di pane e pasta” con proiezione film “Le Ble D'or” Franco Pedrini – bioagricoltore Azienda Agricola San Cristoforo</p>	<p><u>ore 11,00 Stazione di Canzo</u> ARRIVO Trenino Storico a Vapore trasporto rievocativo da Milano - Ricevimento con la musica della Banda di Albavilla; - Recita Poesia in dialet - Sfilata per il centro paese <u>ore 11,30 piazzetta “Mez Canz”</u> Intrattenimento bandistico con la Banda di Albavilla</p>	<p><u>ore 12,00 – ore 14,00 – ore 15,30</u> Laboratori di giocoleria Franco Cefalù e il suo Gruppo</p>
<p><u>ore 11,00 Saletta Conferenze</u> “L'orto familiare, nozioni e tecniche per gestire in modo biologico il proprio orto” Dott. Antonio Corbari Scuola Agraria di Monza</p>		<p><u>ore 16,30</u> Spettacolo di burattini “La Penna D'Oro” Compagnia Pigliapupazzi</p>
<p><u>ore 14,00 Saletta conferenze</u> “Ricordi le tue vite passate?” Mario e Valentina Pisani Sensitivi psicometrusti</p>		<p><u>ore 17,30</u> in curt granda Giocoleria spettacolo conclusivo Franco Cefalù e il suo Gruppo</p>
<p><u>ore 14,30 – Salone Centro Anziani</u> Vivere la decrescita: un'esperienza di autoproduzione” Filippo Schillaci Movimento per la Decrescita Felice</p>	<p><u>ore 11,00 Salone Centro Anziani</u> “Spiriti della Terra e del Cielo” Lettura immaginativa e musicale delle carte della natura e della guarigione Stefano Fusi – Luz Amparo Osorio Istituto Cosmòs di Milano</p>	<p>Spazio Bimbi GIOCHI DI NOST: Zoca dal fen Pica la vesiga Giustrina di Nost</p>
		<p>Animazione con GIOCO “KAPLA” Massimo Chiodi Artigiano del legno</p>
<p><u>ore 16,00 – Saletta conferenze</u> “La Terra si prepara al 2012” Arch. Gigi Capriolo Istituto Cosmòs di Milano</p>	<p><u>dalle ore 15,30 – Spazi Fiera</u> Musiche e canti dei balcani MUZIKANTI di BALVAL</p>	<p>Platano del giardino Per i bagaj: Rampeghin - Tree Clymbing a cura di “Salus Arboris” di Erba</p>
<p><u>ore 16,30 – Salone Centro Anziani</u> “Tüc as ciamumma Cosimo, dal voti. (Tutti ci chiamiamo a volte Cosimo)”. Un rifugio sull'albero, in terra cruda. Videoproiezione Francesco Bertelè – Emanuele Cavallo (Gruppo artistico Terrae)</p>	<p><u>dalle ore 15,30 – Spazi Fiera</u> “In giro per la fiera con la MADRE TERRA e i personaggi della storia di Canzo” a cura de”I Giuin da Canz”</p>	<p><u>Torrente Ravella</u> Percorso-gioco con i pompieri Vigili del Fuoco - Canzo</p>

Quello che trovi in Biofera:

AGRICOLTURA BIO

FORMAGGIO

- di **malga**: Alpe Bolgia - Valsolda (Como), Alpe Ravenola - Val Trompia (Brescia) - S.Fedele Intelvi;
- di **capra**: Conca di Crezzo (Como), Val Veddasca (Varese),
- di **mucca**: dalla Toscana (Pisa), parmigiano reggiano di Noceto (Parma)

OLIO

- della **Lombardia - Garda**
- della **Toscana**
- dell'**Abruzzo**
- del **Lazio**
- della **Campania**
- della **Sicilia**

INSACCATI

- salumi di **capra** della Val Veddasca (Varese) e di Conca di Crezzo (Como)
- salumi e porchetta di **Cinta Senese** (Toscana)
- salumi di Piacenza

ALIMENTI VEGAN

miso di riso e di orzo, miso di ceci e miglio, salsa di lenticchie e ceci, tamari, salsine

PRODOTTI ITTICI

- pesce confezionato del **lago di Como**

VINO

- del **Piemonte**: Barbera, Dolcetto, Cortese e Timorasso della tenuta di Carezzano (Alessandria); Gavi, Montemarino, Filagnotti, La Merla Bianca, A DemÚa, Il Passito, Mounbe, NibiÔ, vino Bellotti bianco e rosso della tenuta di Novi Ligure (Alessandria);
- del **Veneto**: Merlot, Rosato, Tocai, Cabernet, Verduzzo, Chardonnay, Pinot grigio, Refosco, Spumante Brut, Rosolio da uve Verduzzo;
- della **Toscana**: Borbotto rosso e bianco;
- dell'**Abruzzo**: Montepulciano, Trebbiano;
- della **Sicilia**: Placido Rizzotto Rosso e Placido Rizzotto Bianco, Catarratto Terre Rosse di Giabbascio (Bianco), Grillo Rocce di Pietra Longa (Bianco), Nero D'Avola Argille di Tagghia (Rosso)

LIQUORI

- Grappe e amari del Monastero di Finalpia (Liguria)
- Digestivi, amari del Monastero di Camaldoli (Toscana)
- Acquavite di mirtillo

ed inoltre...**alghe marine**, frutta, mele della Valtellina, patate violette, banane di montagna, zucche, pere emiliane, piantine e sementi rari, **zafferano in pistilli di S.Gavino**, verdure fresche, conserve, cereali (farro, mais, segale) e farine di cereali, grano duro, tenero e saraceno, **mais Pignoletto Rosso**, , miele, **pasta di semola di grano duro Senatore Cappelli**, pane e prodotti da forno, **aceto balsamico tradizionale di Modena**, **aceto di pere**, **miele dell'apiario di Finalpia**.

CULTURA

L'angolo dei LIBRI

- Dal Barco Sergio
- Movimento Decrescita Felice
- Hartman Isabel
- Associazione Ex Libris
- Biblioteca Comunale di Canzo
- Libreria Torriani
- Amici di Steiner
- Edizioni Loto
- Istituto Cosmòs

TRADIZIONE

L'angolo conviviale

- "Un bicer da vin sincer"
con Cesare
- le canzoni dialettali dei "Quijccacanta"
Cumpagnia di Nost

ARTIGIANATO

TERRA: pentole e manufatti in argilla refrattaria, componenti d'arredo in ceramica e terracotta.

PIETRA: pentole e oggetti artistici in pietra ollare della Val Chiavenna, macine in granito San Fedelino.

LEGNO: sculture del popolo dei boschi, sculture e bassorilievi in noce della Valle d'Aosta, creature fantastiche della Val di Fiemme, giocattoli per bimbi, giochi da tavolo, rompicapo, cesteria, bottiglie impagliate.

METALLI: coltelli, acciarini e prodotti in ferro battuto, gioielli, monili in argento e bronzo, lampade.

TESSUTI: abbigliamento e accessori in: lana, cotone, seta, canapa, lino, lana cotta, loden, feltro, lana alpaca; accessori abbigliamento e arredo casa in cachemire, cotone; manufatti e oggettistica in pizzo di Cantù.

ed inoltre: calzature ecologiche, borse con materiali riciclati, piccoli manufatti con materiali tessili riciclati, cosmesi e detersivi naturali, strumenti musicali: berembao, cashischi, ago ago, guiro, tamburo del mare, bastone della pioggia, congac, cryn, tamburi a cornice, campane tubolari, dijeridoo; artigianato solidale dell'Equador, pannelli decorativi in vetrofusione e piccole sculture in vetro (Portogallo), nidi artificiali, rifugi per coccinelle, rifugi per insetti, mangiatoie per uccellini, nidi per farfalle, rifugi per pipistrelli.

MEDICINA NATURALE

Sale Roscio:

- **“Cristallo terapia e diapason terapia”** – Centro Gytonic Terapie di Sovico
- **“Trattamenti Shiatsu – Qi Gong”** Associazione Shiatsu “Il Sentiero” di Albiate (MB)
- **“Ricordi le tue vite passate o vorresti conoscerle?”** Mario Pisani
- **“Lettura dei tarocchi”:** Jolande Guillet di Como
- **“The Radiancance Technique®, Real Reiki®, Massaggio Ayurveda, Pilates, Yoga, Shiatsu, Reflessologia Facciale e Plantare, Iridologia”**
Associazioni: Body & Mind (Milano), Suono del Vento (Sesto San Giovanni), Yogasama (Milano)

Espositori:

Acque vibrazionali, oli essenziali, oli vegetali, erbe officinali essiccate spontanee di montagna, oleoliti, tinture madri, unguenti, oli da massaggio, oli da terapia, olii medicati, oleoliti, gocce d'erbe.

DEGUSTAZIONI DIDATTICHE

Sede Cumpagnia di Nost
Gruppi massimo 20 persone
Iscrizioni presso la Segreteria

Sabato 10 settembre – ore 16,00

**Degustazioni di
“Delizie di cinta senese”**
Alessandra Grilli
Azienda Agricola Villamagra (Pisa)

Sabato 10 settembre – ore 18,00

“Il Pan di S. Mir”
con farine di antichi creali
Simbologia e degustazione
con il dolce e il salato
Cristiano Ratti - Prestinèe

Domenica 11 settembre – ore 18,00

“Profumi di vite”
Degustazione di vini scelti della Biofera
Roberto Beccaria
Sommelier

EVENTI CULTURALI

Battistero:

Esposizioni artistiche:

“Il suono senza suono”
Antiche campane tibetane
vi sveleranno i loro segreti
di Paolo Mujukkei Gondino

**“Terre vulcaniche: tra religione e mistificazione,
tra falso e veritiero”**
di Massimiliano Petrini
a cura di Francesco Bertelè ed Emanuele Cavallo

Salone Biblioteca:

Mostra iconografica:

**“Terra: la Dea Madre,
tra sacro, simbolico e misterioso”**
in collaborazione con Biblioteca Comunale di Canzo
Consulenza storico/culturale: d.ssa Laura Rangoni
studiosa di antichi culti femminili

Cortile Centrale:

Fai con noi il test per l'analisi dell'acqua
Università Bicocca di Milano
Dipartimento di Biotecnologie e bioscienze

Ripa della Ravella:

Sabato ore 18,00

“Luna del raccolto”: meditazione per la Terra
Architetto Gigi Capriolo
Istituto Cosmòs di Milano

Giardino Fontana Alpini

**Laboratorio ludico-creativo per bambini
con le terre, forme e colori**
a cura del Gruppo Ecolleive
sabato dalle ore 14,00 alle ore 18,00
domenica dalle ore 10,00 alle ore 17,00

**Laboratorio per bambini
“La Terra in bocca”**

Fai il tuo dentifricio con l'argilla, la salvia e la menta
a cura del Laboratorio di cosmesi naturale
“Microcosmo” di Canzo

Area arco affrescato:

**“Forno sperimentale di derivazione etrusca
per la cottura di ceramiche”**

di Luca Denti e Massimiliano Petrini

“In bambù: realizzazione di progetti”
di Bambusetto.it

a cura di Francesco Bertelè ed Emanuele Cavallo

“Dijeridoo - Il respiro sonoro”

costruzione strumenti e prova pratica
Stefano Ravotti
Animatore - musicoterapeuta

RISTORAZIONE e BAR

Cucina tradizionale biologica **Associazione Pro Loco di Eupilio**

Menù Biofera

(anche da asporto)

Gnocchi di patate al ragù di salsiccia

“Uriada” -minestra d'orzo

“Rustisciada” con polenta da mistura

“Cinghiale in salmi” con polenta

Tris di affettati

Tris di formaggi

Insalata mista

Vini del Veneto

Birra artigianale

Menù bambini: pasta al pomodoro, frutta

Birrificio Artigianale Lariano - Dolzago

Degustazione di birre artigianali:

- birra biologica chiara “Elles”
con il marchio Biofera
- birra rossa doppio malto “Falesia”
- Birra weiss “La Breva”

Pizze cotte nel forno a legna

Briatti Alessandro

Colloredo (Udine)

Crepes dolci e salate vegan

Biocreperia

Sassofortino (Grosseto)

Le tradizioni del thè di Viviana Bianchi

Degustazione
di varie miscele
di pregiati thè

Gelati e Yogurt di capra

Azienda Agricola
Camanin
Conca di Crezzo

Cucina vegana biologica **“Bio Tu” di Pavia - Cascina Barellina**

Chef GianPiero Giannini

Menù Biofera

(anche da asporto)

Lasagnette pesto sedano e caprino

Malloreddus alla campi danese

Mischiglio (pasta speciale le tre farine, con cipolle brasate)

Riso integrale zucca e radicchio

Riso basmati verdure e carry

Riso selvaggio con tofu affumicato

Taboulet - Orzotto porri e funghi

Farro con verdure marinate

Sformatini di miglio e zucca

Caciucco di ceci e farro con toscanelli

Insalata Greca

Miniquiche varie: pissaladiere, ciste e provola, zucchine ecc.

Cavolo rosso brasato con mele e castagne

Brustengo - Finocchi gratinati al Tahin

Rape gratinate al curry

Sformati lenticchie e scarola e fave e cicoria

Polenta con: ragù di funghi, seitan alla veneta, seitan alla

cacciatore, gulash di seitan, arrosto di seitan con verdure,

Tofu affumicato alla provenzale

Torta mele casereccia-torta carote-mandorle

Torta al cioccolato fondente-torta pere e zenzero

Torta dorata di mele

Crostata con marmellata di frutta

Vini della Val di Nure: Gutturnio e Ortrugo

Birra Artigianale

Succo di mela

L'angolo del caffè **e della cioccolata** **“Passion Cocoa”** di Paolo Devoti

- caffè espresso aromatizzato
- cioccolata calda

Panna montata e sorbetti **di frutta**

Azienda Agricola
“Cascina Rampina”
Monticello Brianza

Si ringraziano per la collaborazione:

Amministrazione Comunale di Canzo
Ufficio Tecnico Comunale
Consorzio Intercomunale di Polizia Municipale Segrino
Ufficio Commercio Comunale
Segreteria Comunale
Biblioteca Comunale
Assoc. Nazionale Alpini-Gruppo di Canzo
Vigili del Fuoco di Canzo
Ass. Naz.le Carabinieri in Congedo di Canzo
C.A.I. – Canzo
S.O.S. di Canzo
Oratorio Sacro Cuore di Canzo
Gruppo Centro Anziani “Piera Mazza” di Canzo

I relatori delle conferenze, delle esibizioni, delle dimostrazioni e delle degustazioni didattiche
Gli artisti e i musicisti
“Bio tu” di Pavia e Pro Loco di Eupilio
Salus arboris di Erba
Gruppo Giovani di Canzo
Gruppo Ecolleative e Laboratorio Microcosmo
Trenord - Milano
Gruppo Terrae
Paolo Gondino
Laura Rangoni
La Quercia Teatro e Gruppo Franco Cefalù
Compagnia Pigliapupazzi

Ingresso: Euro 2,50 (gratuito per bambini fino ai 12 anni)

Orari di apertura: sabato dalle ore 10,00 alle ore 19,00 - domenica dalle ore 9,00 alle ore 19,00

Ingresso gratuito alla Festa del sabato sera.

Il programma potrà subire variazioni