

ore 12.45: Apertura ristorante  
**Menù con prodotti della  
 Comunità Slow Food  
 dell'Appennino Reggiano** (per tutti)



ore 15.00: Workshop  
**PASTICCERIA CREATIVA.**  
**Sperimenta con i sapori di stagione**

**Costanza Fontana** Pasticcera ALMA  
 Iscrizione obbligatoria ----->  
 entro il 30 settembre  
 (max. 16 posti, € 10 per partecipare  
 e portare a casa la torta)



ore 15.45: Intrattenimento artistico circense  
**SPAVENTATI PANETTIERI**

di e con **Duo Meroni Zamboni** del Collettivo Clown  
 Spettacolo per tutte le età: clown, giocoleria, acrobatica,  
 pizza freestyle, magia comica

ore 17.00: Testimonianze  
**RITORNO ALLA TERRA.**

**Dialoghi con agricoltori e allevatori locali**  
**Emanuele Carubbi** Agricola Appennino (apicoltura)  
**Stefano Pellicari** Val Carezza (peperoncini e ortaggi)  
**Niccolò Venturini e Francesco Romei** Pietraviva  
 (viticoltura e vinificazione)

**Jessica Croci** L'oro della Pietra (piante officinali,  
 aromatiche, spezie)

**Martina Menozzi** Atelier Selvatico (apicoltura, grani  
 antichi, prodotti del bosco)

in dialogo con **Giovanni Ciampi** Vineria indipendente  
 Con la partecipazione della Comunità Slow Food  
 dell'Appennino Reggiano

ore 18.30: Intervista  
**METTERE  
 A TERRA  
 LE PASSIONI**  
**Andrea Libero  
 Gherpelli**

Agricoltore  
 Custode Attore

in dialogo con  
**Massimiliano Anzivino**  
 Staff Tegge Festival



EVENTI OFF



6 OTTOBRE

ore 19.30: Apertura ristorante  
**Apericena con prodotti della  
 Comunità locale Slow Food** (per tutti)



per tutta la giornata  
**STAND ESPOSITIVI E VENDITA  
 DEI PRODUTTORI LOCALI**

con la partecipazione della Comunità Slow Food  
 dell'Appennino Reggiano

Coordina la giornata **Massimiliano Anzivino** Staff Tegge Festival

agricoltura sostenibile

MARTEDÌ 22 OTTOBRE

ore 9.30: Conferenza/esperienza  
**ALLEVAMENTO IN MONTAGNA:  
 QUALE SOSTENIBILITÀ?**

Ricerca di una compatibilità tra valore ambientale,  
 sociale ed economico nello sviluppo dell'azienda

ore 12.30: **conclusione con pranzo a buffet**

MARTEDÌ 12 NOVEMBRE

ore 9.30: Conferenza/esperienza  
**DALLA STALLA AL CAMPO:  
 LE INNOVAZIONI PER GLI EFFLUENTI  
 DA ALLEVAMENTO**

Promuovere una gestione circolare  
 e sostenibile degli effluenti zootecnici  
 a protezione della qualità delle acque.  
 Progetto CRPA "Pro Acque"

ore 12.30: **conclusione con pranzo a buffet**

Seguici su [teggefestival](https://www.parcotegge.it)  
[www.parcotegge.it](https://www.parcotegge.it)

main sponsor



con la partecipazione di



Il progetto Info Days Appennino Reggiano è realizzato grazie  
 ai fondi europei della Regione Emilia-Romagna



Qui trovi il percorso  
 partecipativo del  
**Tegge Festival 2024**



con il patrocinio  
 e in collaborazione con il  
 Comune di  
 Castelnuovo ne' Monti



innovazione economia circolare sostenibilità

4, 5 e 6 ottobre 2024

PARCO TEGGE

Felina \_ Castelnuovo ne' Monti (RE)

innovazione educativa  
 conoscere attraverso molteplici linguaggi

riciclo/riuso  
 rispettare l'ambiente che ci accoglie  
 alimentazione sostenibile  
 costruirsi una buona vita

Seguici su [teggefestival](https://www.parcotegge.it)  
[www.parcotegge.it](https://www.parcotegge.it)

## innovazione educativa

ore 9.00: **APERTURA FESTIVAL**

Saluto di benvenuto di **Ramona Malvolti**  
Presidente Cooperativa Parco Tegge  
e dell'Amministrazione comunale

ore 9.30: **AVVIO LABORATORI**

per gli studenti dell'Istituto comprensivo "Bismantova"

**Yoga educativo** **Francesca Magnavacchi**

Docente e insegnante di yoga per bambini

**Qi Gong in inglese** **Susan Reed**

Fisioterapista, insegnante di Qi Gong e mindfulness

**Dialogo filosofico** **Roberto Baldini** Filosofo e docente,  
con gli studenti dell'IIS "Cattaneo-Dall'Aglio"

**Interra ceramica** **Francesca Basinghi** Atelierista

**Roto valley Land art performance collettiva**

**Ermano Beretti** Artista e insegnante

ore 12.30: Apertura ristorante

Menù "Lab Bimbi" e "Lab Adulti"

(convenzionati)

Menù alla carta (per tutti)



dalle ore 14.00 alle ore 16.00:

**LABORATORIO LUDICO**

per gli studenti dell'Istituto comprensivo "Bismantova"

**CORRENTI NUOVE** Gioco di animazione e

formazione sulla transizione energetica per

accompagnare ad un apprendimento sociale

**Adriano Bompani** Ludologo

**Annalisa Malnati** Educatrice professionale socio-

pedagogica

dalle ore 14.00 alle ore 18.30:

**TORNEI GIOCHI DA TAVOLO**

a cura di **Riccardo Zanni** di Gilda dei Bardi, **Annalisa**

**Malnati** operatore ludico CSI, **Andrea Ceretti**, **Giacomo**

**Veronesi**, **Proloco Felina**, CSI

Iscrizione obbligatoria ----->

entro domenica 22 settembre

**TICKET TO RIDE** tavoli da 4 giocatori

**BANG!** tavoli da 7 giocatori



ore 18.30: Tavola rotonda

**"Il gioco come strumento educativo:  
giochi da tavolo e giochi di ruolo  
per l'apprendimento"**

**Adriano Bompani** Ludologo, collaboratore di Ludo Labo  
e altri graditi ospiti

modera **Annalisa Malnati**

Educatrice professionale socio-pedagogica

ore 19.30: Presentazione video

**"La voce della terra"**

a cura dell'Istituto Comprensivo "Bismantova"

ore 20.00: Apertura ristorante

Menù "Giocatori" (convezionato)

Menù alla carta (per tutti)



dalle ore 21.00:

**SESSIONE GIOCHI DI RUOLO**

a cura di **Riccardo Zanni** di Gilda dei Bardi, **Annalisa**  
**Malnati** operatore ludico CSI, **Andrea Ceretti**, **Giacomo**  
**Veronesi**, **Proloco Felina**, CSI

Iscrizione obbligatoria ----->

entro domenica 22 settembre

**DUNGEONS & DRAGONS - 5° edizione**

minimo 4 - massimo 6 giocatori



ore 22.00: Concerto band

**FUORI CONTROLLO**

Dalla disco dance '70/'80

al pop commerciale italiano e internazionale



dalle ore 14.00 alle 18.30

**TAVOLI DEMO AD ACCESSO LIBERO**

a cura di Riccardo Zanni di Gilda dei Bardi, Annalisa  
Malnati operatore ludico CSI e referente Funside Reggio  
Emilia. In collaborazione con la Proloco di Felina e con la  
partecipazione dei volontari di Funside

**CORNER FUMETTERIA**

a cura di Funside di Reggio Emilia

**CORNER GIOVANI IN BIBLIOTECA**

a cura di Biblioteca Crovi - Castelnovo ne Monti.  
Conosci il nuovo Progetto Nazionale rivolto ai giovani  
con gli educatori della biblioteca

Coordina la giornata **Novella Notari** Staff Tegge Festival

## riciclo/riuso

ore 9.30: Conferenza/esperienza

**COMPOSTAGGIO DOMESTICO.**

**Perchè e come farlo**

**Ottavio Tarabelloni** Docente, esperto di tematiche  
ambientali

Preparazione di un cumulo di compostaggio

ore 11.00: Esperienza

**PASSEGGIATA ALLA RICERCA**

**DI ERBE SPONTANEE.**

**Scopriamo l'utilizzo in cucina**

**dei prodotti del sottobosco**

**Alessandro Lo Porto**

Azienda agricola "L'orto che non c'è"

ore 12.30: Apertura ristorante

Menù speciale alla carta (per tutti)

**"MANGIARSI L'AUTUNNO"**



ore 15.00: Intrattenimento artistico circense

**MR. PETER in "Circo in valigia"**

Giocoleria e magia comica

ore 16.30: Presentazione del libro

**INVERNO LIQUIDO.**

**La crisi climatica, le terre alte**

**e la fine della stagione dello sci di massa**

**Michele Nardelli** Formatore e saggista

in dialogo con **Veronica Ravazzini** staff Tegge Festival

INFO DAYS  
APPENNINO REGGIANO

dalle ore 17.30: **Giovani musicisti locali**

**JAM SESSION**

Performance di vari generi (prima, durante  
e dopo la cena in attesa del concerto)



ore 18.00: Talk

**COMUNICAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ.**

**Quanto c'è di comico dietro**

**il problema ambientale?**

**Fill Pill** Content creator, stand up comedian,  
divulgatore e consulente in sostenibilità

INFO DAYS  
APPENNINO REGGIANO

ore 19.30: Apertura ristorante

Menù "Concerto" alla carta

e variante vegetariana (per tutti)



ore 22.00: Concerto band locali

**TEGGE MUSIC LIVE**



dalle ore 18.30 alle 21.00

**CORNER GIOVANI IN BIBLIOTECA**

con Linda Parmeggiani

Conosci il nuovo progetto nazionale rivolto  
ai giovani in Biblioteca Crovi a Castelnovo ne' Monti

Coordina la giornata **Veronica Ravazzini** Staff Tegge Festival

## alimentazione sostenibile

ore 9.30: Conferenza/esperienza

**FARE IL PANE.**

**Dal chicco alla tavola**

**Luciano Giansoldati** Azienda Agricola "Demetra"

**Serena Gualtieri** "Grani e Mani"

in dialogo con **Paola Cerri** Medico specializzato in  
cardiologia

Dimostrazione macinazione, lievito madre e

assaggi di pane

ore 11.00: Conferenza

**CINQUE ABITUDINI ALIMENTARI**

**PER MIGLIORARE LA TUA VITA**

**Francesca Braglia** Associazione DiSanaPianta e Stria  
Pane e Cucina

Guida a un percorso di scelte quotidiane che  
passano dalla cucina