

FESTIVAL delle ERBE

www.festivaldelleerbe.it

4 – 5 Maggio 2013

Agriturismo Campoletizia

Strada provinciale SP 32 - Giuliano Teatino (Chieti)

Sabato 4 Maggio - Programma

Dalle ore 9.00	ACCOGLIENZA
9.30/10.00	YOGA e RESPIRAZIONE ● Per iniziare la giornata armonizzando corpo e mente Alessandra Di Toro, Centro Studi BenEssere
10.00/13.00 14.30/17.00	PERCORSO ERBORISTICO ● Riconoscimento di erbe e bacche spontanee e significato oracolare delle piante e degli alberi Sonia Baldoni, Vivere Con Gioia
10.30/13.00 14.30/17.00	LABORATORI ● Pane alle erbe aromatiche con grani antichi David Scardino, panificatore naturista ● Orecchiette pugliesi con Giuseppina Palmieri, massaia
13.15/14.15	PRANZO A BUFFET VEGETARIANO
14.30/17.00	PASSEGGIATA ERBORISTICA ● Riconoscimento delle erbe spontanee mangerecce Pietro Di Iorio, Associazione Il Veratro
14.30/17.00	LABORATORI – CORSI – APPROFONDIMENTI ● Tagliatelle all'ortica, Maschere di bellezza e "Pediluvio universale" con Antonio D'Andrea, Casa delle erbe di Capracotta ● Tintura naturale con tecnica ecoprinting su carta acquarello Impressioni di Natura su carta acquerello Sheila Rocchegiani, esperta di tintura naturale ● Suggestioni in cucina con erbe e fiori Rosella Di Nisio, Chef Agriturismo Le nostre radici ● Tessitura artigianale con Stefano Coco, Mondo Canapa ● Laboratorio di danze popolari del centro sud Anna Anconitano, danzatrice ● Un giardino per tutte le stagioni piante aromatiche, erbacee perenni e graminacee ornamentali per il Giardino Naturale Cristiano Del Toro, Arch. Paesaggista e autoproduttore consapevole
	CONVEGNO

17.15/20.15	<ul style="list-style-type: none"> ● Biodiversità vegetale in Abruzzo. Tutela e conservazione del patrimonio vegetale abruzzese Gianfranco Pirone, docente all'Università dell'Aquila ● Alberi monumentali d'Abruzzo Mario Pellegrini, Direttore Riserva Naturale Regionale "Abetina di Rosello" ● Quale olio per le erbe ? Leonardo Seghetti, Docente di Morfologia e Fisiologia Vegetale c/o l'Università di Teramo <p style="text-align: center;">PAUSA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Nutriceutica: Alimentazione naturale e Salute Nino Tieri, Erborista e micologo ● Fiori di consapevolezza Barbara Crocetti, Naturopata e Floriterapeuta <p>Coordina: Giovanni Damiani, Ecoistituto Abruzzo</p>
20.30/21.30	CENA A BUFFET VEGETARIANA
Dalle 21.30 in poi	FESTA SULL'AIA Pizziche, Tammurriate, Saltarelle, Tarantelle,...

Domenica 5 Maggio - Programma	
Dalle ore 9.00	ACCOGLIENZA
9.30/10.00	ESERCIZI DI QI GONG Marco Morena, maestro
10.00/13.00 14.30/17.00	PERCORSO ERBORISTICO ● Riconoscimento di erbe e bacche spontanee e significato oracolare delle piante e degli alberi con Sonia Baldoni, Vivere Con Gioia
10.30/13.00 14.30/17.00	LABORATORI ● Pane alle erbe aromatiche con grani antichi con David Scardino, panificatore naturalista ● Orecchiette pugliesi con Giuseppina Palmieri, massaia
13.15/14.15	PRANZO A BUFFET VEGETARIANO
14.30/17.00	PASSEGGIATA ERBORISTICA ● Riconoscimento delle erbe spontanee mangerecce Pietro Di Iorio, Associazione Il Veratro
14.30/17.00	<p style="text-align: center;">LABORATORI – CORSI – APPROFONDIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Una passeggiata tra i Fiori attraverso le parole di Edward Bach! Mariagrazia Di Russo, Naturopata diplomata RIZA ● Il cuoco pasticciere: Aceto dei 4 ladri e Giochiamo con le erbe con Antonio D'Andrea, Casa delle erbe di Capracotta ● Sensoriale con le erbe officinali Filippo Torzolini, Giardino officinale di S. Maria di Propezzano ● Salubris: lavorazione di piante officinali per integratori (preparazioni erboristiche) e per la cosmetica

	<p>Giuseppe Galantini, erborista e Patrizia Iezzi, direttore tecnico del laboratorio Salubris</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Centrifugati: che passione!! <p>Carmela Santeramo, medico nutrizionista e Leonardo Desiderio, igienista</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Come impostare un orto conservativo per l'autoconsumo e per la salvaguardia dei semi antichi <p>Cristiano Del Toro e Christian Olivieri, Civiltà Contadina – Gruppo Abruzzo</p>
17.15/20.15	<p style="text-align: center;">CONVEGNO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La Flora spontanea nella storia dell'alimentazione umana in Abruzzo Aurelio Manzi, naturalista e botanico ● La medicina dei semplici ed il prodotto erboristico Luigi Menghini docente di Biologia farmaceutica presso l'Università "G. d'Annunzio" di Chieti e Pescara ● Il cascigno, una "Fuje 'nderre" Gino Primavera, gastronomo ed esperto di cucina tradizionale <p style="text-align: center;">PAUSA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le piante nella cosmesi vegetale: formulazione di una pomata per la pelle Anna Rapposelli, appassionata di piante e cosmesi ● La Canapa, la pianta dalle mille virtù Marco Sborgia, progetto Canabruzzo <p>Coordina: Marco Manilla, Turismo Verde – CIA Abruzzo</p>
20.30/21.30	CENA A BUFFET VEGETARIANA
Dalle 21.30 in poi	<p style="text-align: center;">FESTA FINALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il Falò della Sibilla ● Drums of Fire - Il Cerchio dei Tamburi per celebrate Madre Terra Roberto Nirvano Manconi e Prem Barkha Alessandra Matteucci <p>Centro Benessere Antimone</p>

SERVIZI

- **Spazio Libri:** Libreria Naturista e On The Road – Edizioni Menabo
- **Biobar, Tisaneria, Centrifugati, Frullati, ecc...**
- **Gelateria Vegana - Evoluzione Veg Abruzzo**
- **Cucina Vegetariana - Staff Agriturismo Campoletizia**
- **Aroma massaggio olistico e Fiori Australiani**
Rosana Crisante, operatrice olistica in discipline naturali
Ivana Rullo, massaggiatrice olistica
- **Massaggio Shiatsu**
Antonella Capodicasa, Associazione Luce & Vita
- **Ludoteca dei fiori – Animazione per Bambine/i**
Isabella Pannunzio, Cooperativa MadreNatura
- **Mostra Fotografica "La via delle Erbe"**

a cura dell'Associazione Vivere Con Cura

- **Mercato Bio e Spazio espositori**
- **Proiezione del Documentario Erbastella** di Silvio Montanaro

INFORMAZIONI

Sono **GRATUITI** tutti i Laboratori (tranne quello di danza popolare), lo Yoga, gli Esercizi di Qi Gong, la Mostra fotografica, i Convegni, le Feste. Invece è a **PAGAMENTO** tutto il resto. Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

393.2362091 (Michele) - 0871.951225 – 335.7839722 (Nicola) –

www.festivaldelleerbe.it - www.campoletizia.it - www.michelemeomartino.com

Per raggiungere l'Agriturismo Campoletizia:

Esci al casello autostradale di Pescara sud - Francavilla (A14). Una volta usciti si svolta a sinistra. Dopo 300 metri c'è una rotonda. Proseguire in direzione Tollo. Dopo 2 km. c'è un'altra rotonda. Proseguite sempre in direzione Tollo e Giuliano Teatino. Dopo qualche chilometro proseguite solo in direzione Giuliano Teatino. Lungo la strada troverete sulla destra l'indicazione Agriturismo Campoletizia. Svoltate a destra e proseguite fino alla struttura.

ORGANIZZAZIONE

Comitato Scientifico: Aurelio Manzi, Leonardo Seghetti, Giovanni Damiani

Progetto: Michele Meomartino

Promotori: Associazione OliS e Agriturismo Campoletizia

Aderiscono: Turismo Verde – CIA Abruzzo, Emporio Primo Vere, Ecoistituto Abruzzo, Associazione Vivere Con Cura, Vivere Con Gioia, Banca Popolare Etica – GIT Abruzzo

Media Partner: Radio Delta 1 – Intercity Magazine

Ufficio Stampa e Webmaster: Ivano Placido

Collaboratori: Patrizio Minoliti, Fabiola Serafini, Andrea Giavara, Anna Paola Cesarini, Emy Della Penna, Paola Marucci, Roberta Medoro, Gemma Cammenatelli, Valentina Marascalchi