



Laboratorio del giocattolo

Ore 15

Costruirsi i giocattoli con oggetti semplici come una volta dà una grande soddisfazione, è divertente ed ha un grande valore storico e culturale. Il Sig. xxxxxxx, esperto "giocattolaio" e collezionista di più di 4000 giocattoli, ci spiegherà come costruirne alcuni di molto divertenti. Laboratorio per tutte le età. **Ingresso libero**



Laboratorio della birra

Ore 16.30

Impariamo a fare in casa della buona e gustosa birra. E' facile, economico e divertente. Il corso prevede la produzione di birra partendo dal malto luppolato già preparato; verranno mostrate tutte le principali fasi, dalla fermentazione fino all'imbottigliamento. **Ingresso libero**

..ed inoltre

SPAZIO BIMBI

Il circolo "Unione Operaia di Colonnata" ha recentemente attrezzato un'area giochi per i più piccoli dove potranno divertirsi in tutta tranquillità. Saranno previste attività ludiche, truccabimbi, ed un laboratorio del giocattolo.

Relax e Yoga

Spazio dedicato al relax con dimostrazioni di yoga della risata ed altre discipline orientali.

SPAZIO GASTRONOMICO

Nello spazio gastronomico potrete gustare piatti squisiti: 100% bio, vegetariani, vegani, macrobiotici. Lo spazio è gestito dal ristorante "La raccolta" di Firenze. E per gli amanti della birra...birra fresca alla spina artigianale e a km 0, spillata dai volontari del G.A.S. Equobaleno. La birra è fornita dal birrifico "I 2 mastri" di Prato.

BIOAPERITIVO

Nel tardo pomeriggio il G.A.S. Equobaleno allestirà un Bio-aperitivo preparato con prodotti genuini e di stagione, locali e biologici.

Per info visita il nostro sito web www.equobaleno.org

Pagina Facebook



Sito web



6a Fiera delle economie solidali e del consumo critico

Circolo Unione Operaia Piazza Rapisardi - Colonnata, Sesto F.no

4-5-6
Ottobre 2013

Costa poco? Lo compro!
Comprare il giusto...
...nella giusta quantità!

Avanza? Lo butto!
Consumatore
Consapevole
Da dove viene?
Chi lo produce?

Si rompe? Lo Ricompro!
Consumatore
Fresco e di stagione

Promozioni
Offerte
Riparo
Riuso
Riciclo
Prezzo equo
Bio



Illustrazione grafica di Simone Cocco

Stampato su carta riciclata

A cura di



Patrocinato da



Ore 21

4

Ottobre

Ingresso libero

Convegno - dibattito

Obiettivo "spreco zero":

Spreco alimentare e suggerimenti pratici per ridurlo

Nel 2050 saremo 9 miliardi di persone ed avremo bisogno di molto più cibo per sfamare tutti; nonostante ciò buttiamo via oltre 1/3 del cibo disponibile, e conseguentemente sprechiamo anche le risorse e l'energia utilizzate per produrlo e smaltirlo.

Cosa possono fare i cittadini e le istituzioni per contribuire a ridurre questo scandaloso paradosso del nostro tempo?

Capire il problema e cercare di dare delle risposte pratiche è lo scopo di questo breve ma interessante incontro.

Al dibattito interverrà uno dei massimi esperti dello spreco alimentare, Luca Falasconi, ricercatore presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, cofondatore di Last Minute Market e scrittore di alcuni libri sull'argomento come "Il libro nero dello spreco in Italia".



Ore 21

5

Ottobre

Ingresso libero

Film documentario

Il Mondo Secondo Monsanto

Il mondo secondo Monsanto – "Storia di una multinazionale che vi vuole molto bene" della giornalista francese Marie-Monique Robin, autrice dell'omonimo libro e vincitrice del premio Albert-Londres, il più importante della stampa francese. Il documentario, frutto di tre anni di ricerche, analizza la questione degli OGM e dei brevetti sulle sementi geneticamente modificate e sui fertilizzanti chimici prodotti dalla multinazionale americana, che attualmente possiede il 90% degli OGM presenti nel mondo.

Seguirà dibattito condotto da Stefano Baldaccioni di Greenpeace gruppo locale Firenze



6

Ottobre

Ingresso libero

Tutti alla FIERA!

Orario
10 - 18

Fiera mercato con stand bio-enogastronomici, stand di agricoltori bio e locali, artigiani con prodotti ecosostenibili, associazioni no profit e ... numerosi laboratori, attività culturali e ludiche, musica popolare dal vivo, area relax e tanto altro.

Laboratori

Per prenotazioni ed informazioni scrivere a lab@equobaleno.org



Panificazione e pasticceria naturale

Ore 9

Corso teorico-pratico di panificazione e pasticceria naturale della durata di 4h dove Peter Pane ci insegnerà cosa è, come rinnovare e conservare il lievito madre, come utilizzare la pasta madre per fare un pane ricco di nutrienti e digeribile; quest'anno è prevista una introduzione alla pasticceria naturale. A cura di Peter Pane. Il corso è a numero chiuso e prevede la partecipazione di massimo 20 persone. Per iscrizioni ed informazioni inviare una email a lab@equobaleno.org. **Costo €15 a persona.**



Laboratorio sapone (levato su lisciva)

Ore 15

Wilma Violante di Casaroster ci spiegherà come fare in casa del sapone per le pulizie domestiche usando l'olio esausto della frittura.

Portate carta e penna per prendere appunti! **Ingresso libero**



Laboratorio seitan

Ore 16.30

Il laboratorio sarà tenuto da Giuseppe Coco e Francesca Ricci, attivisti di Progetto Vivere Vegan che, passo, passo, mostreranno le fasi di preparazione del seitan, con un'attenzione particolare anche alla riduzione dello spreco dell'acqua. Il seitan, un prodotto della lavorazione del grano, è un alimento versatile che ben si presta a sostituire la carne in moltissime ricette. Ed è adatto anche alla preparazione di ricette innovative. A cura di Progetto Vivere Vegan. **Ingresso libero.**



Laboratorio Ciclofficina

Ore 16

Laboratorio teorico pratico per imparare a fare semplici riparazioni e mantenere in perfette condizioni la vostra amica biciletta. A cura dell'associazione SestoInBici.

Ingresso libero