



LEGAMBIENTE



Cuirone di Vergiate

Funghi & Zucche



20^a edizione

Programma completo

Mercoledì 3 ottobre ore 20,30 convegno **"AGENDA 21 Laghi"** Centro Sociale di Cuirone – *entrata libera*

- **Maurizio Leorato** – *Sindaco di Vergiate* – **"Il patto dei Sindaci"**
- **Fulvio Fagiani** – *Coordinatore AGENDA 21 Laghi* – **"Il Distretto di transizione energetica dei Laghi"**

1992: Rio de Janeiro, 180 governi della Terra prendono atto che le società umane non possono continuare nella strada finora percorsa aumentando il gap economico tra le varie nazioni e tra gli strati di popolazione all'interno delle nazioni stesse, incrementando la povertà, la fame, le malattie e l'analfabetismo e causando il continuo deterioramento degli ecosistemi dai quali dipende il mantenimento della vita sul pianeta. Si rendono finalmente conto che è necessario cambiare strada migliorando gli standard di vita per tutti e proteggendo e gestendo meglio l'ambiente per un futuro più sano e più sereno per l'intera umanità. Stendono un dettagliato documento di ben 800 pagine, definito AGENDA 21, delegando i governi ad iniziative locali.

A 20 anni da Rio alcune attività sono state impostate, una delle quali è AGENDA 21 Laghi, che attualmente raccoglie 16 Comuni.

Il convegno farà il punto delle attività finora svolte e dei progetti in cantiere: il Patto dei Sindaci, i Prodotti a KM Zero, e soprattutto, l'inventario dei consumi energetici dei Comuni di Agenda21Laghi e le proposte per il contenimento e la riduzione degli stessi.

Giovedì 4 ottobre ore 20,30 Convegno **"Madre Terra"** Centro Sociale di Cuirone – *entrata libera*

- **Donatella Reggiori** – *Coordinatrice del DES-VA (Distretto di Economia Solidale)*
Progetto "PER UNA PEDAGOGIA DELLA TERRA - SISTEMA PARTECIPATO DI GARANZIA"
- **Marzio Marzorati** . *Responsabile Parchi e Ambienti naturali - Legambiente Lombardia*
Progetto "LAND LIFE WEEK - SETTIMANA EUROPEA PER LA CUSTODIA DEL TERRITORIO"

Come una vera e propria madre, la Terra ci ha fatto nascere, ci accoglie, ci educa, ci nutre ogni giorno con i suoi frutti migliori, e, se le mostriamo disprezzo, ci punisce severamente.

Ma da qualche tempo, però, i nostri consumi non seguono i nostri bisogni ma i più sfrenati desideri. E la nostra madre Terra si impoverisce sempre di più.

Dobbiamo, quindi, modificare le nostre attività e recuperare quel rapporto diretto con la Natura, che da sempre ha garantito il benessere del pianeta e dei suoi abitanti, inclusi gli umani.

Dobbiamo ricominciare a mettere le mani nella terra, e recuperare quella conoscenza ed esperienza, ma soprattutto il rispetto, di quel mondo che abbiamo sotto i piedi.

Venerdì 5 ottobre ore 20,00 Degustazione **"MAGICA ZUCCA"** all'Antica Trattoria S. Giacomo –
Cuirone menù tematico a prezzo fisso – su prenotazione

- Presentazione di **Deborah Armiento**
- in cucina **Rosa Franzoni**

La zucca è un dono prelibato dei nostri orti. E' povera di grassi e di zuccheri, quindi di calorie, caratteristiche che oggi sono apprezzate per una cucina "povera" ma molto creativa: minestrone, risotti, tortelli, purea, zucca frita e al forno, marmellate, torte e crostate, ecc.

La costante presenza per tutto il periodo invernale ne fa una indiscussa regina. Ricca di vitamina A, ha notevoli proprietà diuretiche e lassative. I semi, tostati, hanno proprietà antiossidanti.

La storia della zucca è millenaria e le numerose varietà saranno presentate e descritte nella serata. E per una sera trasformeremo la Cenerentola delle nostre campagne nella sfarzosa Regina delle nostre cucine.

I posti sono limitati - prenotazioni entro il 1° ottobre a :
info@antica-trattoria.it o 0331.948194 montesangiaco@alice.it o 335 7359486

Sabato 6 ottobre ore 19,30 - Laboratorio culinario **"LA BELLEZZA...E' SERVITA!"**

Salone Coop. La Vittoriosa - Cuirone - su prenotazione

- Conduce la serata **Monica Antonioli** de **"La via di Casa"**, con **Konstancija**.
- In cucina: **Esther** de **"La Via di Casa"** e **Roberto** de **"La Vittoriosa"**

Insieme desideriamo proporre una riflessione sul "BELLO". Un **"bello"** non solo inteso come aspetto formale del cibo o della tavola, ma soprattutto come concetto globale che va dal rispetto dell'ambiente, all'attenzione ai luoghi e ai tempi in cui un prodotto nasce, matura e viene colto, alla riconoscenza per chi lo lavora e alla gratitudine per il cibo stesso.

BELLO può essere la cura del dettaglio, l'armonia dei colori e dei gusti, ma anche la qualità del gesto con il quale lo si prepara e lo si serve, nonché la scelta delle parole con il quale lo si riceve e apprezza. Ultimo ma non ultimo, vorremmo porre l'accento sulla *bellezza* che si esprime quando il cibo lo si condivide con amici vecchi e nuovi e a quando insieme si fa festa.

In collaborazione con la Cooperativa "La Vittoriosa" di Cuirone che, gentilmente, ci ospiterà nella sua accogliente e ampia sala faremo un breve e divertente viaggio nella BELLEZZA attraverso l'osservazione, la condivisione e il gioco.

Con l'animazione e la cura dei soci de La Via di Casa e la partecipazione straordinaria, direttamente da Riga, della famosa specialista in alta cucina italo/lettone: la bellissima Konstancija.

L'evento è a OFFERTA CONSAPEVOLE. Il ricavato verrà interamente devoluto per la realizzazione del convegno LA CURA E' VERDE, il 17/18 Novembre a Varese in collaborazione con LEGAMBIENTE.

prenotazioni entro il 2 ottobre a: info@laviadicasa.org o 349 066 2716

Domenica 7 ottobre dalle ore 9 alle ore 18

Piazza Turati Cuirone

Mostra agricola, naturalistica, ambientale e di civiltà contadina

20° Concorso delle Zucche da campo

con premiazione della zucca

più grossa e più lunga

5° concorso degli spaventapasseri da campo

- **Le ZUCCHE** coloreranno con i fantastici colori dell'autunno la piazza e le vie di Cuirone. Presentate, da decine di coltivatori, migliaia di coloratissime zucche esibiranno un'approfondita panoramica sul mondo delle cucurbitacee. Oltre 50 varietà e sub-varietà diverse; dalle mangerecce "Marina di Chioggia", "trombetta di Albenga", "lunga di Napoli", "noce di burro", "serpente di Sicilia"; quindi le tonde e gialle "zucche di Halloween". Colorate, e con le forme più inconsuete, le zucche ornamentali, che entrano con sempre maggior frequenza nelle nostre case come segno di prosperità ed allegria.
- **I FUNGHI** sempre più ricercati, ma sempre più introvabili.
- **GLI SPAVENTAPPASSERI da campo** metodo tradizionale e fantasioso per contendere ai voraci volatili i migliori prodotti dei nostri campi e orti. Semplici, funzionali e molto curiosi.
- **Il Comitato Genitori dell'ISTITUTO AGRARIO G. Mendel** di Villa Cortese, presenterà i frutti dell'azienda agricola della Scuola, coltivati, raccolti e illustrati dagli studenti.
- **I BACCHI DA SETA**, sono la testimonianza di una significativa cultura contadina, molto presente nel nostro territorio. Sarà presentato, eccezionalmente per il periodo, l'intero ciclo vivente.
- **IL VECCHIO TELAIO**, ritrovato, ricostruito e rimesso in funzione, per non dimenticare una professione diffusa nei nostri paesi.
- **GLI ANTICHI MESTIERI:** il falegname, il boscaiolo, il forgiatore, l'impagliatore, ecc. Inoltre: gli antichi giochi di legno, gli strumenti musicali, ed i modellini di legno di macchine agricole riprodotte in perfetta scala. Presentati dall'Associazione Arti e Mestieri di Sumirago a testimonianza dell'abilità delle generazioni che ci hanno preceduto e che hanno creato lustro e prosperità nei nostri paesi.
- **LE API** ed il loro misterioso mondo saranno presentati da alcuni appassionati apicoltori, validi custodi di un'arte misteriosa.
- **IL PANE:** Michele e Marco de **Il Fornaretto** di Vergiate, sforneranno uno speciale pane di zucca, oltre al tradizionale pane con l'uvetta, il famoso "pan tranvai".
- **IL BONSAI CLUB Settelaghi** di Varese presenterà la propria collezione più esclusiva
- **BIODOMENICA:** La manifestazione Funghi & Zucche aderisce al programma, proposto da AIAB e Coldiretti, per una alimentazione sana.
- **KM ZERO** è la riscoperta di una antica filosofia: acquistare e consumare prodotti sani coltivati da produttori locali. Direttamente dai nostri campi: le patate, le mele, le zucche e molti altri prodotti.
- **IL DES-VA** – Distretto di Economia Solidale presenterà la propria attività sul territorio attraverso una capillare rete di GAS (Gruppi di Acquisto Solidali), e il progetto PGS "**PER UNA PEDAGOGIA DELLA TERRA - SISTEMA PARTECIPATO DI GARANZIA**".
- **le VIE PURE** presenterà **La Casa dell'ACQUA**, recentemente installata anche a Vergiate.
- **L'ENERGIA DEL SOLE** sarà oggetto di particolare attenzione, saranno presentate alcune soluzioni tecnologiche che utilizzano le energie rinnovabili, oltre ai pannelli solari e fotovoltaici
- **il SOS della VALBOSSA** ci garantirà, con i suoi volontari, la tradizionale e professionale assistenza.
- **gli HOBBISTI** presenteranno artistici oggetti con le loro personali interpretazioni del tema agricolo-naturalistico attraverso la riscoperta di antichi riti: la fantasia e la manualità.
- **DANZE di aggregazione e gioco in piazza della cultura celta e occitana**, con Carla e Ornella e il gruppo Danze di Passi di Vita
- **le BICI di CICLOCITTA'** saranno una dimostrazione di una mobilità possibile.
- **MOSTRA di PITTURA** di Ferruccio Marinosci, presso lo Spazio Giorgio Ostini, in via S.Materno 9/b.
- L' **ANTICO FORNO di Cuirone** (inizio sec. XIX), in Via San Materno 10, recentemente restaurato, sfornerà il tipico dolce cuirone con l'uva: la "brusela".

IMPORTANTE: La partecipazione al concorso è libera e gratuita, ad ogni partecipante sarà consegnato un riconoscimento.

Gli organizzatori si riservano la facoltà di variazioni, ove si rendessero necessarie da cause di forza maggiore. Inoltre declinano ogni responsabilità per danni a persone, animali e cose che si possano verificare nel corso della manifestazione.

info: LEGAMBIENTE – Monte San Giacomo – Cuirone di Vergiate (VA) tel.: **0332-812059 / 964977**
 e-mail.: montesangiaco@alice.it sito internet: legambientefunghiezucche.blogspot.com