

Domenica 5 Ottobre

*Alle ore 16, nel Salone della Croce Bianca, Ormea dai frutti ritrovati inizia con un evento della **Settimana nazionale del pianeta terra**.*

*Il geologo Aldo Acquarone e il prof. Roberto Moriani che parleranno di **Trincee, baracconi, fortificazioni e casette della sanità. Il controllo dei confini della nostra comunità tra il XVI e il XIX secolo.***

Domenica 12

Alle ore 9, in via Roma, apertura della mostra-mercato. Oltre ai produttori del nostro territorio saranno presenti eccellenze del cuneese e della Liguria.

La Scuola Forestale di Ormea allestirà, nei giardini della Chiesa, un percorso sensoriale adatto anche ai bambini.

Alle ore 10, nelle vecchie scuole di via Bassi, incontro con la curandera ecuadoriana Mama Delfa Iñamagua.

Inaugurazione della mostra con un rituale andino, a seguire parlerà delle sue conoscenze legate alla tradizione del suo paese.

Alle ore 15, nelle vecchie scuole di via Bassi, "Alchimia pura" percorso multisensoriale per scoprire gli oli essenziali e le loro proprietà a cura della Dr.ssa Noemi Bottasso, farmacista, erborista, naturopata e ricercatrice indipendente. Ha lavorato per parecchi anni in Ecuador con le comunità andine e le "curanderas".

Alle ore 17, presso il "Saraceno" in via Roma, il sommelier Maurizio Sasso farà una degustazione di vini ormeasco e formaggi.

Sabato 11 Ottobre

Alle ore 15, nel Salone della Croce Bianca, il Comizio Agrario e la Comunità SlowFood dei custodi dei castagneti presentano il libro: Di monti, castagne e uomini, excursus storico sulla presenza di castagneti nel monregalese.

Alle ore 17, nel Salone della Croce Bianca, Cinzia Dutto presenta: Vite in salita, racconti dalle terre alte delle valli torinesi e cuneesi.

Alle ore 12.30 e alle ore 18,30, in piazza della Chiesa, risotto con i funghi e funghi fritti a cura dei cuochi itineranti.

Bevande a cura della Proloco di Ormea

Alle ore 11, nelle vecchie scuole di via Bassi, incontro con Marcello Scoccia, Presidente Capo Panel O.N.A.O.O. Responsabile blending e analisi sensoriali presso aziende leader mondiali del settore dell'olio di oliva, docente ai corsi professionali e Master universitari, relatore ai convegni internazionali con all'attivo molteplici pubblicazioni sul tema.

Con lui impareremo ad abbinare l'olio di oliva di alcune regioni italiane con il cibo. (massimo 25 persone).

Alle ore 16, nelle vecchie scuole di via Bassi, l'agronomo ingauno Franco Stella, ibridatore che ha dato vita ad Albenga ad un parco-giardino con miriade di piante da tutto il mondo e che tra i numerosi premi ricevuti annovera anche il Mario Calvino per la particolare attenzione alla sostenibilità ambientale. Membro del CIL, centro italiano formazione, cultura e ricerca sulla lavanda, ci parlerà di "Le nuove lavande: utilizzo coltivazioni e curiosità".

Dalle ore 11.30, in piazza della Chiesa, risotto con i funghi e funghi fritti.

Dalle ore 15, in piazza della Chiesa, assaggio del particolare tea di foglie di castagne (novità) e caldarroste

I visitatori potranno fotografare con i propri telefonini le varie attività della giornata e pubblicarle sulla pagina Facebook" Ormea in un click. Sarà premiato chi riceverà più like. Potranno, inoltre, votare i banchi più belli e le vetrine dei negozi che parteciperanno all' iniziativa.

Ore 18 tutti a casa!