

VENERDÌ E SABATO TRE INCONTRI PER CONOSCERE L'ANTICA TRADIZIONE DELLA BACHICOLTURA, CHE UN PROGETTO NATO NELLA NOSTRA REGIONE VUOLE FAR RIVIVERE

La rinascita della Via della Seta parte dal Veneto

Nella prima metà del secolo scorso, bachicoltura e sericoltura erano attività ancora molto presenti in Italia dopo essersi diffuse nel corso dei secoli precedenti tra le popolazioni contadine. Poi, a partire dal dopoguerra l'evoluzione sociale e lo sviluppo industriale presero il sopravvento rendendole desuete e non più convenienti. Alla riscoperta di queste antiche pratiche è dedicato il laboratorio "Il ritorno del baco da seta", che si terrà in tre repliche tra il 2 e il 3 ottobre: venerdì mattina dalle 10 alle 12 l'incontro sarà riservato alle scolaresche, mentre gli altri due appuntamenti (venerdì e sabato dalle 18 alle 20) saranno aperti a tutti, come sempre a ingresso libero fino a esaurimento posti.

Durante il laboratorio, si pas-

serà dal ripercorrere la storia della "Via della seta" all'imparare tutto sull'allevamento dei bachi: i partecipanti potranno ammirare dal vivo le larve, i preziosi bozzoli e la seta che se ne ricava. Non solo: verrà illustrato anche il progetto inaugurato proprio in Veneto dalla rete d'impresie "La rinascita della Via della seta" allo scopo di far rivivere l'antica tradizione e riproporre sul mercato una seta 100% italiana, "a km zero" e quindi anche "etica" e "biologica". Il laboratorio sarà gestito da alcuni dei protagonisti di questa speciale iniziativa: la dott.ssa Silvia Cappellozza, ricercatrice del CREA-API di Padova; il dott. Alvise Finco, docente liceale di Scienze Naturali e attivo nell'ambito del progetto "Cantiere del Baco" presso



la Cooperativa Sociale "Cantiere della Provvidenza" di Belluno; il dott. Simone Palma, coordinatore del "Cantiere del Baco"; il dott. Eric E. van Monck-

hoven, che di quest'ultimo cura il blog e le attività di progettazione; il dott. Salvatore Gulli, ingegnere attivo nel settore orafa e specializzato nella trattura del-



la seta. «Chi ha conosciuto la bachicoltura del passato - afferma **Silvia Cappellozza** - vedrà com'è cambiata nel tempo, di-

ventando oggi una branca dell'agricoltura capace di originare una filiera produttiva varia e articolata, non più limitata ai soli prodotti tessili. Mostrere-

mo anche come sia possibile farla rinascere grazie a tecnologie innovative, per la soddisfazione economica di tutti gli attori coinvolti».

DOMENICA L'INCONTRO CONCLUSIVO CON LA PARTECIPAZIONE DI DON GASTONE PETTENON

Da San Francesco a Papa Bergoglio: la natura come tesoro da custodire

Per l'evento conclusivo del Festival dell'Agricoltura, gli organizzatori hanno pensato a qualcosa di particolare, che uscisse dall'ambito della cultura contadina in senso stretto ma che fosse al contempo legato all'essenza stessa di quel mondo, cioè al rapporto armonioso con la natura. Si tratta del convegno "Il creato e l'ambiente da San Francesco a Papa Bergoglio", con la partecipazione di don Gastone Pettenon, ex prete operaio e oggi collaboratore pastorale presso la parrocchia di san Pietro in Gù. Non è un caso che l'evento si tenga nella Chiesa di Bressanvido alle 18.30 di domenica 4 ottobre, data della ricorrenza di San



Francesco: sarà infatti proprio attraverso la figura e l'opera del "poverello di Assisi" che si parlerà di tutela ambientale, di "buona" agricoltura e del ruolo dell'uomo come custode della "casa comune" che è il nostro pianeta. Il Santo, autore del Cantico delle Creature e noto per il suo "naturalismo" che vedeva il Creato come immagine dell'amore divino da proteggere e trattare con cura, è in tal senso la figura di riferimento (tra l'altro, è protettore degli animali e degli ecologisti). A lui si ricollega l'opera di Papa Francesco, che non ne ha ripreso solo il nome, come dimostra la sua recente Enciclica "ecologica" intitolata "Laudato si".

SABATO ALLE 16 IL LABORATORIO PRATICO DI PRODUZIONE CASEARIA

Sapori (e saperi) del formaggio con "Casaro per un'ora"

Manualità e artigianalità saranno protagonisti del laboratorio pratico "Casaro per un'ora" ideato e organizzato da Latterie Vicentine: il format dell'iniziativa, già proposto con successo in diverse occasioni recenti tra cui l'Expo di Milano, prevede che ciascun partecipante sperimenti con le proprie mani tutte le fasi della produzione casearia fino a realizzare in autonomia una piccola forma di formaggio.

Il tutto sotto la guida di un esperto mastro casaro, che illustrerà il processo produttivo e accompagnerà passo dopo passo i novelli "casari per un'ora".

L'appuntamento è sabato 3 ottobre alle ore 16 presso Villa Pagiusco.



NUOVA SUZUKI VITARA

1.6 BENZINA O TURBODIESEL
IN VERSIONE A 2 RUOTE MOTRICI
O 4 RUOTE MOTRICI ALLGRIP

DA € 17.400,00*

Equipaggiamento di serie:

7 airbag, ESP, TCS, climatizzatore automatico, ruote in lega, TPMS, radio CD + USB + Bluetooth, mirror link, display touch screen da 7", telecamera posteriore, cruise control, key less entry, 4 vetri elettrici, specchietti elettrici e riscaldati, vetri privacy, fari fendinebbia, sistema start&stop.

Consumi ciclo urbano da 4,6 a 5,7 l/100km CO₂ da 106 a 131 g/km.

* Prezzo promo riferito a Suzuki Vitara 1.6 Benzina 2WD Cool (IPT e PFU esclusi) in caso di rottamazione per immatricolazioni su vetture disponibili entro il 30/09/2015. Il veicolo in foto è dotato di accessori.



Way of Life!

AUTO BERTON S.r.l.

CONCESSIONARIO ESCLUSIVO PER VICENZA E PROVINCIA

CREAZZO - VIA PIAZZON, 16
Tel. 0444.324630

www.auto-berton.it

RIVENDITORI AUTORIZZATI E CENTRI ASSISTENZA

DALLA BARBA G.

(Chiampo - VI) 0444.625757

F.lli MATTANA

(Bassano del G. - VI) 0424.228053

PIANEGONDA DARIO

(Valli del Pasubio - VI) 0445.630135

AUTO MORESCO

(Thiene - VI) 0445.361679

FACCIN AUTO

(Valdagno - VI) 340.5759574

BOTTARO MOTORS

(Asiago - VI) 349.2343689

