

Liberta dei semi al mercato Contadino di Capannelle il 6 marzo 2016aa

[libertasemicapannelle](#)

Image not found or type unknown

Giornata della Liberta dei
Semi il 6 marzo 2016 a
Capannelle

Tutti i produttori agricoli, gli appassionati di orti e chiama avere con “le mani nella terra” sono invitati a partecipare alla 4° GIORNATA della LIBERTA' dei SEMI organizzata in collaborazione con l'Orto Botanico dell'Università di Tor Vergata, al Mercato Contadino Capannelle che, per l'occasione dalle 9 alle 17, si svolgerà all'interno dell'Ippodromo, comedi consueto con oltre 50 aziende agricole del territorio e artigiani del riciclo e del riuso.

Si potranno portare semi per affermare e difendere la libertà di conservare, utilizzare e scambiare le sementi: una campagna globale per sensibilizzare cittadini e istituzioni intorno ai temi della biodiversità e della sicurezza alimentare. Moltissime le associazioni del territorio che sostengono questo progetto: Libera, Greenpeace gl Roma, Emergency, Salviamo il paesaggio, Medici senza frontiere, Castelli Romani Green Tour, Lux Terrae tutti insieme per difendere la centralità della tematica “CIBO”, fondamentale per i diritti della cittadinanza e dell'ambiente.

Ore 10 Laboratorio del buon cibo per bambini: “Le mani in pasta” con l'associazione Ippopotamo Felice.

Ore 11 Laboratorio informativo “Biodiversità e conservazione del germoplasma” a cura di Roberto Braglia dell'Orto Botanico dell'Università di Tor Vergata. (progetto finalizzato alla tutela dell'ambiente e al recupero, valorizzazione e conservazione della biodiversità vegetale sul territorio italiano).

Ore 11,30 Laboratorio di panificazione naturale ed onore della pasta madre a cura della chef Anna Possenti e dell'azienda agricola Umberto Di Pietro di Capena che ha recentemente ricevuto in dono delle sementi antiche di cereali dalla banca del seme di Lodi, dell'Università di Varese.

Image not found or type unknown

PIC NIC, come di consueto tante degustazioni e tanti prati a disposizione: la tiella di Gaeta, le verdure ripassate, panini vegani e non, il farro, la roveja un legume antico, i vini del Consorzio Frascati doc docg, le birre artigianali del Birrifico Castelli Romani, la Gelateria Greed con gusti imperdibili, per l'occasione con il gelato alla birra artigianale L'Ariccina del Birrifico Castelli Romani, speziata dai sentori agrumati e pepati, prodotta con il farro dell'agricoltura laziale.

