

Biodomenica, al Porto Antico l'appuntamento dedicato al bio raddoppia

di **Tamara Turatti**

07 Ottobre 2016 - 10:31



Genova. In occasione della sua diciassettesima edizione, la **Biodomenica** raddoppia. Sabato 8 e domenica 9 ottobre, l'evento dedicato alla biodiversità e all'agricoltura biologica organizzato da Aiab Liguria, sbarca in Piazza delle Feste al Porto Antico (orario 10-23 sabato, fino alle 20 domenica).

La Biodomenica intende promuovere le realtà biologiche regionali, creando un'occasione di incontro fra i cittadini e i produttori liguri. La organizzano, insieme ad Aiab Liguria, le principali realtà del Biologico regionale: Associazione Liguria Biologica, Biodistretto Val di Vara, membri effettivi della Consulta del Biologico regionale e l'associazione degli Apicoltori ALPA Miele.

Il programma è ricco di appuntamenti per tutti i gusti: laboratori per grandi e piccini (dalla smielatura in piazza organizzata da Alpa Miele, alla dimostrazione dell'istituto Marsano sull'utilizzo delle micorrize -da cui originano tartufi e porcini-, fino al gioco dell'oca bio).

Fra i seminari di formazione, un appuntamento importante di orientamento per i giovani che vogliono avviare un'attività di agricoltura biologica e un incontro sul tema attualissimo

delle mense scolastiche, che ripropone l'importanza di offrire un pasto sano e bio agli studenti delle scuole. Fra i seminari di tema applicato, un appuntamento dedicato agli innesti e agli orti sospesi.

Ad impreziosire il fitto calendario di eventi della Biodomenica 2016, l'incontro con Paolo Cacciari, che alle 16 di domenica 9 ottobre presenterà il suo libro 101 Piccole Rivoluzioni - Storie di economia solidale e buone pratiche dal basso. Edito da Altraeconomia, attraverso esempi concreti di economia alternativa attivi in tutta Italia, il libro di Cacciari racconta la visione di un mondo nuovo dove il cambiamento è possibile attraverso una rivoluzione consapevole degli stili di vita e di consumo: «Il cambiamento ci sarà solo se sapremo immaginare una vita diversa, liberata dagli imperativi del sistema economico che ci soverchia».

Il cuore della Biodomenica resta la mostra mercato dei produttori biologici liguri: contadini e allevatori insieme a espositori del settore no food come cosmesi tessile: un mercato dove assaggiare, comprare ma soprattutto incontrarsi di persona e informarsi.

Nell'area della manifestazione sarà allestita una zona ristoro ricca di stand gastronomici, dove sarà possibile gustare, sia a pranzo che a cena, piatti realizzati con i prodotti provenienti dalle cooperative agricole che partecipano all'iniziativa. Il menu comprende panissa, grigliate di carne, pane, torte di verdura e pasta fresca, e ottimo vino bio. A questi si affiancano stand dedicati allo

Street Food Biologico che costituiscono una novità della Biodomenica 2016.

La Biodomenica è anche teatro e musica: sabato sera concerto della street band Luke and the Lion.