OPEN FARM
forum
+
OPEN FARM
lab

6/7 APRILE 2020
VILLA FOSCARINI ROSSI

GIORNATA MONDIALE DELLA SALUTE
CIBO: LA TUA CURA NATURALE

6/7 Aprile 2020 "Secondo Forum Open-Farm" in occasione della Giornata Mondiale della Salute per tutti gli attori della filiera agro-zootecnica, fino a studenti - insegnanti e consumatori.

PROGRAMMA

OPEN FARM 6 aprile

"Cibo come cura naturale… e arte!"
Mattino dalle 8.00 alle 13.00 **Pomeriggio** dalle 14.00 alle 16.00

SCUOLE E ISTITUTI TECNICI, CONSUMATORI E CITTADINI

Laboratori - Approfondimento pag. 2
in contemporanea:
• Visita tra gli Stand Espositivi: esponenti d'eccellenza della Filiera zootecnica
• "Dialogo&Cultura": un momento di approfondimento dedicato a studenti e insegnanti, su nutrizione - GDO - istruzione - cultura
• Museo della Calzatura: aperto, con materiale informativo a disposizione (senza visita guidata)

Costo: 10,00 euro a persona* per partecipare all'intera giornata del 6 aprile
*ridotto 8,00 euro a persona con prenotazioni entro il 30 gennaio
Prenotazione obbligatoria:
mail: infomuseo@villafoscarini.it • telefono: 049 9801091
Pranzo: Food Truck su consumazione

OPEN FARM 7 aprile

"Cibo: la tua cura naturale"
Mattino dalle 9.00 alle 12.30 **Pomeriggio** dalle 14.00 alle 17.30

ALLEVATORI, CONSUMATORI, OPERATORI DELLA FILIERA AGROZOOTECNICA

Forum
• 9.00: Registrazione
• 9.30-10.00: Presentazione
• 10.00-13.00: Storie innovative*
Pranzo: Food Truck su consumazione
• 14.00-15.30: Storie innovative*
• 15.45-17.30: *Talk Show*_Condivisione e testimonianze dal pubblico
• 18.30: *Open Party*_Apertura della forma di Parmigiano Reggiano, musica e degustazione di cibo fatto con amore

*si alternano 15 relatori,
comprese 2 testimonianze sociali

Prenotazione non obbligatoria:
mail: info@open-farm.it

LABORATORI
APPROFONDIMENTO

MATTINO
NON SOLO
LABORATORI:
VISITA I NOSTRI STAND
SCOPRI LE ORIGINI
DEL CIBO

Lab 1
La Galleria degli aromi: il fieno
durata 20 min.

Sarete guidati tramite un percorso sensoriale, che permetterà di valutare, attraverso delle schede tecniche, la qualità dei foraggi come alimento.

Lab 2
Allevatore: come trasformare l'erba in latte
durata 20 min.

Nessuno scienziato ci è mai riuscito… l'allevatore sì!
Potrete ascoltare il racconto dell'allevatore e conoscere gli animali della filiera.

Lab 3
Caseificio: il latte, le sue sostanze nutritive e organolettiche
durata 20 min.

Potrete osservare da vicino la lavorazione del latte-fieno e scoprire la sua trasformazione in mozzarella.

Lab 4
Riciclando la pelle si impara
durata 20 min.

Realizzerete un portachiavi in pelle, scoprendo l'utilizzo di questo materiale nel mondo calzaturiero.

Per info: 049 9801091

LABORATORI
APPROFONDIMENTO

MATTINO
NON SOLO
LABORATORI:
DIALOGO&CULTURA
CONFRONTO APERTO
TRA PROFESSIONISTI

Lab 5
Alpaca
durata 20 min.

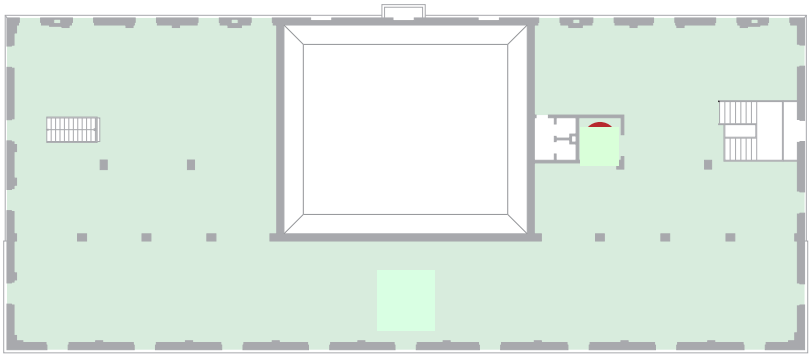
Dalla fibra 100% naturale
al manufatto.
La storia di quest'animale, l'esperienza in trekking e l'utilizzo del filato.

Lab 6
Latte-fieno: come riconoscere un latte diverso
durata 20 min.

Cosa rende il latte, un prodotto di qualità superiore?
Un percorso di conoscenza.

DOVE?
LA FORESTERIA DI VILLA FOSCARINI ROSSI

LABORATORI_Piano Mansarda



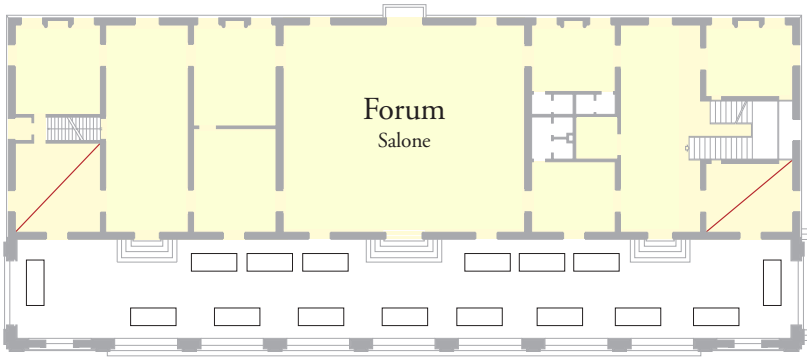
Note
Lab Alpaca: Piano Cantina

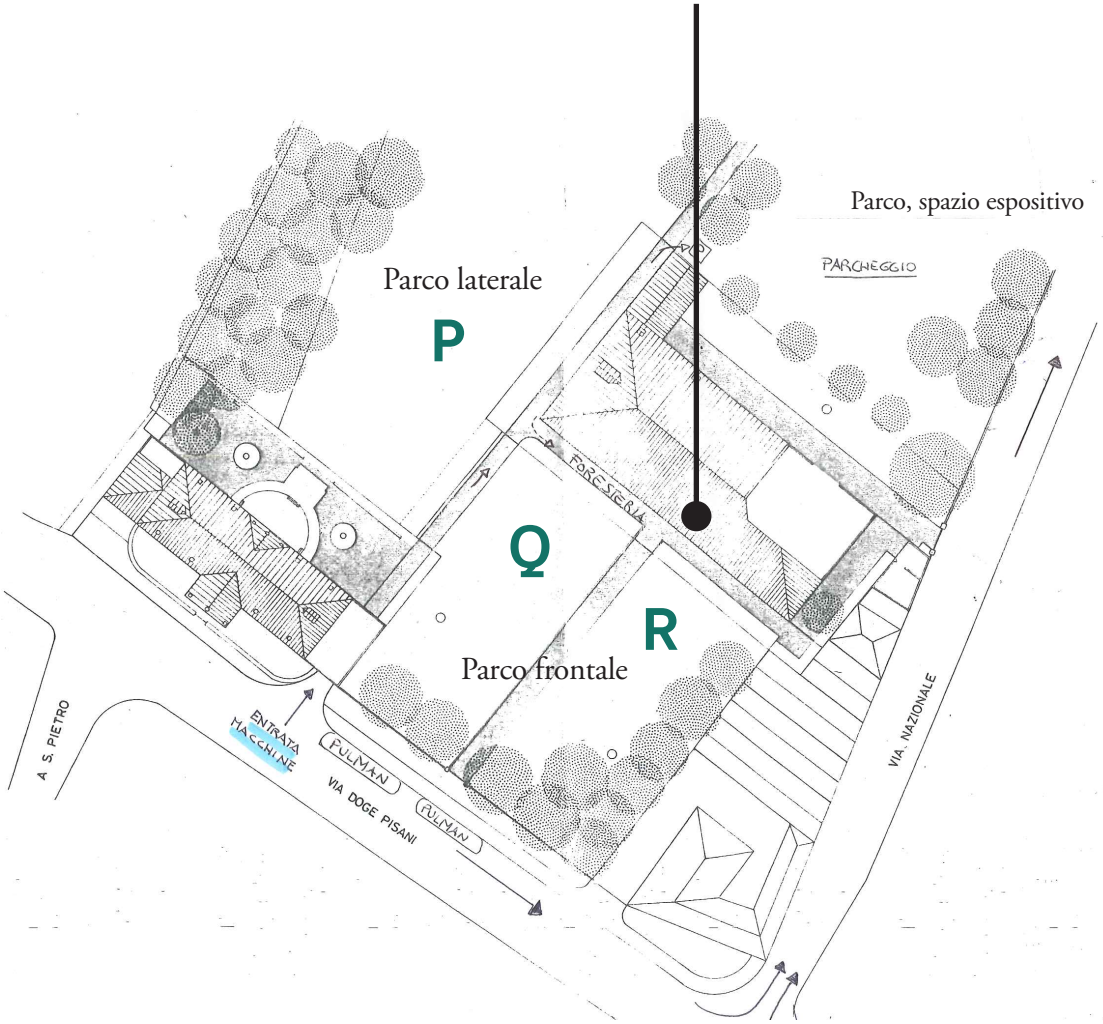
Per info: 049 9801091

DOVE?

LA FORESTERIA DI VILLA FOSCARINI ROSSI

STAND&FORUM_Piano Terra e Portico





Per info: 049 9801091

Evento organizzato da Open-Farm Srl

OPEN-FARM

+39 0426 81097
+39 344 0476385
info@open-farm.it
www.open-farm.it

via Nazionale 9, 30039
Stra, Venezia

Presso Villa Foscarini Rossi

VILLA FOSCARINI ROSSI

+39 049 9801091
infomuseo@villafoscarini.it
www.villafoscarini.it

via Doge Pisani 1, 30039
Stra, Venezia

OPEN FARM:
DARE VALORE PRIMARIO AL SETTORE PRIMARIO

dal progetto

COMUNICARE LA FILIERA @IN FILIERA