



LEGAMBIENTE



Comune di Vicenza

Parco Fluviale del Retrone
Quartiere Ferrovieri
Vicenza

10^o
edizione

festAmbiente Vicenza

dal 22 al 26 giugno 2011

Un mondo migliore è possibile, aiutaci a costruirlo



Laboratori

Dibattiti

EquoBar

Spettacoli

Cinema

CucinaBio

2011



Evento compensato tramite l'acquisto di crediti da fonti rinnovabili in India.

*Difendi i tuoi diritti
il 12-13 giugno vai a votare!*





LABORATORI ASSOCIAZIONI

MERCOLEDI 22 ore 17.30

Agricoltura sostenibile: il metodo Fukuoka

A cura di CIBO PER LA PACE - ISKRON PER LA COSCENZA DI KRISHNA

MERCOLEDI 22 ore 19.00

Il Karité: un tesoro per le donne del Burkina Faso

A cura di AMICI DEL WAMDE'

MERCOLEDI 22 ore 20.30

Omosessualità e pregiudizi da sfatare A cura di ALETHEIA

GIOVEDÌ 23 ore 17.30

Viaggiare ad occhi aperti: il turismo responsabile

Relatore Giorgio De Battistini. A cura di VIAGGI E MIRAGGI

GIOVEDÌ 23 ore 18.30

Il metodo Net-Map per l'analisi del contesto nella gestione di progetti

Relatore: Paolo Brunello a cura di RETE LILLIPUT

GIOVEDÌ 23 ore 19.00

Il peso" di Chernobyl". Storia di un disastro mai concluso. Incontro con proiezione video.

Relatori: Francesca Lomastro e Andrii Omelianiuk dell' ASSOCIAZIONE IL PONTE-MICT

GIOVEDÌ 23 ore 20.30

Chimica e ambiente - Sviluppo sostenibile e tutela della salute pubblica.

Relatori: Michela Kuan, biologa e Maria Concetta Digiacoimo, referente ISDE per l'Ordine dei Medici di PD a cura di LEGA ANTI VIVISEZIONE

VENERDÌ 24 ore 17.00

I.N.T.E.L: Presentazione del Progetto Europeo per lo scambio di prassi tra organizzazioni nonprofit sul tema della crisi.

A cura di COOP INSIEME

VENERDÌ 24 ore 19,00

Dighe, miniere e diritto all'acqua in America Latina.

Relatore: Luca Martinelli, giornalista, autore di L'acqua (non) è una merce, edizioni Altreconomia.

Promosso da Laboratorio America Latina del PRIMOLUNEDIDELMESEA

ENOGASTRONOMIA

Tutte le sere, e sabato e domenica anche a pranzo, viene offerta cucina della tradizione e vegetariana arricchita di nuove portate biologiche e a km.0, acqua in Brocca. Domenica pranzo con prodotti biologici del territorio proposto da **GUSTI BERICI**. Prenotazioni per tempo alla cassa.



CUCINA ETNICA

Giovedì **IRANIANA** Venerdì **MAROCCHINA**
Sabato **PORTOGHESE** Domenica **GRECA**

LA CRÊPERIE

Le crêpes dolci e le gallette salate proposte a FestambienteVicenza sono realizzate con ingredienti biologici freschi, secondo tradizionali ricette bretoni. A base di farina di grano saraceno o di grano tenero sono l'esempio di una gastronomia povera ma creativa, in sintonia con il proprio territorio e che ha saputo evolversi con il tempo mantenendo il suo carattere autentico.

L'OSTERIA DEL RETRONE RISORTO OGNI SERA A PARTIRE DALLE 19.00

Propone la degustazione di vini biologici abbinati a stuzzichini e a prodotti del territorio: formaggi d'autore, soppresse della Pedemontana e altre perle gastronomiche a **KM. ZERO**; il tutto all'insegna della qualità. Per i golosi dolci a tutto burro preparati dalla nostra Mastra Pasticcera.

Festambiente Vicenza per la mobilità sostenibile

Invita i partecipanti a recarsi alla festa con la bicicletta e ad usufruire dell'auto in maniera intelligente, utilizzandone completamente la capacità di carico. Nel fine settimana parcheggio consigliato presso la Fiera, Via dell'Oreficeria.

