

VILLAGGIO COLDIRETTI LATINA

VENERDÌ 16 MAGGIO

- **AREA PALCO:**

Ore 17.00 – Taglio del nastro alla presenza delle Istituzioni

Ore 17.30 – 18.30 Convegno: “*L’agricoltura al centro: sfide e opportunità per il territorio*”

Relatori: **Matilde Celentano**, Sindaco di Latina;

Vittoria Ciaramella, Prefetto di Latina;

Sen. Nicola Calandrini;

Sen. Claudio Fazzone;

Giancarlo Righini, Assessore regionale del Lazio al Bilancio e all’Agricoltura;

David Granieri, Presidente di Coldiretti Lazio;

Daniele Pili, Presidente Coldiretti Latina;

Andrea Renna, Direttore Generale Anbi Lazio;

Modera – **Francesca Cantini**, giornalista Tg5;

Ore 21.00 - 00.00 – Esibizione gruppo musicale “ Time after time”

- **AREA FATTORIE DIDATTICHE**

Ore 17.00 – Apertura Fattoria Didattica a cure di Coldiretti Donne;

Ore 17.00 – 18.00: Fattoria didattica – Laboratori

- **FATTORIA DEGLI ANIMALI**

Sarà presente una piccola fattoria degli animali per i bambini con un asino, suini, anatre, conigli, oche e galline.

- **AREA CUCINA CONTADINA**

Ore 17.00 – 18.00: Presentazione di una ricetta a cura di un cuoco contadino;

Ore 18.00 – 19.00: Ricetta con prodotti locali e presenza delle aziende che li producono;

Ore 19.00 – 20.00: Scuola di cucina;

- **AREA AGRISPA**

Spazio a cura delle Donne Coldiretti per consigli di bellezza con ingredienti naturali come miele, olio, erbe officinali, yogurt;

- **CASA COLDIRETTI**

Ore 17.00 - 18.00: Inaugurazione

Ore 18.00 - 19.00: Workshop “*Il futuro del florovivaismo e le potenzialità di un settore che rappresenta un’eccellenza pontina*”

Ore 19.00 - 20.00: Workshop “*Filiera bufalina: tecnologie innovative per il miglioramento genetico e potenzialità del settore*”

- **AREA UNAPROL – OLEOTECA**

Ore 18.00 – 19.00: Conoscere e riconoscere l'olio evo di qualità

Ore 20.00 – 21.00: Conoscere e riconoscere l'olio evo di qualità

SABATO 17 MAGGIO

• AREA VILLAGGIO

Ore 10.00 – 11.00: Alternanza di esibizione del Gruppo Sbandieratori di Cori

Ore 14.00 – 16.00: Alternanza di esibizione del Gruppo Sbandieratori di Cori

• AREA PALCO

Ore 11:00 - 13:00: Convegno “*Cibo e Salute, tra tradizione e innovazione*”

Relatori: **Daniele Pili**, Presidente Coldiretti Latina;

Riccardo Fargione, Direttore Fondazione Aletheia;

Debora Rasio, Oncologa, nutrizionista. Ricercatrice Sapienza Università di Roma;

Silvia Pecere, Dirigente medico UOC Endoscopia digestiva chirurgica Policlinico A. Gemelli;

Sara Checchelani, Ristorante stellato “Materia prima” di Pontinia;

Conclusioni: **David Granieri**, Presidente Coldiretti Lazio e Vice-presidente Nazionale;

Modera – **Francesca Cantini**, giornalista Tg5;

Ore 21:30 – 23:30: Intrattenimento Musicale “Le Orme dei Pooh”.

• AREA CUCINA CONTADINA

Ore 10.00 - 11.00: Laboratorio del Casaro a cura del Caseificio “Perseo”

Ore 11.00 - 12.00: Presentazione di una ricetta a cura dei cuochi contadini

Ore 12.00 - 13.00: Degustazione prodotti locali di stagione a cura di **Coldiretti Pesca**

Ore 16.00 - 17.00: Degustazione prodotti locali di stagione a cura di **Coldiretti Pesca**

Ore 17.00 - 18.00: Scuola di cucina

Ore 18.00 - 19.00: Preparazione di una ricetta contadina con prodotti locali e presenza delle aziende che li producono

Ore 19.00 - 20.00: Scuola di cucina

• AREA FATTORIE DIDATTICHE

Ore 10.00 – 18.00: Fattoria didattica – Laboratori sulle api, sui semi antichi, sulla biodiversità e sulla semina delle piantine

• FATTORIA DEGLI ANIMALI

Sarà presente una piccola fattoria degli animali per i bambini con un asino, suini, anatre, conigli, oche e galline.

• AREA AGRISPA

Spazio a cura delle Donne di Coldiretti per consigli di bellezza con ingredienti naturali come miele, olio, erbe officinali, yogurt.

- **CASA COLDIRETTI**

Ore 10.00 – 11.00: Workshop “*Biologico e biodinamico: principi e regole per una buona agricoltura*”

Ore 11.00 – 12.00: Workshop a cura di **Coldiretti Pesca** sulla “*Situazione delle infrastrutture portuali con focus sul porto di Terracina*”

Ore 15.00 – 16.00: Workshop a cura di **Coldiretti Pesca** sulla “*Tracciabilità del pescato, con indicazioni su come riconoscere il pesce fresco*”

Ore 16.00 – 17.00: Workshop a cura di **Epaca**: “*Prevenzione delle malattie professionali e ruolo di Epaca nel sistema previdenziale e assistenziale*”.

Ore 17.00 – 18.00: Workshop “*Prodotti biologici e biodinamici: cibo di qualità per la salute e per l’ambiente*”

Ore 18.00 – 19.00: Workshop a cura di **Donne Coldiretti Lazio** con la delegata regionale, Caterina Ricci: “*Il ruolo delle donne in agricoltura: dall’innovazione al sociale*”

Ore 19.00 – 20.00: Degustazioni vino – Masterclass: “*Un percorso tra i vitigni autoctoni della provincia di Latina*” a cura dell’Associazione Strada del Vino

- **AREA UNAPROL – OLEOTECA**

Ore 11.00 – 12.00: Conoscere e riconoscere l’olio evo di qualità

Ore 13.00 – 14.00: Conoscere e riconoscere l’olio evo di qualità

Ore 15.30 – 16.30: Conoscere e riconoscere l’olio evo di qualità

Ore 17.30 – 18.30: Avvicinamento all’analisi sensoriale per i Giovani Coldiretti

Ore 19.30 – 20.30: Conoscere e riconoscere l’olio Evo di qualità

DOMENICA 18 MAGGIO (APERTURA ORE 10.00 FINO ALLE ORE 21.00)

- **AREA PALCO**

Ore 8.30 – 9.30 Arrivo e accoglienza scuole presso Info Point e distribuzione kit gara

Ore 10.10 - 10.30 Sfilata scuole

Ore 10.30 – 11.00 Inno nazionale e saluti del Presidente di Coldiretti Latina, **Daniele Pili**;

11:10-12:30 CONTEST SCOLASTICO – TESORI PONTINI

- Gare tra Istituti scolastici

11.10 -11.30 - PRIMA GARA: Prova sulla corretta alimentazione

- manche 1 (12 domande - tempo 3')
- manche 2 (12 domande - tempo 3')

11.40 – 12.00 SECONDA PROVA Prodotti- piatti tipici provincia

- manche 1 (12 domande - tempo 3')
- manche 2 (12 domande - tempo 3')

12.10 – 12.30 TERZA PROVA Cultura generale

- manche 1 (12 domande - tempo 3')
- manche 2 (12 domande - tempo 3')

12.45 – 13.30 Esibizione dello chef e conduttore televisivo Max Mariola:

- Presentazione e proposta delle sue ricette dal vivo
- Spiegherà come si prepara il panino **“Latina Sandwich”**

Ore 13.30 – 15.00 Max Mariola visiterà gli stand delle scuole e darà i voti ai banchetti allestiti con prodotti e piatti tipici.

Le votazioni riguarderanno:

- 1) L’impiattamento
- 2) La descrizione dei prodotti
- 3) Assaggio e gusto

Ore 17.00 – 17.30 Proclamazione Vincitori e Festa finale

Sul Palco il Presidente Coldiretti Latina, Daniele Pili ed il Sindaco Matilde Celentano proclameranno i vincitori del concorso scolastico “Tesi Pontini”

Ore 17.30 – 18.30: Esibizione del coro “Piceno Pop Chorus”

Ore 18:00 - 21:00: Dj Federico Schivo

- **CASA COLDIRETTI**

Ore 11.00 – 12.00: Workshop a cura di Coldiretti Giovani Impresa Lazio con la delegata regionale, Camilla Petrucci: “*Oscar Green e storie di successo: i progetti dei giovani vincitori del concorso che premia le idee innovative degli imprenditori agricoli*”

Ore 13.00 – 16.00 : Pausa

Ore 16.30 – 17.30: Workshop “*Sistema Agroalimentare. Le nuove narrazioni del territorio pontino - Talk a cura di ITS Academy Bio Campus*”

Ore 17.30 – 18.30: Workshop “*InfoPac*”

Ore 19.00 – 20.00: Degustazioni vino – Masterclass “*Un percorso tra i vitigni autoctoni della provincia di Latina*” a cura dell’Associazione Strada del Vino

- **AREA FATTORIE DIDATTICHE**

Ore 10.00 – 18.00: Fattoria didattica - Laboratori sulle api, sui semi antichi, sulla biodiversità e sulla semina delle piantine

- **FATTORIA DEGLI ANIMALI**

Sarà presente una piccola fattoria degli animali per i bambini con un asino, suini, anatre, conigli, oche e galline

- **AREA CUCINA CONTADINA**

Ore 10.00 - 11.00: “Laboratorio del casaro” a cura del caseificio “Il Fontanile”

Ore 11.00 - 12.00: Scuola di cucina

Ore 12.00 - 13.00: Presentazione di una ricetta a cura dei cuochi contadini

Ore 16.00 - 17.00: Presentazione di una ricetta a cura dei cuochi contadini

Ore 17.00 - 18.00: Scuola di cucina

Ore 18.00 - 19.00: Presentazione di una ricetta a cura dei cuochi contadini

Ore 19.00 – 20.00: Scuola di cucina

- **AREA UNAPROL – OLEOTECA**

Ore 11.00 – 12.00: Conoscere e riconoscere l’olio evo di qualità

Ore 13.00 – 14.00: Conoscere e riconoscere l’olio evo di qualità

Ore 15.30 – 16.30: Conoscere e riconoscere l’olio evo di qualità

Ore 17.30 – 18.30: Avvicinamento all’analisi sensoriale per i Giovani Coldiretti

- **AREA ASL LATINA – DIPARTIMENTO PREVENZIONE**

Prestazioni offerte nei tre giorni del Villaggio:

- Informazioni sulla prevenzione dei fattori di rischio per le Malattie Croniche non Trasmissibili (Diabete, patologie cardiovascolari, patologie oncologiche etc.);
- Rilevazione dei parametri antropometrici (peso, altezza, calcolo dell’Indice di massa Corporea, circonferenza vita);
- Misurazione della pressione arteriosa;
- Esecuzione di uno stick glicemico preferibilmente a digiuno ma non necessariamente, in quanto è possibile effettuare la determinazione sia random (qualora il soggetto sia valutato dopo 3 ore

dall'ultimo pasto) sia post prandiale (qualora la valutazione del soggetto sia svolta entro 3 ore dall'ultimo pasto).

- Valutazione con stick della colesterolemia (qualora non fossero disponibili esami recenti, e comunque non anteriori a 6 mesi).
- Somministrazione di un questionario standardizzato finalizzato allo studio sugli stili di vita (fumo, alimentazione, attività fisica) e, se presente uno o più fattori di rischio, approfondimento con i test specifici.
- Intervento di counselling breve (Consiglio motivazionale).
- Prenotazione per l'esecuzione di screening oncologici (mammografia, screening per cancro cervice uterina e con-retto).