



NUTRIRSI



IN PRIMO PIANO [NOTIZIE](#)

AmbienteParco organizza 4 nuovi incontri aperti a tutti dedicati ai prodotti locali di "NUTRIRSI - dal territorio alla tavola"

AmbienteParco organizza 4 nuovi incontri aperti a tutti dedicati ai prodotti locali, con gli obiettivi di valorizzare le filiere del territorio e portare i cittadini a diventare consumatori più consapevoli. Protagonisti sono i consorzi agro-alimentari e le associazioni di produzione locali, con cui imparare a conoscere filiere e disciplinari di produzione.

Gli eventi sono organizzati da AmbienteParco, all'interno del progetto NUTRIRSI – dal territorio alla tavola – in collaborazione con Ersaf e Regione Lombardia, con il patrocinio del Comune di Brescia.

Ad aprire la rassegna **martedì 5 novembre alle ore 18.00** è l'appuntamento con il **Farro di San Paolo**, antico cereale bresciano con Denominazione Comunale, prodotto secondo un disciplinare che ne salvaguarda la genuinità. Questa presentazione è a cura dell'Associazione Pagus Farraticanus e dell'Università degli Studi di Brescia; interviene il Prof. Giorgio Pedrazzi.

Giovedì 14 novembre alle ore 18.00 un incontro con degustazione dell'**Olio Garda DOP**, un viaggio alla scoperta dell'olio prodotto sulle sponde del Lago di Garda, a cura del Consorzio di tutela dell'olio Garda DOP; interviene Dott.ssa Bonafini Maria Viola, tecnico del Consorzio.

Giovedì 21 novembre alle ore 18.00 sarà la volta del **miele nostrano**: una serata in cui Api Brescia, l'Associazione Apicoltori della Provincia di Brescia, presenterà le proprie attività per la produzione dei pregiati prodotti dell'alveare.

Chiuderà il ciclo **martedì 26 novembre alle ore 18.00**, l'ultimo incontro con degustazione del **Bossolà**, il dolce tradizionale bresciano con Denominazione Comunale che certifica l'origine locale e ne tutela la tradizione, sancendo il legame indissolubile con la città di Brescia. Incontro a cura di Brescia nel Piatto; intervengono **Andrea Poli, Assessore alle Attività Produttive, al Turismo, all'Innovazione sociale ed economica e alla Transizione digitale del Comune di Brescia**, Marino Marini e Giovanni Brondi, autori del libro "Il Bossolà di Brescia".

A seguire degustazione a cura di Paolo Piantoni di El Forner, Brescia.

Tutte le serate in programma si svolgeranno presso gli spazi di AmbienteParco in Largo Torrelunga 7, Brescia e l'ingresso è sempre libero e gratuito; gradita iscrizione Eventbrite.

Maggiori info sugli eventi:

NUTRIRSI – dal territorio alla tavola

22 Ott 2024–26 Nov 2024 – Con gli obiettivi di valorizzare i prodotti locali e portare i cittadini a diventare consumatori informati e consapevoli, AmbienteParco organizza 5 incontri aperti a tutti dedicati all'alimentazione. Protagonisti sono i consorzi agro-alimentari e le associazioni di produttori del territorio, con cui imparare a conoscere le filiere produttive, i disciplinari di produzione, la lettura corretta delle [...]



AmbienteParco

“NUTRIRSI – DAL TERRITORIO ALLA TAVOLA” – UN PROGETTO DI AMBIENTEPARCO IN COLLABORAZIONE CON ERSAF E REGIONE LOMBARDIA

Ogni cibo che entra nei nostri piatti ha un forte legame con la nostra impronta ecologica e saperne di più aiuta a scegliere in un'ottica di sostenibilità ambientale.

Partendo da questa consapevolezza, AmbienteParco ha partecipato al bando di selezione di progetti di educazione agro-alimentare, che ERSAF cofinanzierà, per conto della Direzione Generale Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste di Regione Lombardia, nel periodo 15 aprile – 30 novembre 2024.

Ne è nato **NUTRIRSI – dal territorio alla tavola**, un progetto dedicato all'educazione alimentare con gli obiettivi di dotare la cittadinanza di strumenti **per saper riconoscere – e così privilegiare – prodotti di qualità a kilometro zero**, con un'attenzione specifica alle produzioni locali, alla buona pratica di lettura dell'etichetta, alla scelta consapevole dei prodotti alimentari.

I 4 incontri si svolgono a chiusura del progetto NUTRIRSI, che ha visto in questi mesi un **calendario di attività dedicate a scuole, bambini e ragazzi, famiglie**: percorsi didattici per le classi, letture in collaborazione con la Biblioteca di Largo Torrelunga, un laboratorio dal titolo “Quello che mangio cambia il mondo?” a cura di Pandora Società Cooperativa, l'adesione al progetto FattorMia – progetto premiato da Regione Lombardia tramite FLA – per i ragazzi di Open.lab, doposcuola pomeridiano di AmbienteParco.

Maggiori info sul progetto:

<https://ambienteparco.it/nutrirsi/>

← GreenLand Festival continua l'ottava settimana con spettacoli

Eredi Gnutti Metalli partecipa alla prima edizione di domani lavoro



 Potrebbe anche interessarti



Brescia Calcio,
ecco il calendario
della Primavera

 24 Agosto 2019  0



Torna Etno-Tracce,
torna la world
music sul territorio
bresciano

 22 Agosto 2023 

Commenti disabilitati



Festa dello sport a
Sirmione il 12-13-
15 giugno

 12 Giugno 2021 

Commenti disabilitati

Radio Bruno Brescia – Astrale Time s.r.l.

Via Verziano 117/119 – 25131 Brescia

Tel. +39 030 3581304

brescia@radiobruno.it

P.IVA 02172760171

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

Copyright © 2024 [Radio Bruno](#). Tutti i diritti riservati.

Theme: [ColorMag](#) by [ThemeGrill](#). Powered by [WordPress](#).

