



Monferrato Green Farm, al via la fiera piemontese del verde e dell'agricoltura

Dal 29 settembre al 1 ottobre, al Polo Fieristico “Riccardo Coppo” di Casale Monferrato, si svolge la prima edizione di un evento ispirato alla Green-Economy. Tra i tanti appuntamenti, il “LaboratOLIO” per scoprire l'antica tradizione olivicola locale

Monferrato Green Farm è la prima edizione di un evento ispirato alla Green-economy che, per tre giorni, animerà Casale Monferrato con una mostra-mercato floro-vivaistica, una fiera agricola e tanti appuntamenti di interesse culturale e scientifico. Non mancheranno gli spettacoli teatrali e musicali.

La manifestazione sarà **inaugurata alle 16.00 di venerdì 29 settembre**, negli spazi del Polo Fieristico “Riccardo Coppo”, e resterà aperta al pubblico **fino a domenica 1 ottobre** con ingresso gratuito.

Monferrato Green Farm, ritrovare le antiche tradizioni

Già nel XIX secolo in questa cittadina in provincia di Alessandria si tenevano convegni agrari a cui partecipavano agronomi e scienziati dal resto d'Italia e dall'Europa. L'idea è rinnovare quest'antica tradizione e ridare vita a quei mercati tipici del mondo rurale, che seguivano il ritmo e i prodotti delle stagioni.

Il **programma di Monferrato Green Farm** si articola con un calendario molto ricco, capace di coinvolgere diverse tipologie di pubblico ma anche di portare alla ribalta tante aziende attive nell'ambito dell'artigianato, dell'industria e del commercio in una prospettiva di crescita del territorio sostenibile per l'ambiente.

5 saranno le aree tematiche in cui è suddivisa la rassegna espositiva: Agricoltura, Vivai, Area di esposizione e mostra di animali, Salone delle Eccellenze Alimentari e Benessere e cura naturale della persona.

L'organizzazione è curata dall'agenzia D&N Eventi in collaborazione con la **Città di Casale Monferrato**, Confartigianato Imprese Alessandria e con i patrocini della Provincia di Alessandria e della Provincia di Mantova, della Camera di Commercio di Alessandria e Asti, dell'Unione Comuni della Valcerrina, dell'Associazione Comuni del Monferrato e dell'Unione Collinare Terre di Vigneti e Pietra da Cantoni con la partnership di numerosi enti e associazioni oltre al supporto degli sponsor AMC, Cosmo e SUMUS Italia srl ed il contributo della Camera di Commercio di Alessandria e Asti.

«Al di là del rilevante interesse per il mondo della produzione e del consumo, questo evento pone l'accento su diverse tematiche che sono punti significativi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite: l'attività concreta della nostra Amministrazione si coniuga con iniziative di approfondimento e di studio, cercando di dare corpo a un'operatività virtuosa che guardi con fiducia e responsabilità al futuro», ha dichiarato **Federico Riboldi**, Sindaco di Casale Monferrato



La conferenza stampa di presentazione di Monferrato Green Farm.

«La Città di Casale Monferrato sostiene manifestazioni che toccano ambiti eterogenei della vita della comunità con il chiaro intento di supportare il ricco e variegato tessuto produttivo e sociale che caratterizza il nostro territorio. – aggiunge il Vice Sindaco **Emanuele Capra** – Con questa rassegna diamo impulso a una particolare vetrina sul mondo ‘green’ e alimentiamo un utile dibattito per un futuro sostenibile e profittevole».

Per il programma completo: www.monferratogreenfarm.it

“LaboratOLIO”, il cuore dell’antica tradizione dell’olio monferrino

Nel corso di **Monferrato Green Farm** alcuni momenti saranno dedicati alla **promozione dell’olivicoltura** in Monferrato, una tradizione antica dalla quale si ottengono prodotti di pregio.

Per informare il pubblico e generare consapevolezza sull’oro verde piemontese, **sei aziende agricole** (Castello di Razzano, Uliveto Casa Carucci, Agricola Agorà, Morando Silvio, Botto Marco, Prediomagno) allestiranno il “**LaboratOLIO**”, un’area dedicata in cui sarà presentato il frutto di stagioni di lavoro.

Lo stand è gestito dall'assaggiatrice di oli **Graziella Di Paola** con l'agronomo **Giancarlo Durando** e, oltre a far conoscere le storie di questi agricoltori visionari, permetterà di degustarne i prodotti.

Il "LaboratOLIO", dalle 18:00 alle 20:00, diventerà "Saggi & Assaggi", con degustazioni di olio extravergine abbinato al pane artigianale di F@rmbiolab, preparato dallo chef **Christian Ruocco**.

Il **29 e il 30 settembre** sarà la volta di un dibattito tra le relatrici **Rosa Del Gaudio** (cuoca e foodblogger), **Rosita Tondo** (gastronoma ed educatrice alimentare) e altri professionisti del mondo enogastronomico moderati da Graziella Di Paola. Discuteranno di alcune tematiche portanti della manifestazione, come lo spreco alimentare e la traduzione delle etichette.



LaboratOLIO sarà momento di racconto e degustazione dell'olio extravergine di oliva del Monferrato.

Programma di "Saggi & Assaggi"

Dalle 18:00 alle 20:00 lo stesso format sarà replicato ogni 30 minuti.

Venerdì 29 settembre – Giornata internazionale contro lo spreco di cibo

- Compilazione del "SondaggiOLIO" e panoramica sull'olivicoltura monferrina.
- Le ricette "svuota-frigo" e "anti-spreco" di Cookidoo Bimby presentate da Rossana Beccaria.
- "Buttali in pentola. Strategie operative per la lotta allo spreco alimentare" a cura di Rosa Del

Gaudo. Degustazione del pane marmorizzato di F@rmbiolab e due oli del LaboratOLIO.

Sabato 30 settembre – Giornata internazionale della traduzione

- Compilazione del “SondaggiOLIO” e panoramica sull’olivicoltura monferrina.
- “Spesa consapevole. Traduciamo le etichette alimentari” a cura di Rosita Tondo.
- Degustazione del pane marmorizzato di F@rmbiolab e due oli del LaboratOLIO.

Data di creazione

28/09/2023

Autore

redazione