



Categoria: Pubblicato Venerdì, 06 Ottobre 2017 09:50

Categoria: Pubblicato Venerdì, 06 Ottobre 2017 09:50 : Ritorna da oggi per tre giorni, dal 6 all'8 ottobre 2017 a Tione l'appuntamento con Ecofiera di Montagna, che quest'anno compie i suoi 18 anni, raggiungendo, quindi la maggiore età. In questi anni la manifestazione si è sempre evoluta, sia nelle dimensioni fisiche, che di qualità della proposta e ormai rappresenta un appuntamento autunnale irrinunciabile sia per gli espositori sempre in crescita, che per i numerosi visitatori che nell'ultima edizione erano oltre 30.000, provenienti da tutto il nord Italia e non solo. La rassegna, organizzata dal Comune di Tione in collaborazione con il Comitato Fiere ed il Consorzio per il Turismo Giudicarie Centrali, si terrà, quindi, nei giorni di venerdì 6, sabato 7 e domenica 8 ottobre con orario di apertura al pubblico dalle ore 14.00 alle 20.00 venerdì, dalle 09.00 alle 20.00 sabato e dalle 09.00 alle 19.00 domenica, mantenendo, come da tradizione, l'ingresso gratuito. La fiera sarà suddivisa anche quest'anno in diversi settori: • Agricoltura di montagna • Sviluppo sostenibile • Fonti alternative • Risparmio energetico • Bioedilizia • Eco-arredo e design • Artigianato • Prodotti tipici • Produzioni biologiche • Ristorazione giudicariense • Agriturismo • Attività tradizionali della montagna • SportNatura • Salute e benessere 14 i settori tematici, quindi, distribuiti in 4 padiglioni coperti, per un totale di circa 3.000 mq, e in 8.000 mq di aree esterne, disposti lungo il viale principale della borgata di Tione, permettono ad ogni visitatore di trovare il suo settore, le sue passioni, le curiosità e le novità per la sua professione ed il suo tempo libero. Davvero numerose saranno le novità che animeranno questo importante traguardo di Ecofiera, sia dal punto di vista espositivo che per quanto riguarda le attività collaterali, per rendere unico il compleanno più importante: i 18 anni! Mille spunti utili ed interessanti, un contenitore di idee originali, accattivanti, per tutti i gusti. Nuove iniziative, mostre collaterali, convegni, incontri culturali e musicali, spettacoli per bambini, laboratori, animazioni ed esibizioni dal vivo. TANTE FIERE IN UNA, dunque, con un ricco programma di intrattenimento per un lungo week-end. Vi invitiamo quindi a tenervi aggiornati sulle novità dell'Ecofiera consultando il sito www.ecofiera.info, dove si potranno trovare tutte le notizie utili, inerenti ai programmi, le news, le attività e tutto ciò che sarà presente in fiera. ECOFIERA DI MONTAGNA E TRENTINO FOOD FESTIVAL Ecofiera di montagna è inserita a pieno titolo nel circuito "Trentino Food Festival", sapori e tradizioni delle Dolomiti di Brenta. Trentino Food Festival nasce come aggregatore di eventi con l'intento di unire e promuovere il viaggio nei 4 ambiti delle Giudicarie attraverso appuntamenti selezionati. Un itinerario variegato che porta alla scoperta del ricco paniere di prodotti caratteristici locali, della cultura gastronomica, dell'agricoltura e dell'allevamento di questi luoghi, frutto di un singolare incontro tra uomo e natura. 8 peculiari eventi che, in una visione di territorio, in cui spirito di appartenenza e aggregazione, pur tra ambiti diversi, riaffiora con forza, hanno un unico comun denominatore: semplicità, genuinità, autenticità. Prati, pascoli, vigneti, frutteti e le coltivazioni di lamponi, fragole e seminativi, sono i numerosi, variopinti e multiformi tasselli del mosaico che compone l'agricoltura giudicariense. Un tratto comune lega le produzioni di questa terra, il filo antico di una produzione frutto di un armonico incontro tra uomo e natura; una naturalità dei processi che l'intervento umano, coadiuvato da avanzate tecnologie, può solo esaltare. Questa antica simbiosi tra uomo e ambiente, da cui nascono i prodotti giudicariensi e la tradizione della zootecnica, rivivono negli otto eventi selezionati di Trentino Food Festival. VALERIO MEROLA in ECOFIERA – Special Guest Ecofiera 2017 ospiterà anche Valerio Merola, Direttore della rivista "L'Accademia del Fitness": magazine che tratta di salute, benessere, sana alimentazione e fitness. Valerio Merola, famoso showman internazionale, ha partecipato alla conduzione di diverse trasmissioni musicali, tra cui il Concorso voci nuove Castrocaro, il Girofestival e Un disco per l'estate, approdando nel 1988 al Festival di Sanremo, di cui ha curato per quell'edizione e la successiva i collegamenti esterni e le manifestazioni collaterali del Dopofestival. Negli anni novanta ha partecipato a Scherzi a parte ma ha soprattutto ideato e realizzato il primo talent show italiano, Bravissima, ottenendo record di ascolti sulle reti Mediaset e facendo da precursore al successivo Amici di Maria De Filippi. Dal 2007 svolge il ruolo di opinionista televisivo a L'Italia sul 2 su Rai 2. Nell'estate 2010 ha condotto

La giostra sul 2 accanto a Veridiana Mallmann e Gegia. FRANCESCA NEGRI GIORNALISTA, SCRITTRICE E WINE TUTOR DELLA TRASMISSIONE "DETTO FATTO" SU RAI 2 Altro personaggio di spicco che parteciperà ai 18 anni di Ecofiera è la nota giornalista e scrittrice Francesca Negri, già wine tutor di Detto Fatto 3, il programma del pomeriggio di Rai 2 condotto da Caterina Balivo. Autrice di libri di cucina, di vino e di romanzi, è una delle firme più accreditate dell'enogastronomia regionale e nazionale e ogni sabato potete leggere la sua rubrica di lifestyle enogastronomico sul Corriere del Trentino e sul Corriere dell'Alto Adige, dorsi regionali del Corriere della Sera. Ogni mese cura una pagina di approfondimento economico food&wine su Corriere Imprese. E' ideatrice e conduttrice della prima web serie italiana sul vino in lingua inglese, Wine Passport Tv Series, in onda sull'omonimo canale Youtube e su www.winepassport.tv. Fa parte dell'Associazione nazionale Donne del Vino, dell'Accademia della cucina italiana, della Confraternita della Vite e del Vino di Trento (la più antica d'Italia) e del Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto. Nel 2012, 2013 e 2014 ha fatto parte della giuria di Miglior Sommelier d'Italia – Premio Franciacorta, fase finale del più importante concorso per sommelier a livello nazionale promosso dall'AIS. Nel 2017 ha fatto parte della commissione d'esame del Corso sala, bar e sommellerie di ALMA. Quando non è in giro per cantine e ristoranti, la trovate sul suo blog, www.geishagourmet.com. In Ecofiera Francesca Negri discorrerà sulla cultura di montagna declinata in chiave enogastronomica, anche attraverso alcuni dei suoi volumi più di successo: "Oro giallo. Farina di mais: dalla polenta al gelato". Dopo l'esperienza gastronomica di un bel piatto di polenta carbonera, domenica pomeriggio sarà possibile continuare questo delizioso percorso di gusto con la presentazione del libro di questa scrittrice davvero graffiante e divertente. La polenta è un po'come il pane, materia "primitiva" da plasmare a piacere. Riceve generose quantità di condimento, ed è versatile nei suoi abbinamenti. Oggi, però, è tempo di non vedere più la polenta solamente come l'ideale accompagnamento di intingoli, spezzatini di carne, piatti di pesce. È tempo che diventi una sfoglia pronta ad accogliere prelibati ragù (di funghi, di carne, di verdure), che prenda la forma di gnocchi e di spaghetti, che si faccia base di sfiziosi crostini da servire come aperitivo e che poi diventi dolce, per sorprendere nei dessert. Lo stesso vale per la farina di mais (chiamata anche "oro giallo"), che ormai ha conquistato il diritto di non essere più legata esclusivamente alla realizzazione della polenta: la farina gialla sta entrando prepotentemente nelle ricette degli chef più creativi e tra i fornelli dei ristoranti d'haute cuisine e arriva in tavola sottoforma di grissini, croccanti panini caldi, cialde, pizze, biscotti e gelato. Ed è proprio questo l'intento di Oro giallo. Prendervi per mano e farvi scoprire quante cose, diverse dalla polenta intesa in senso classico, si possono fare con la farina di mais. Anche - o forse soprattutto - sedurre. "La storia nel piatto", ovvero leggende e momenti storici del Trentino Alto Adige raccontate, attraverso le ricette più tipiche. "La cucina di montagna. Tutta l'Italia d'alta quota in 315 ricette della tradizione", forse la prima raccolta in Italia di questo genere, corredata da un importante studio sull'influenza delle minoranze linguistiche nella cucina dell'arco alpino. "Tutta colpa di un Ruinart Rosé", è la sua ultima fatica letteraria, un romanzo d'amore a colpi di calici e ricette irresistibili. Ad accompagnare Francesca Negri ci sarà Marco Masè, past president dell'Apt di Madonna di Campiglio, albergatore ristoratore e sommelier. BIOCUMPOSTAGGIO – padiglio GreenEvo Altra novità di spicco in occasione della 18ª edizione di Ecofiera sarà il Padiglione Green Evo. All'interno del "PADIGLIONE GreenEvo", sito in Piazza Cesare Battisti, durante i giorni dell'Ecofiera esporranno Enti ed aziende italiana di carattere internazionale, operanti nel settore della green economy e, nello specifico, del settore Compostaggio ovvero dei sistemi domestici, pubblici ed industriali per trattare la frazione organica dei rifiuti umidi per trasformarla in prezioso compost o humus. Tra esse, oltre la GreenEvo srl di Tione organizzatrice e promotrice con Ecofiera della Conferenza sul tema Compostaggio di Sabato 7 Ottobre, esporranno: A.I.C. – Associazione Italiana Compostaggio (a supporto di cittadini ed Enti sul tema compostaggio) Ecozema (VI) – Azienda operante a livello mondiale, leader indiscussa nella produzione di stoviglie monouso compostabili certificate di altissima qualità Sumus Italia srl (MI) – azienda di carattere internazionale leader nella produzione di packaging idoneo al compostaggio Ecopans (BS) – azienda produttrice di Compostiere Elettromeccaniche con dimostrazioni dei macchinari esposti EmBio srl (BZ) – azienda italiana leader nella produzione e commercializzazione di prodotti a base di Microrganismi Effettivi Lombricoltura "La Collina" (BS) – azienda produttrice del prezioso

humus da lombricoltura (esposizione e seminari didattici) All'interno del Padiglione GreenEvo saranno anche realizzate delle miniconferenze, nel pomeriggio di Sabato 7 Ottobre e durante la giornata di Domenica 8 Ottobre. Tra queste ricordiamo le conferenze didattiche, aperte a cittadini e scuole, tenute dal sig. Ronni Pains (titolare Lombricoltura "La Collina" dal titolo "Lombricoltura Domestica Fai Da Te", e quella tenuta da un rappresentante della Relight srl (MI) dal titolo "Relight e il recupero delle Terre Rare dai Rifiuti Elettronici (RAEE)" Il compostaggio In natura la sostanza organica prodotta e non più "utile" alla vita (foglie secche, feci, spoglie di animali, ecc.) viene decomposta dai microrganismi presenti nel terreno che la restituiscono al ciclo naturale. Le componenti meno degradabili rimaste costituiscono l'humus, prezioso per la crescita di altri vegetali. L'humus può essere considerato una vera e propria riserva di nutrimento per le piante assicurando la fertilità costante del suolo. Con il compostaggio si imita, riproducendoli in forma controllata e accelerata, i processi che in natura riconsegnano le sostanze organiche al ciclo della vita: un perfetto riciclaggio dei rifiuti organici. In altre parole, il processo per creare il "compost" è copiato dalla natura. Gli scarti organici costituiscono un terzo dei rifiuti cittadini; recuperarli e trasformarli in compost – un concime naturale – consente di ridurre l'uso di fertilizzanti chimici e contrasta il progressivo impoverimento del suolo. Con il compostaggio vogliamo imitare, riproducendoli in forma controllata e accelerata, i processi naturali che trasformano la sostanza organica in humus. Il processo per creare il compost è copiato dalla natura. Ma cosa compostare? Le materie prime per la produzione del terriccio compostato sono tutti gli scarti, residui ed avanzi di ogni tipo organico biodegradabile, ovvero aggredibili dai microrganismi. Vanno invece evitati i rifiuti non biodegradabili, o ancora contaminati da sostanze pericolose, tossiche o nocive. Vetro, plastica, carta, barattoli di latta o alluminio, ecc. seguono la strada della raccolta differenziata. CONVEGNO: "COMPOSTAGGIO DI COMUNITÀ" Ecofiera in collaborazione con Green Evo presenterà la conferenza dal titolo "COMPOSTAGGIO DI COMUNITA' – benefici e vantaggi per Enti, Cittadini ed Aziende" che vedrà un parterre di relatori di altissima caratura nazionale ed internazionale, oltre ad esponenti delle istituzioni territoriali e provinciali. Durante la conferenza, che si terrà sabato 7 ottobre, alle ore 9.00 al Centro Studi Giudicaria, verrà analizzato e relazionato il meccanismo del Compostaggio di Comunità in tutte le sue varianti e le sue dinamiche, pratica caldamente incentivata dallo Stato tramite appositi decreti e per la quale moltissime regioni e provincie italiane propongono bandi pubblici mirati a far sì che tutti i Comuni si adoperino per realizzare degli impianti locali. Grazie al Compostaggio di Comunità è infatti possibile abbattere in modo sostanziale ed importante i costi derivati dallo smaltimento dei rifiuti organici nella frazione umida, apportando notevoli vantaggi (anche di natura economica) per i cittadini e le aziende. I relatori apporteranno le loro esperienze professionali, le loro competenze e relazioneranno sui metodi, i progetti e le prospettive che questa pratica comporta. Alla conferenza parteciperanno e relazioneranno: · Enti di carattere nazionale ENEA (Agenzia Nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile) – dott. F. Musumeci A.I.C. (Associazione Italiana Compostaggio) – dott. F. Musumeci (Presidente) Asso Bio Plastiche – Ing. C. Pagnozzi (Direttore) · Aziende di carattere internazionale ECOZEMA – dott. A.Marana SUMUS ITALIA – dott. D. Lolli (Amm. Deleg.) e dott. R.Fancello (resp. Ricerca e Sviluppo) · Aziende di carattere nazionale EmBio srl (BZ), azienda produttrice di prodotti certificati a base di Microrganismi Effettivi – sig. S.Tinkhauser (Amm. Del.) EcoPans (BS), azienda produttrice di Compostiere Elettromeccaniche – sig. C. Pansa (titolare) Lombricoltura La Collina (BS), azienda produttrice di Humus da Lombricoltura, sig. R.Pains (titolare) CONVEGNO "UNA CRESCITA VERTICALE" Sabato 7 OTTOBRE, alle ore 16.00 al Centro Studi Giudicaria-Tione si terrà un convegno, organizzato dal centro MeTe, in collaborazione con la Biblioteca ed il Comune di Tione di Trento dal titolo "UNA CRESCITA VERTICALE, l'alpinismo come sviluppo interiore e rapporto privilegiato col territorio". Una sfida tra le forze umane e la grandezza della natura selvaggia. Una crescita verticale di scoperta di sé e del mondo che ci circonda. L'alpinismo come conoscenza dei propri limiti, determinazione, fiducia e consapevolezza. Elio Orlandi, uno degli alpinisti italiani più affermati a livello internazionale, nonostante una straordinaria esperienza maturata in 35 anni di intensa attività sulle grandi pareti alpine e del mondo, cerca ancora oggi di praticare un alpinismo essenziale e di ricerca, lontano dal clamore, vivendo profondamente la propria passione. Un uomo in perenne ricerca che parla di sogni e augura a tutti di fare di tutto per appagare i propri desideri. Elio

Orlandi, cresciuto alle pendici meridionali del Gruppo di Brenta, si confronta con alcuni giovani alpinisti trentini (Silvestro Franchini, Nicola Binelli e Luca Cornella) che hanno realizzato, nel 2016, uno dei loro obiettivi: raggiungere il Kishtwar Shivling. Un'avventura, fatta di meticolosità e saggezza alpinistica antica, di grandi fatiche e preparazione maniacale, di tenacia e gradualità. Un profondo percorso di crescita interiore che si è sviluppato sul dorso della Terra: le montagne. Incontro moderato dalla dott.ssa Giovanna Binelli Ingresso libero GREEN ENERGY Ecofiera darà nuovamente grande spazio alla Green Energy (Energia pulita). Il secondo e terzo Padiglione di Ecofiera 2017, ed anche un'area dedicata esterna, ospiteranno, il "Salone della Bio-Edilizia, del Risparmio Energetico e dello Sviluppo Sostenibile" che rappresenta uno dei settori più interessanti del momento e con grandi novità. Quindi un degno e fortemente rappresentativo spazio a disposizione delle aziende presenti, molte anche locali. Una particolare attenzione sarà quindi rivolta a tutte le nuove opportunità nel risparmio energetico, con espositori specializzati nella realizzazione di edifici a basso consumo, della produzione di energia elettrica con gli impianti fotovoltaici; le caldaie ad alto rendimento, la cogenerazione, l'isolamento termico nonché tutti gli aspetti legati alle nuove fonti di energia alternativa. ESPOSIZIONE TRATTORI D'EPOCA "Gh'era 'na volta en vecio trator" Altra importante novità sarà una rassegna di diversi trattori d'epoca che verrà allestita durante i tre giorni della fiera. Sarà possibile, così, vedere le macchine agricole di "una volta" e capire come lavorassero i contadini ai tempi dei nostri avi. Verrà messo a disposizione dei più piccoli un trattore su cui potranno salire e improvvisarsi piccoli agricoltori IL MERCATO CONTADINO Da non dimenticare il Mercato Contadino e Campagna Amica che si ripresentano in Ecofiera con sempre più espositori. I Mercati di Campagna Amica sono i "mercati degli agricoltori", dove vengono venduti solo prodotti agricoli, italiani, provenienti dai territori regionali quindi rigorosamente a km zero. Un Mercato di Campagna Amica consente di fare la spesa in modo sostenibile e responsabile, acquistando prodotti agricoli di stagione, selezionati con cura, sempre freschi e di origine italiana garantita. Fare la spesa tra questi stand conviene: · Trovi solo prodotti locali a basse emissioni di CO² perché a km zero. · Acquisti frutta e verdura fresca di stagione. · Compri latte appena munto e lo porti via nella tua bottiglia di vetro. · Puoi farti consegnare a domicilio i prodotti senza inquinare. · I sacchetti della spesa sono amici dell'ambiente perché biodegradabili, realizzati in cotone o in amido di mais. · I rifiuti organici tornano in fattoria per diventare compost, quindi concime · Adulti e bambini possono partecipare ai corsi di educazione alimentare nelle fattorie didattiche presenti nei mercati. · Puoi degustare i prodotti tipici con utensili biodegradabili usa e getta. Insomma: mangi sano, sostieni l'agricoltura italiana e proteggi l'ambiente ECOFIERA A TAVOLA Altro settore destinato ad incontrare il favore dei visitatori è quello della "Strada dei Sapori", che amplia l'offerta gastronomica con alimentazione e produzioni alimentari del territorio. A dare slancio a questo specifico contenitore della fiera anche appuntamenti "Gastronomici", durante i quali la Scuola Alberghiera Enaip di Tione proporrà delle ricette con i prodotti tipici del territorio. Da non dimenticare i momenti enogastronomici, dai ristoranti giudicariesi che anche quest'anno propongono i menù Ecofiera, ai "Sapori e Momenti in Fiera" : alcuni selezionati produttori trentini presentano le eccellenze enogastronomiche del territorio, che conservano e tramandano antiche tradizioni. Si potrà assistere, quindi, ad una ricca esposizione di prodotti tipici e biologici, dove il cibo incontra il territorio, con la possibilità di acquistare prodotti a km 0. Si potrà altresì gustare delle prelibatezze gastronomiche difficilmente reperibili nei consueti circuiti di vendita. Tornerà il tradizionale momento del pranzo domenicale con la polenta carbonera. ECOFIERA AL RISTORANTE conoscere "Le Giudicarie" è incontrare i sapori, i profumi di un territorio attraverso i suoi prodotti tipici e la cucina locale. I sapori della gastronomia giudicariense e dei prodotti tipici trentini si potranno gustare, in occasione dei tre giorni dell'Ecofiera, in alcuni qualificati ristoranti della zona (vedere programma dettagliato). SLOW FOOD Giudicarie e l' Agricoltura Resistente Slow Food Giudicarie sarà presente anche quest'anno in Ecofiera. In particolare organizzerà, per la giornata di domenica 8 ottobre, in collaborazione con la Cantina Filanda De Boron l'incontro dibattito con esperti sul tema di forte attualità della resistenza naturale delle piante in orticoltura e frutticoltura. Degustazione di alcuni vini naturali e convegno: attività su prenotazione con obbligo di iscrizione, entro le ore 16, presso lo stand SFG a 3 euro Presso lo stand possibilità di degustazioni gratuite di frutta resistente. GENTE DI ECOFIERA 16 RITRATTI SPECIALI PER UNA MOSTRA UNICA! LA PITTURA

DI PIERLUIGI DALMASO Verrà inaugurata presso la sala al piano terra del Municipio di Tione, sabato 7 ottobre alle ore 15.00, la più singolare e curiosa mostra di pittura che Ecofiera abbia mai ospitato: "Gente di Ecofiera"! Si tratta della collezione di 16 ritratti dipinti ad olio su pannello, in grande formato, "di gente speciale" che l'artista Pierluigi Dalmaso di Vallelaghi, grande estimatore e assiduo frequentatore della manifestazione, ha cercato, voluto e realizzato, per l'occasione dell'edizione che festeggia il 18° compleanno. La pittura di Pierluigi Dalmaso, molto conosciuta in Trentino per le molte esposizioni che l'artista ha tenuto negli anni, non è nuova in Ecofiera; si ricordano particolarmente le immagini nostalgiche di "C'era una volta", come quelle di "Autentico Trentino". Non è passato inosservato anche il grandioso insieme ritrattistico dedicato ai componenti del gruppo micologico don Giovanni Corradi di Valdaone, presentato nello stand della mostra fungina del 2016. La sua 'verve' pittorica si esplica con tecnica figurativa piuttosto eloquente e lo stile sembra voler ribadire il segno della più riconosciuta classicità, anche se taluni estrosi trattamenti coloristici sfuggono a questo canone severo, per una disinvolta, quanto allegra modernità. "Gente di Ecofiera", una proposta emozionata ed affettuosa di Pierluigi Dalmaso che siamo certi incontrerà prima la curiosità, poi l'entusiasmo di tante persone. Visitatela! Tornerà inoltre la tradizionale Mostra Micologica organizzata dal Gruppo don Giovanni Corradi di Daone. Saranno esposte oltre trecento specie di funghi commestibili, tossici e velenosi e i visitatori saranno assistiti da esperti micologi che risponderanno a tutte le domande e le curiosità relative al mondo dei funghi. ANIMAZIONE IN FIERA Torna, a gran richiesta, per la XVIII edizione di Ecofiera, "Ecofiera Running- Vertical", una gara non competitiva a passo libero che si terrà domenica 8 ottobre in concomitanza con l'omonima manifestazione fieristica. Verrà riproposta l'animazione, per bambini con giochi, intrattenimenti, laboratori e tanto altro ancora. "L'Ancora" Società Cooperativa di Tione, presenterà in particolare: CAMELOT E I CAVALIERI DELLA TAVOLA ROTONDA... Galoppa per le vie di Camelot pronto ad iniziare una trepidante avventura tra giochi medievali, avvincenti tornei e sorprendenti magie in compagnia di re Artù, Merlino e la bella Ginevra. Orari: Sabato 07/10/2017: dalle ore 14.00 alle ore 18.00 Domenica 08/10/2017: dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 18.00 Tornerà inoltre il consueto appuntamento domenicale, dalle 9 alle 17.00, con "POMPIERISSIMA, voglio fare il pompiere", visita guidata alla caserma, dove bambini e ragazzi potranno partecipare ad alcune simulazioni pompieristiche, giochi istruttivi e percorsi di abilità. HOBBY IN ECOFIERA Sarà presente nuovamente il Padiglione "Hobby in Ecofiera", uno spazio dedicato alle piccole realtà di artigianato locale, che potranno esporre e vendere i loro manufatti. Un'area dedicata alla creatività per tutti gli amanti dell'hobbistica e del fai-da-te. Cos'è un Mercatino per Hobbisti e chi è l'Hobbista: Il mercatino per gli hobbisti è uno spazio in cui possono esporre coloro che vengono definiti hobbisti. Rientrano nella categoria dell'hobbista se sussistono tutte e tre queste condizioni: a) creare cose frutto del proprio ingegno e rigorosamente fatte a mano (e non in serie) b) svolgere l'attività creativa in modo occasionale, saltuario e amatoriale; c) gli introiti ricavati dalla vendita degli oggetti che si creano per hobby non devono superare un determinato limite annuo ECOFIERA IN MUSICA Venerdì, alle ore 17.30, si terrà la sfilata e concerto della Banda Sociale di Tione in occasione dell'inaugurazione di Ecofiera. Sabato pomeriggio tornerà l'atteso appuntamento con la "Pras Band" di Praso presso il Parco Saletti, mentre domenica pomeriggio sarà allietata dal concerto della banda sociale di Tione