



COMUNICATO STAMPA del 2 maggio 2024

**Una giornata di festa in Castello
per il mondo dell'Agricoltura Sociale**

Domenica 19 maggio nel maniero di Sant'Angelo Lodigiano laboratori, gara di cucina, visite guidate, stand con animali e un dibattito su lavoro e l'ambiente: organizza il progetto AgriCULTURE SOCIALI 3.0

Laboratori per adulti e piccini, attività con gli animali, una gara di cucina con due chef professionisti, una tavola rotonda che parla di economia, ambiente e categorie fragili, un laboratorio di danze popolari con concerto finale. Non mancherà proprio nulla nella giornata dedicata all'Agricoltura Sociale, che si terrà domenica 19 maggio presso il Castello Morando Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano.

Ad organizzarla sono i promotori del progetto AgriCULTURE SOCIALI 3.0, che è stato lanciato da Fondazione Comunitaria di Lodi in sinergia con l'Ufficio di Piano dell'Ambito di Lodi ed è sostenuto da Fondazione Cariplo, Fondo di Beneficenza Intesa San Paolo e Fondazione Peppino Vismara con un contributo da 363mila euro stanziato allo scopo di mitigare gli effetti economici della pandemia. Un'iniziativa avviata un anno fa, che si sta ampliando anche grazie a una raccolta fondi che è appena stata iniziata e vuole promuovere formazione e occupazione tra i giovani.

Il programma della giornata è fitto. Si comincia alle 10 con la **presentazione del progetto** e i risultati dei primi dodici mesi e si prosegue con una serie di **laboratori** dedicati ai bambini e agli adulti, che si svolgeranno nel cortile maggiore del Castello fino alle 12,30. Si va dal laboratorio con le api a quello con gli asinelli della cooperativa Eureka, sempre amati dai piccoli. Il cortile d'onore darà spazio anche ad un gioco, l'Avventura sostenibile nel Castello, organizzato dall'Associazione Verde Bottiglia. Alle 10,30 si terrà poi una visita guidata gratuita al Museo del pane e dell'agricoltura, che sarà ripetuta anche nel pomeriggio. Alle 11 uno dei momenti clou della giornata: la **gara gastronomica con** giuria popolare. A sfidarsi saranno due chef: l'Orso in cucina, cuoco che spopola su Instagram e teorizza il cibo come via per la felicità e Gloria e il suo staff, portabandiera della cucina ligure. Insieme alle loro squadre di aiutanti, scelte tra i presenti e tra coloro che si candideranno on line, lavoreranno per conquistare il favore della giuria popolare (per far parte della quale ci si può candidare).

Nella **pausa pranzo** si potrà rimanere in castello grazie alla presenza di food truck gastronomici e del Community truck di AgriCULTURE SOCIALI 3.0, che propone i prodotti delle aziende sociali del Lodigiano.

Nel pomeriggio dalle 14,30 riprenderanno i **laboratori**. Per i bambini è previsto un laboratorio di Mlfm4kids sulle “Crostatine consapevoli”, cui ne seguiranno uno sulle api e miele della coop sociale Il Pellicano e uno sulle “Palline di sapone” del Movimento Lotta Fame nel Mondo. Nel parco del castello ci saranno ancora gli asinelli della cooperativa Eureka con attività che conquistano grandi e piccini, mentre all’interno la visita guidata al Museo del pane e dell'agricoltura. Alle 16,30 il momento di **approfondimento** della giornata con una tavola rotonda sull’agricoltura sociale che metterà a confronto l’esperienza di diversi territori. Per l’area Bassano del Grappa parleranno Paola Michelin e Fabio Comunello; per la Valtellina Riccardo Radaelli della coop agricola sociale Il Gabbiano e per Pavia Moreno Baggini dell’Agricoltura Sociale Pavia. A seguire è previsto per adulti e bambini un **laboratorio** di danze popolari con Andrea Butera e i Muntanerada. Conclusione intorno alle 19 con **aperitivo e concerto** con danze popolari. Una giornata per raccontare il mondo agricolo con le sue tante sfumature e far comprendere che l’agricoltura sociale può davvero rappresentare il futuro. Visto che è inclusiva, ma anche attenta all’ambiente e sostenibile.

Per prenotarsi ai laboratori e per candidarsi alla gara di cucina (cucinando con veri chef!) visitare il sito www.agricolturasocialelodi.it/agriculture-sociali-30 dove è possibile scaricare locandina e QRcode.