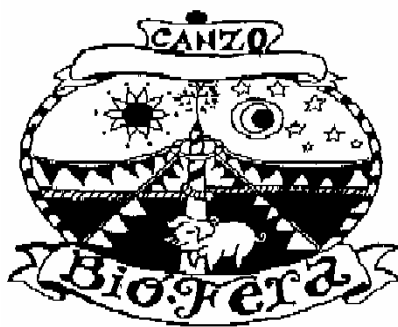




CUMPAGNIA
DI NOST
Comitato Biofera
Organizzazione
Email: biofera@alice.it
<http://biofera.altervista.org>



COMUNE
DI CANZO
Assessorato alla
Cultura
Collaborazione

CANZO

“CAPUT BIO MUNDI”

Palazzo di Villa Meda – ex Stelline

Sabato 11 - domenica 12 settembre 2010

La grande FESTA della cultura bio
23^a BIOFERA 2010
Dedicata all' ACQUA

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 11 SETTEMBRE 2010

INCONTRINFERA	MUSICA E ESIBIZIONI	VARIE E GIOCHI
<p>ore 13,00 – Battistero “Il respiro della terra. Come trovare il percorso delle acque sotterranee e delle altre patologie, con l’aiuto della raddomanzia”- Prove pratiche Rudy Toffetti - Gigi Capriolo (Istituto Cosmòs di Milano)</p>	<p>dalle ore 15,00 - Spazi Fiera - Musica della tradizione popolare con il Gruppo ROSACQUE - Musica con strumenti classici e canti di tradizione indiana Associazione Mantra</p>	<p><u>Tendone “Zoch di purèsitt”</u> <u>Spazio Bimbi</u> dalle ore 10,30 alle ore 12,00 “Giocoleria: conoscenza e attività libera” Maestro Franco Cefalù e il suo Gruppo</p>
<p>ore 13,00 – Salone Centro Anziani “La riproduzione delle sementi biologiche per piccoli orti familiari” Arduini Marco - agricoltore Poggio alle Fonti - S. Gimignano</p>	<p>ore 20,30 – Salone Centro Anziani Lettura scenica “Il Viaggio Blu” Mavi Yolculuk - Testi di Vittoria Sangiorgio - tratti dal suo libro “Donne di Licia” – Viaggio tra le donne turche– Aletti Ed. - Poesie di Miryam Maniero - tratte dal suo libro “Calamite in-versi” – i pensieri del cuore - Ed. Il Ciliegio - Grafia con Elisa Pirola - Accompagnamento musicale: Giulio Redaelli (Chitarra) Socrate Verona (Violino)</p>	<p>ore 14,00 – ore 15,30 – ore 17,30 Laboratorio di giocoleria a tema “Il Circo”: Palline, Diabolo, Flower stick, Bolas, Trampoli Maestro Franco Cefalù e il suo Gruppo</p>
<p>Teatro sociale ore 13,45 Teatro Sociale: una lunga storia Dr. Tiziano Corti ore 14,00 Conferenza con ampia discussione: “Il sistema metabolico” Presentazione del libro: “Le ricette del dr. Piero Mozzi” Dr. Piero Mozzi - Naturopata Coop. Agricola Mogliazze</p>	<p>ore 14,00 – Salone Centro Anziani “Il messaggio e l’energia degli alberi e dei fiori-come utilizzare la loro energia nella nostra vita” Pascale Lecoutre - Aromaterapeuta Melano (Ticino)</p>	<p>Spazio Bimbi GIOCHI DI NOST: Zoca dal fen Pica la vesiga Giustrina di Nost</p>
<p>ore 15,30 – Battistero “Oltre la cima del palo – Il Koan della realtà” (enigmi filosofici Zen) Paolo Mujukkei Gondino Bodhisattva Zen</p>	<p>ore 21,00 Battistero Lettura animata di fiabe sull’ACQUA Carla Giovannone Animatrice</p> <p>ore 21,30 Torrente Ravella I FUGAREI della tradizione contadina a cura dei Regiù della Cumpagnia di Nost</p>	<p>Spazio Bimbi Animazione con GIOCO “KAPLA” Massimo Chiodi Artigiano del legno</p> <p>ore 16,30 In curt granda Concerto bambini Scuola Steineriana di Trecallo</p>
<p>ore 15,30 – Salone Centro Anziani “Ci sono E.T. ed E.T.” Una nuova prospettiva di contatto Paola Magnani Collaboratrice del sito e delle edizioni “Stazione Celeste”</p>	<p>ore 17,00 – Battistero “Armonia e saggezza – la via del cuore” Edoardo Amato – Bioterapeuta Dott.ssa M. Antonietta Trombetta</p>	<p>Platano del giardino Per i bagaj: Rampeghin - Tree Clymbing - International Society of Arboriculture - C.A.I. - Canzo</p>
<p>ore 17,00 – Salone Centro Anziani “Vegetarianesimo spirituale” Sri Tapasvi Maharaja Maestro di Bhakti Yoga</p>	<p>ore 21,30 Piazzetta S. Mirett GRANDE CONCERTO Musica e danze popolari con il Gruppo SPAKKABRIANZA</p>	<p>Torrente Ravella Percorso-gioco con i pompieri Vigili del Fuoco - Canzo</p>

DOMENICA 12 SETTEMBRE 2010

INCONTRINFERA	INCONTRINFERA	VARIE E GIOCHI
<p><u>ore 9,45 – Battistero</u> “L’arte degli impacchi e delle compresse” Marta Vedovelli - Naturopata Centro Dimensione Corporea</p>	<p><u>ore 16,15 – Salone Centro Anziani</u> “L’olivello spinoso: conoscenza antica e attuale delle sue proprietà” Gustavo Centenaro Associazione agricoltori Valle San Martino</p>	<p><u>Tendone “Zoch di purèsitt”</u> <u>Spazio bimbi</u> ore 11,00 Spettacolo di burattini “Le Quattro stagioni” Compagnia Pigliapupazzi</p>
<p><u>ore 9,45 – Salone Centro Anziani</u> “Sei felice...?NO...BENE...sei sulla strada giusta per esserlo...” approfondimento sulla scelta di essere felici senza motivo. Dr. Michele Filanti Consulente pedagogico</p>	<p><u>ore 17,00 – Battistero</u> “Da Canzo 50 anni di proposte e iniziative per proteggere il nostro ambiente” Gruppo Naturalistico della Brianza</p>	<p>ore 12,00 – ore - 14,00 - ore 15,30 “Laboratorio di giocoleria a tema “Il Circo”: Palline, Diabolo, Flower stick, Bolas, Trampoli Maestro Franco Cefalù e il suo Gruppo</p>
<p><u>ore 11,00 Battistero</u> Per il Bio dell’essere Lo” spirito” dell’acqua nel pensiero cristiano, buddista, induista, new age e laico</p>	<h2 style="text-align: center;">MUSICA</h2>	<p>ore 16,30 Spettacolo di burattini “Le Quattro stagioni” Compagnia Pigliapupazzi</p>
<p><u>ore 11,00 Salone Centro Anziani</u> Terra cruda e paglia: bioarchitettura e non solo” Giulio Fontana Scuola Steineriana di Trecallo</p>	<p><u>dalle ore 10,30 - Spazi Fiera</u> - Musica della tradizione popolare con il Gruppo ROSACOQUE - Musica con strumenti classici e canti di tradizione indiana Associazione Mantra</p>	<p>ore 18,00 In curt granda Giocoleria spettacolo conclusivo Maestro Franco Cefalù e il suo Gruppo</p>
<p><u>ore 14,00 – Battistero</u> Spettacolo di danze indiane stile Orissi Gruppo Nilachala Group Dance Associazione Mantra</p>	<p>ore 11,00 Cortile Centrale GIOCOLERIA per tutti Iscrizioni presso la Segreteria Associazione Mondo Circolare - Stringhe Colorate di Como</p>	<p>Spazio Bimbi GIOCHI DI NOST: Zoca dal fen Pica la vesiga Giustrina di Nost</p>
<p><u>ore 14,00 – Salone Centro Anziani</u> La privatizzazione dell’acqua Roberto Fumagalli Circolo Ilaria Alpi di Merone <u>ore 14,45 – Salone Centro Anziani</u> “Analizziamo insieme la qualità dell’acqua che beviamo” Dr. Massimo Labra Dr. Maurizio Casiraghi Dipartimento di biotecnologie e Bioscienze Università di Milano Bicocca</p>	<p><u>dalle ore 14,00 - Spazi Fiera</u> - Musica della tradizione popolare con il Gruppo ROSACOQUE - Musica con strumenti classici e canti di tradizione indiana Associazione Mantra</p>	<p>Platano del giardino Per i bagaj: Rampeghin - Tree Clymbing - International Society of Arboriculture - C.A.I. - Canzo</p>
<p><u>ore 15,30 – Battistero</u> “Sorella acqua: un viaggio attraverso le sue proprietà scientifiche, terapeutiche e geodinamiche e la sua capacità di memorizzare le informazioni” Dott.ssa Gabriella Artioli Istituto di Ricerche Cosmòs di Milano</p>	<p><u>ore 16,00</u> <u>Piazzetta S. Mirett</u> GRANDE CONCERTO Musica Folk e danze popolari con il Gruppo “NOCINO FOLK”</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);
- di **capra**: Conca di Crezzo (Como), Val Veddasca (Varese), Valle Erro (Alessandria);
- di **mucca**: dalla Toscana (Pisa), parmigiano reggiano di Noceto (Parma)

OLIO

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

INSACCATI

- salumi di **capra** della Val Veddasca (Varese)
- salumi di **Cinta Senese** (Toscana)
- salumi della **Calabria**

PRODOTTI ITTICI

- pesce confezionato del **lago di Como**
- prodotti derivati dal **tonno rosso** del Mediterraneo
- Tonnara di Favignana (Isole Egadi – Sicilia)

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**: Bobotto rosso e bianco, Trebbiano e Malvasia, Sangiovese e Sangiovese-Cannaiolo;
- dell'**Abruzzo**: Montepulciano, Trebbiano;
- della **Basilicata**: da vitigno Aglianico del Vulture: Settecolli – Symposium – Augustus (Rossi), Ellenico (spumante abboccato);
- 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)

ed inoltre...**alghe marine**, frutta, mele della Valtellina, pere emiliane, piantine e sementi, verdure fresche, **zucche mantovane**, conserve, creme spalmabili di “**tuscia**” **nocciola tonda gentile romana**, cereali e farine di cereali, grano duro, tenero e saraceno, **mais Pignoletto Rosso**, pane e prodotti da forno, miele, **pasta di semola di grano duro Senatore Cappelli**, erbe essiccate, **aceto balsamico tradizionale di Modena**, **aceto di pere**.

Prodotti vegani: miso di riso, orzo, miglio e ceci; salsa di soia, lenticchie, miglio e ceci, umeboshi, salsine.

ARTIGIANATO

LEGNO: giocattoli, cesti in vimine, castano e midollino, sgabelli, bottiglie impagliate, oggetti per la casa in legno d'olivo, trottole, strumenti musicali;

TERRA: ceramica, gres, porcellana, raku, argilla;

METALLI: gioielli, lampade;

PIETRA: pentole e utensili in pietra ollare;

TESSUTI: abbigliamento in lana, seta, cotone, cashmere; sciarpe, calze, intimo, pigiami, cappelli in feltro, scarpe, borse, biancheria per la casa, pizzi di Cantù;

ARTIGIANATO DAL MONDO: Tibet, India, Ecuador

Lo spirito delle cose

- “Il mondo degli gnomi” di Cortinovis Alessandro
- “Spiriti danzanti” - maschere in pietra ollare di Lucchinetti Roberto
- “Shodō” arte della scrittura a pennello su carta di riso con Carla Carpella

CULTURA e TRADIZIONE

L'angolo dei libri

- le piccole opere di “Pulcinoelefante”
- la libreria di Galli Giuseppe
- la creatività con “Edizioni Il Ciliegio”
- la filosofia e la cucina indiana con l'associazione “Mantra”
- la cultura celtica con “Edizioni Terra del Sacrobosco”
- l'Istituto di ricerche Cosmòs di Milano
- l'antroposofia con l'associazione “Amici di Steiner” di Trecallo

L'angolo in onda

- **KeltoiRadio**: la prima radio italiana del mondo celtico interamente on line e in diretta sul Web

L'angolo conviviale

- caffè d'orzo letterario con Guerrilla Book con l'associazione Ex Libris
- “un bicer da vin sincer” con Cesare e le canzoni dialettali dei “Quijcacanta” (Cumpagnia di Nost di Canzo)

MEDICINA NATURALE

Sale Roscio:

- **“Iridologia – Alimentazione ortomolecolare – Ayurveda”** – Centro “Tra Terra e Cielo” di Valmadrera
- **“Terapie egizio-essene”** Anna Vergendo – Associazione “Agape” di Como
- **“Massaggio americano antistress – Yoga – Meditazione trascendentale”**
Associazione Culturale “Vivere Meglio” di Solzago
- **“Lettura dei tarocchi”**: Jolande Guillet di Como
- **“Radiance Technique, Real Reiki, Fiori di Bach, Massaggio Psicosomatico, Meditazione:**
Associazione “Centro Dimensione Corporea” di Sesto San Giovanni
- **“Lettura astrologica”**: Maria Luisa Dell’Orto – C.I.D.A (Centro Italiano Discipline Astrologiche) Como-Lecco

Ripa della Ravella:

- **“Trattamenti di rilassamento e riequilibrio energetico con le acque vibrazionali”**
Istituto di ricerche Cosmòs di Milano

DEGUSTAZIONI DIDATTICHE

Sede Cumpagnia di Nost - Gruppi massimo 20 persone

Iscrizioni presso la Segreteria

Sabato 11 settembre – ore 16,00

“Sotto la panca la capra ... sopra la panca...

... i formaggini di Fabio e Michela

Degustazione di formaggi di capra della Conca di Crezzo

in abbinamento a composte di frutta e verdura

(Azienda Agricola Camanin)

e a vari tipi di birra

(Birrificio Artigianale Lariano di Dolzago)

Sabato 11 settembre – ore 18,00

Montagne di “Valtellina”

dai Pizz ai ... pizocher...

Degustazione di un piatto di “veri” pizzoccheri

- Spiegazione storica: Dr. Gerardo Monizza
(Accademia dei pizzoccheri di Teglio)

- Preparazione impasto: Sig.ra Anna Gregori

Domenica 12 settembre – ore 17,30

“Sotto il segno dei ... pesci di lago”

Spiegazione e degustazione di antipasti a base di pesce del lago di Como

in abbinamento a vari tipi di birra artigianale

- Sala Alessandro e Rosi

(Chef del Ristorante Mella di Bellagio)

- sig. Cantaluppi Lino

(Slow Food – condotta di Como-Lecco)

Birrificio Artigianale Lariano di Dolzago

EVENTI CULTURALI

Battistero: Sabato e domenica:

“Penelope guardava il mare”

Installazione di scultura tessile di Kela Cremaschi a cura di Francesco Bertelè

Cortiletto:

- **Sabato e domenica: realizzazione dal vivo di un mandala tibetano** a cura dei Monaci Tibetani (Centro Studi Pratica Buddista – Bergamo)

Cortile centrale:

- **Domenica ore 16,00: cerimonia del fuoco**
Rito di purificazione e buon auspicio (Sri Tapasvi Maharaja – Associazione Mantra)

Salone Biblioteca:

- **Mostra fotografica: La città liquida in “Ritratti liquidi di antropologia urbana, anonimuomo”** di Giada Negri, progetto HAB Creativi – Como
- **Proiezione a ciclo continuo “Immagini liquide”**
 - Collage di filmati sull’acqua (Nodo Libri di Como)
- **Biblioteca d’acqua – Le voci dell’acqua**
Poesie e poeti in tutte le lingue e dialetti della Biosfera

Sabato 11 settembre:

dalle ore 16,00 alle ore 18,00

Domenica 12 settembre:

dalle ore 14,00 alle ore 16,00

Biblioteca Comunale di Canzo

Nodo Libri di Como

Fontana Alpini

Sabato 11 settembre - Domenica 12 settembre

- **Fai con noi il test per l’analisi dell’acqua**
Università Bicocca di Milano
Dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze

Domenica 12 settembre

- **“Acqua bene comune”**

Notizie e informazioni sul referendum contro la privatizzazione dell’acqua
Circolo Ilaria Alpi di Merone

- **“Ciapa l’acqua ‘ntant ca la cur”**

Laboratorio ludico-creativo per sensibilizzare al rispetto dell’acqua:

dalle 9,00 alle 12,00: costruiamo le **bandierine tibetane** per affidare al vento i nostri pensieri, immagini, desideri legati all’acqua.

dalle 14,00 alle 18,00: l’acqua è alla base della vita, ma quanto sappiamo davvero su questo elemento? Partecipa al nostro **quiz** e mettiti alla prova

Gruppo Ecollettive

RISTORAZIONE e BAR

Cucina tradizionale biologica

Associazione Pro Loco di Eupilio

La Pro Loco di Eupilio non è presente annualmente solo con le tradizionali sagre, ma il suo impegno si estende nel culturale, nel sociale e per l'ambiente. Spaziando poi in ambito artistico, musicale e folkloristico, con particolare attenzione ad usi e costumi del territorio. La presenza in Biofera è anche dovuta alla sensibilità verso il biologico infatti da alcuni anni, alle sagre eupiliesi, è stata introdotta la ristorazione biologica e l'utilizzo di materiali biodegradabili.

Menù Biofera

(anche da asporto)

Risotto giallo

Polenta "uncia"

Ossibuchi con polenta o purè

Bollito misto

"Coniglio alla birra" con polenta o purè

Tris di affettati

Tris di formaggi

Insalata mista

Fagioli con cipolle

Vini del Veneto

Birra artigianale

Menù bambini: pasta al pomodoro, frutta o yogurt

Birrificio Artigianale Lariano di Dolzago

Degustazione di birre artigianali:

- birra biologica chiara "Elles"

con il marchio Biofera

- birra rossa doppio malto "Falesia"

- Birra weiss "La Brevia"

Le tradizioni del thè di Viviana Bianchi

Degustazione
di varie miscele
di pregiati thè

L'angolo del caffè e della cioccolata "Passion Cocoa"

di Paolo Devoti

Degustazione di:

- Caffè espresso, aromatizzato

- Cioccolata calda

Cucina vegana biologica

"La Schiscèta" di Pavia-Cascina Barellina

Chef GianPiero Giannini

La Schiscèta, aperta nel 2007, è una gastronomia biologica e vegetariana con servizio catering, per nutrirsi in modo sano, equilibrato, naturale ma con una particolare attenzione al gusto e al piacere della buona tavola, ricordandosi che vivere il cibo con gioia e piacere è salutare.

Menù Biofera

(anche da asporto)

Riso integrale Carnaroli con zucca e radicchio

Riso basmati con verdure e curry

Lasagnette al pesto di sedano e caprino

Taboulet di grano con erbe aromatiche

Pennette al ragù di funghi shiitake

Farro con toscanelli

Caciucco di ceci

Goulash di seitan con polenta

Stufatino di seitan alla cacciatore con polenta

Tofu affumicato alla provenzale

Insalata di alghe iziki

Lenticchie in umido con polenta

Cavolo rosso brasato con mele e castagne

Brustengo del monferrato

Finocchi gratinati al Tahin

Rape gratinate al curry

Assortimento di dolci

Torta carote e mandorle

Fondente al cioccolato

Torta dorata alle mele

Crostata integrale ai fichi

Gelati e yogurt di capra

Azienda Agricola
Camantin
Conca di Crezzo

Panini vegetariani e pizze calde

Azienda Agricola
Natura Viva
di Cremella

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
Vigili del Fuoco di Canzo
Assoc. Nazionale Alpini-Gruppo di Canzo
Ass. Naz.le Carabinieri in Congedo di Canzo
C.A.I. - Canzo
Comando Carabinieri di Asso
S.O.S. di Canzo
Oratorio Sacro Cuore di Canzo
Gruppo Giovani di Canzo

I relatori delle conferenze, delle esibizioni, delle dimostrazioni e delle degustazioni didattiche
Gli artisti e i musicisti
"La Schiscèta" di Pavia
La Pro Loco di Eupilio
Associazione Ilaria Alpi di Merone
Slow Food - Como/Lecco
Gruppo Centro Anziani "Piera Mazza"
Scuola steineriana di Trecallo
Gruppo Ecolleative
Fotografi: Alberto Peroli e Giada Negri
L'artista Kela Cremaschi

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

Il programma potrà subire variazioni