
PERUGIATODAY

Fa' la cosa giusta! Umbria, domenica tra shopping etico ed eventi per grandi e bambini: il programma

Giornata conclusiva per l'edizione 2019 della fiera del sostenibile ad Umbriafiere di Bastia Umbra

Ultimo giorno di shopping sostenibile a Fa' la cosa giusta! Umbria. La giornata conclusiva è tradizionalmente dedicata alle famiglie e ai piccoli visitatori. Ma anche ai buongustai (con le aree Buono da mangiare e street food) e agli amanti dei prodotti green. Nei due padiglioni di Umbriafiere, a Bastia, tanti appuntamenti tecnici e divulgativi tra sessioni e laboratori dedicati al benessere e alla cura del corpo, show cooking antispreco, test drive di auto, bici e scooter elettrici, pulizie di casa con prodotti naturali, oli ed essenze, tecniche antistress. Sempre al centro la mostra mercato dei prodotti con oltre 220 stand divisi in 10 aree espositive: abitare sostenibile, cosmesi naturale, fashion etico, food e street food, servizi, cultura, viaggiare, prodotti e servizi per l'infanzia. Tra le attrazioni della fiera più gettonate della domenica c'è "il pianeta dei piccoli", un'intera area pensata per i bambini, ragazzi e famiglie con una grande giostra a pedali, la pista delle trottole, migliaia di kapla da costruire, tanti laboratori su natura, scienza, tecnologia, energia e ambiente; giochi di una volta, una scacchiera gigante, aree su logica e apprendimenti per un sano e istruttivo divertimento. Spazi di apprendimento e confronto, con un ampio ventaglio di iniziative formative, nella convinzione che le nuove generazioni possano favorire, con le loro scelte e il loro stile di vita, un futuro migliore e più sostenibile.

Il programma

Change in your hand, mostra di oggetti d'uso fatti da ceramisti che aderiscono al progetto More Clay Less Plastic provenienti da tutto il mondo.

Alle 10 parte il piedibus del Ben Essere – edizione speciale "Fa' la cosa giusta! Umbria 2019", con un itinerario ad anello, molto suggestivo, lungo il Tescio e il Chiascio. soste laboratoriali lungo il percorso. Sempre alle 10 digital-mente, alfabetizzazione digitale e stimolazione cognitiva, con la partecipazione degli ospiti della residenza servita casa Ridolfi Bizzarri – Galassi di Purello (PG)., guidato dalla dott.ssa Rachele Stacchiotti, psicologa.

Alle 10.30 sessione di naad yoga: il suono che cura. Alle 10.30 cucinare in pace con le ricette e idee ecologiche e nonviolente, a cura di Marinella Correggia. Sempre alle 10.30 canapa, la pianta "ancora" vietata. Seminario sulla coltivazione delle Canapa e le difficoltà connesse, a cura di Associazione Canapa delle Marche. Ancora alle 10.30 fare la

cosa giusta nella convivenza con il cane e il gatto, seminario con la dott.ssa Roberta Roscini e la dott.ssa Laura Cibeca – Università Popolare Natura E Cultura. In tre sessioni alle ore 10.30 - 16.30 – 18.30 in programma nuova vita ai vecchi jeans: trasformiamo il jeans in un organizer da parete.

Alle 11 c'è Natura autocura. L'erboristeria incontra la consapevolezza, incontro esperienziale con tecniche e conoscenze di auto trattamento. A cura di Bioalkimia.

Nel pomeriggio, alle 14, Crea la tua crema cosmetica home made. Laboratorio per preparare una semplice crema per corpo e/o mani, a cura di Sogno Cosmetici.

Alle 15 Pelle felice ad ogni età. Il rituale in tre passi perfetto per te. Ancora alle 15 Prima di buttare, proviamo a riparare. Il Repair Cafè di Perugia a Fa' la cosa giusta! Ripareremo insieme i vostri oggetti e piccoli elettrodomestici per dare loro una seconda vita e produrre meno rifiuti. La riparazione sarà gratis. Portate i vostri oggetti e piccoli elettrodomestici. A cura del Coordinamento regionale Umbria rifiuti zero. Alle 15.30 pulizie Green, come risanare l'ambiente attraverso le pulizie di casa. A cura di Puliti senza chimica.

Alle 16 Che aria tira in Umbria? Con i tecnici di Arpa Umbria ed esperti del settore un incontro per approfondire la situazione della aria nella nostra regione.

Alle 16 progetto Fra Sole, Massimiliano Muggianu intervista Fra Antonello Fanelli. Alle 16 i colori di Madre Natura, piccola sperimentazione della tecnica shibori, con tintura a freddo. Viaggio nella storia della tintura vegetale, dell'ecoprinting e del vestire naturale.

Alle 16.30 Water revolution. Diventa plastic-free, risparmi tu rispettando l'ambiente. Casa, ristoranti, uffici, agriturismi, ovunque: 10 motivi per bere acqua trattata bene, a cura di Risparmio Energetico. Alle 16.30 Lucens styling & finishing, per uno stile semplice e naturale e delicatamente profumato. A cura di Cosmolab. Sempre alle 16.30 #Gemma e IN-EDU: costruire la società digitale, con Enrico Tombesi, Fondazione Golinelli Bologna; Anna Schippa, Giove Informatica; Sylvia Liuti, FORMA.Azione srl; Ambra Ciarapica, Regione Umbria. Alle 16.30 Mediterraneo, cimitero di migranti – il bisogno di soccorrere e le responsabilità della politica, con Luca Faenzi, responsabile comunicazione di Mediterranea Saving Humans. A cura di Omphalos LGBTI.

Alle 17 Incontro con l'autore. Il valore rieducativo del bello. Ospite Cosimo Rega, ergastolano, attore e regista. Alle 17.45 quiz. A qualcuno piace caldo. Quanto ne sai dei cambiamenti climatici? E dell'effetto serra? Gioca con rivista micron e Radiophonica, per te ricchi premi... sostenibili e riciclabili, a cura Arpa Umbria.

Alle 18 Mio figlio ha difficoltà a scuola, come posso aiutarlo? Strategie per il miglioramento dell'autonomia nello studio, a cura del Centro Fare. Alle 18 sportello SAM – Separazione Assistita e Mediazione. La violazione dei doveri matrimoniali: addebito della separazione e responsabilità civile. Dalla mediazione familiare all'affido congiunto (e mantenimento

16 novembre 2019

Pagina 3 di 3

diretto). Con avv. Damiano Marinelli, Presidente Unione Nazionale Consumatori Umbria; avv. Luciano Natale Vinci, presidente della Camera Minorile Lucana; Emanuele Principi, sociologo e giudice onorario presso il Tribunale per i minorenni.

Alle 18.30 La cucina antispreco, tra innovazione e tradizione. Della cucina non si butta via niente. Far felici il palato e l'ambiente dando una seconda gustosa vita agli avanzi, a cura della chef Ada Stifani – l'Officina ristorante culturale. Alle 19.30 chiusura con la musica della sostenibilità, a cura di Radiophonica e Arpa Umbria.