

Parte Horta, la festa della biodiversità all'Avamposto di Badia a Coltibuono nel Chianti - Diari Toscani

Domenica 21 settembre alle ore 10.30 a **L’Avamposto di Badia a Coltibuono** si terrà l’apertura della prima edizione di **Horta**, festa della biodiversità, da un’idea dell’**Associazione di Radici in Chianti** in collaborazione con il **Circolo della Società Filarmonica** e **La Racchetta**, tre realtà presenti a **Gaiole in Chianti**, volte alla tutela e alla salvaguardia del territorio, con il patrocinio dei comuni di **Gaiole in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Greve in Chianti, Cavriglia**. Nel grande prato saranno presenti 13 espositori: “Custodi della biodiversità” di specie vegetali e razze animali autoctone. Un’occasione per sensibilizzare adulti e bambini sull’importanza di preservare quanto la natura nel corso del tempo ci ha donato: tutelare la biodiversità è agire con responsabilità per la sostenibilità in quanto essa è la risorsa più importante dei sistemi naturali del pianeta.

Nel corso della giornata, che terminerà alle ore 18.00, i visitatori avranno la possibilità di degustare i prodotti degli espositori ed acquistarli, saranno inoltre allestite, all’interno dello spazio verde, – messo a disposizione dell’azienda vinicola **Badia a Coltibuono** – una braceria con prodotti di **Chianina** e **Cinta senese** accompagnati da pane di grano **Verna**, e l’area didattica “Giochi di ieri, oggi e domani” per bambini giovani e adulti. Alle ore 15.30, incontro per approfondimenti sui temi della biodiversità e della custodia del territorio con gli espositori presenti alla festa, parteciperanno **Silvia Prisinzano**, presidente della **Condotta Slow Food Valdarno di Sopra**, e **Marcella De Vita** consulente gastronomica e d’immagine, **Giulia Bianchi**, vicepresidente Distretto rurale e biologico del Valdarno e coordinatrice con Marcella De Vita del Mercato Coperto degli Agricoltori – incontro condotto dalla giornalista **Silvia Ammavuta**, presidente dell’**Associazione Radici in Chianti**. Saranno inoltre presenti guide ambientali e turistiche certificate che accompagneranno coloro che vorranno fare, con iscrizione gratuita, passeggiata e visita all’interno dell’**Abbazia di Coltibuono**, e nei suoi giardini monumentali.

Programma:

- ore 10.30 – Apertura villaggio della biodiversità
- ore 11.00 – “Giochi di ieri, oggi e domani”: giochi di una volta per tutte le età
- ore 11.30 – Partenza escursione guidata con visita alla Abbazia di Coltibuono
- ore 14.00 – Partenza escursione guidata con visita alla Abbazia di Coltibuono
- ore 14.00 – “Giochi di ieri, oggi e domani”: giochi di una volta per tutte le età
- ore 15.30 – “Che cos’è la biodiversità”: incontro didattico
- ore 18.00 – Chiusura villaggio della biodiversità

Per l’intera durata della festa sarà allestita un’area didattica con esposizione di polli di razzaValdarno e Livorno multicolore, un’esposizione di frutti antichi autoctoni e un angolo di esposizione di libri tematici. Per tutta la giornata saranno operativi il punto ristoro de L’Avamposto di Coltibuono e il punto di degustazione e mescita dei vini dell’azienda Coltibuono. Dalle ore 12 braceria con prodotti di Cinta Senese e di Chianina.

Produttori:

- Apicoltura Ferrucci** – Miele di Melata di Bosco
- Azienda Agricola L’Apparita** – Olio Extravergine di oliva Muraiolo
- Azienda Agricola Duccio Fontani** – Erbe Aromatiche del Chianti
- Azienda Agricola Le Fontacce** – Fagiolo Zolfino
- Azienda Agricola Gli irti colli** – Formaggi di capra dell’Amiata
- Azienda Agricola La Casaccia** – Patata di Cetica
- Azienda Agricola Poderaccio** – Pomodoro costoluto, Sedano del Valdarno
- Birrificio del Valdarno Superiore** – Birre con materie prime del Valdarno
- Laura Peri** – Pollo del Valdarno
- Le Api del Chianti** – Miele della Favela di Mello
- Mannucci Droandi** – Grani antichi e vitigno Gralima
- Soc. Agricola Melani** – Cece rugoso, cecio piccolino, fagiolo dall’occhio, farina grano Verna.
- Tenuta San Pietro** – Cinta Senese, Chianina

INFO:

www.radicinchianti.org