

## **VENERDI' 27 (Orario 11,00 – 23,30)**

11,00 – Sala Conferenze Medicea

“La resistenza pacifica del Falun Gong”

Presentazione ed inaugurazione della mostra relativa alla violazione dei diritti umani in Cina.

Una raccolta di fotografie con l'intenzione di risvegliare la consapevolezza delle persone, trasmettendo lo spirito che si manifesta con forza nel Falun Gong, o Falun Dafa, di una realtà superiore, riassumibile nei tre principi universali di Verità, Benevolenza e Tolleranza.

Dopo il rapido sviluppo in Cina, la pratica si è diffusa in più di 80 paesi nel mondo. Dal 1999 il Partito Comunista Cinese ha intrapreso una duplice campagna spietata ai danni di questa disciplina, avviando una brutale repressione e mettendo in circolazione falsità diffamatorie all'estero. In ogni parte del mondo i praticanti della Falun Dafa hanno risposto a questa brutale aggressione con attività non violente mettendo in pratica l'insegnamento del Falun Gong “non colpire chi ti ha colpito, non rispondere a chi ti ha insultato” per mettere fine alle ingiuste violazioni dei diritti umani. La mostra è suddivisa in alcuni temi che ripercorrono le tappe fondamentali dalla sua diffusione fino ai giorni nostri.

La mostra è presentata da associazione culturale “IL PONTE, Custodire 5000 anni di Storia, Cultura e Tradizioni Cinesi”.

La nostra associazione culturale è stata fondata nell'ottobre 2007 con la finalità di salvaguardare l'antica cultura cinese.

11,00 – Area Circus

Sessione pubblica di Yoga

A cura di Flora Lupi per l'Associazione il Cerchio della Vita.

12,00 – Sala Conferenze Medicea

“Costellazioni Familiari”

Conferenza a cura della Dr.ssa Ornella Trapani (Niketa) per l'Associazione il Cerchio della Vita

14,00 – Villaggio dell'Essere

“Come ridiventare Suono”

Interagendo con il pubblico presente si attiverà un percorso sensoriale con suoni e canti sciamanici per ristabilire un benefico equilibrio psicofisico.

Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

14,00 – Area Circus

Sessione pubblica di Biodanza

A cura di Laura Del Conte per l'Associazione il Cerchio della Vita.

14,30 – Area Eco-Mamme

Mille e un gioco a costo zero (o quasi) – scopriamo quante cose interessanti ci sono in casa per “autoprodurre” giochi sicuri e divertenti.

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

14,30 – Sala Conferenze Medicea

“Pericolo Elettrosmog” Radiazioni elettromagnetiche e terrestri, esistono soluzioni? Full-Point, azienda con ventennale esperienza, presenterà i propri studi nel campo delle Geopatie e delle Radiazioni Elettromagnetiche. Verranno esposti tutti i rischi causati dalle radiazioni e le soluzioni per armonizzare queste frequenze dannose a vantaggio della salute, a cura di Bruno Schirato.

15,00 – Area Circus

Roberto Zilli in Zeta Circus Show, performance di nuovo-circo, teatro comico, manipolazione di oggetti, equilibrismo.

15,30 – Ristorante Nobili Scorpacciate Vegan

Apertura giornaliera della mostra Fotografica a cura di Gianluca Acca (fino alle ore 17,30).

15,30 – Area Eco-Mamme

Bimbi e mamme koala: scopriamo insieme l'arte del portare in fascia (posizioni pancia a pancia.

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello

15,30 – Sala Conferenze Medicea

“L'Arte di ri-Posarsi...Esercizi per alleggerire l'anima, uno Strumento e un Metodo”  
AlohaSi e' uno Metodo facile ed efficace per Defaticare e Rilassare CorpoCuoreMente.

AlohaSi è uno Strumento semplice, leggero, studiato appositamente per essere anche portatile, rilassa e mobilita le fasce muscolari e nervose che sostengono la colonna vertebrale. Per Accogliere Trasformare Alleggerire l'ossigenazione dei tessuti, ci permette di costruire una camera d'aria per creare piu' spazio attorno ai tessuti ai sentimenti e alle emozioni, perchè quando sperimentiamo disagio abbiamo sempre anche lo spazio per respirarci dentro!!

A cura di M.Patrizia Gavoni per AlohaSi.com

15,30 – Teatro Scuderie Granducali

“L'alimentazione nella Medicina Olistica” Intervento a cura del Dr. Vasco Meriadri, Medico A.S.L

15,30 – Area Fruit&Raw Days

“Verde Crudo & Verde Cotto”

Laura Cuccato, una Raw Chef, Irene Binaghi blogger veg-vegana, insieme per un motivo molto semplice: fanno la stessa spesa ma la preparano in modi diversi, ugualmente rispettosi del benessere delle persone degli animali e della natura.

16,00 – Area Circus

Fruitness (Fitness Naturale e istintivo) a cura di Luca Speranza di Fruttalia

16,30 – Area Concerti

Infinite Oort

Nascono nel 2008 a margine della scena dello stoner e della psichedelia pesante italiana, e dopo un periodo di transizioni (e conseguenti demo), necessarie ai suoi membri per acquisire imestichezza nella composizione dei brani e la necessaria maturità nella cernita degli stessi, decidono di ridurre all'osso il numero delle canzoni e di fissarle in maniera definitiva aggiungendo un cantante.

Una volta ripulite le strutture e effettuati i necessari aggiustamenti decidono di registrare due brani e di passare al livello successivo di attività.

I brani sono stati registrati presso “Putrido Recording Studio” di Lucca, da Cristiano Sbrana, e sono contenuti nell'EP inedito intitolato “Anunnaki”.

16,30 – Sala Conferenze Medicea

Presentazione del libro “Luce – Appunti di Viaggio per la tua Anima” con l'autore Igor Bragato – ediz. Quantic Publishing.

Il volume Luce nasce con lo scopo di creare una frattura nella percezione del mondo. E' uno sguardo oltre la dinamica della vita moderna che sembra essere libera, oltre le apparenze dello status quo, una vera guida che tratta in maniera pratica e diretta i temi che vi stanno più a cuore, l'amore, la libertà, il successo, per imparare così a distinguere tra schiavitù e libertà e risintonizzarvi

con la vostra vera essenza. Questo libro è per coloro i quali sono disposti ad iniziare un viaggio di sola andata verso la propria Evoluzione, verso la Luce e la Libertà.

16,30 – Teatro Scuderie Granducali

Conferenza/Lezione dello Chef Simone Salvini (Organic Academy) con gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Seravezza.

Profondo conoscitore della cucina vegetariana, vegana e ayurvedica, Simone Salvini, già capo chef del ristorante Joia di Pietro Leemann a Milano, ha collaborato con l'Associazione Vegetariani Italiana e l'Istituto Europeo di Oncologia. Executive chef di Organic Academy, attualmente collabora con la Fondazione Umberto Veronesi e svolge numerosi corsi di cucina e servizi di formazione per gruppi alberghieri, ristoranti e chef professionisti, con l'obiettivo di divulgare la cultura vegetariana e vegana.

16,30 – Area Fruit&Raw Days

“Semplice Cucina Gourmet”

L'Alta Cucina Crudista presentata da Vito Cortese dove la parola d'ordine è equilibrio...no sofisticazione!

Chef Vito Cortese (raw foodist), fondatore della scuola Nudo&Crudo, esperto di cucina ed alimentazione crudista, ha studiato crudismo presso scuole In Canada ed Inghilterra, diplomato ad alti voti all'Accademia “Matthew Kenney”, la prima scuola di cucina crudista riconosciuta al mondo!

17,00 – Area Eco-Mamme

Mamma, si mangia? Parliamo di autosvezzamento.

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

17,30 – Area Fruit&Raw Days

“Cruditaly – La cucina italiana allo stato crudo”

Cruditaly è la prima collana DVD di cucina crudista-gourmet in Italia. Protagonista lo Chef Vito Cortese che ha voluto reinterpretare le principali ricette della grande tradizione culinaria italiana in chiave crudista, riuscendo a conciliare l'arte dell'alta cucina con le esigenze dei più golosi e le pretese dei critici più esigenti. Su tutto dominano i principi del crudismo, nuovissima tendenza dell'alimentazione vegana che toglie fuoco e fornelli dalla cucina, per restituirle i profumi degli ingredienti naturali: gli alimenti, tutti rigorosamente di origine vegetale, non subiscono nessun alcun processo di cottura e mantengono intatte le loro proprietà e principi nutritivi. Per la prima volta nella storia il gusto e la salute si incontrano... e scoprono di essere fatti l'uno per l'altro!

La collana Cruditaly, prodotta da Qpro (un marchio di Tweedle Srl e Shock! Solutions Srl), è composta da quattro Dvd di 50 minuti circa cad., tutti sottotitolati in inglese, che raccoglieranno complessivamente 40 ricette crudiste-gourmet. Ciascun DVD sarà corredato da un ricettario di 20 pagine redatto in italiano e inglese.

17,30 – Sala Conferenze Medicea

Angelariel presenta: “..e l'uomo conobbe l'Aloe”. Guida pratica all'utilizzo dell'Aloe Arborescens.

A cura di Matteo Fridosio (linea Angerarile s.r.l.) e del Dr. Roberto Grazia.

17,30 – Area Concerti

Beatrice Bacher (Acoustic Pop/Rock/Folk)

Beatrice è vegana ed è una giovane cantautrice tedesca che vive a Stoccarda.

I suoi testi spesso trattano la relazione fra uomo, ambiente e animali e sono scritti sia nella sua madrelingua sia in inglese. Il timbro delle sue canzoni è basso e fragile, piena di malinconia e

accordi senza nome. Sul palco con solo chitarra e voce crea un atmosfera intima e intensa. Lei stessa ha trovato un nome raro per quello che fa: Lo fi.

L'anno scorso ha vinto un concorso di cantautrici della sua regione, ora sta finendo i suoi studi di pedagogia. Oltre alla musica, la vegana recentemente si è dedicata alla pittura di animali catturati in contesti umani.

Beatrice è attivista in un gruppo per gli diritti degli animali nella sua città.

18,00 – Villaggio dell'Essere

“I Messaggi dell'Anima”

La magia del canto e del suono diventano lo strumento per raggiungere l'anima e i simboli energetici dipinti sulla sindone energetica.

Una Emozionante ed intensa esperienza di gruppo per stimolare i valori perduti.

Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

18,00 – Teatro Scuderie Granducali

Presentazione del libro “Cucina Vegan”

Lo chef vegan Simone Salvini (Organic Academy) presenta il suo libro di ricette vegan ed. Mondadori.

Profondo conoscitore della cucina vegetariana, vegana e ayurvedica, Simone Salvini, già capo chef del ristorante Joia di Pietro Leemann a Milano, ha collaborato con l'Associazione Vegetariani Italiana e l'Istituto Europeo di Oncologia. Executive chef di Organic Academy, attualmente collabora con la Fondazione Umberto Veronesi e svolge numerosi corsi di cucina e servizi di formazione per gruppi alberghieri, ristoranti e chef professionisti, con l'obiettivo di divulgare la cultura vegetariana e vegana. In questo volume Salvini propone menu vegani suddivisi per stagione: tante ricette leggere e nutrienti dove gli elementi si mescolano in un gioco di colori, consistenze e sapori dando vita a risultati sorprendenti.

18,30 – Area Fruit&Raw Days

“Pandora, l'alimentazione per l'uomo del terzo millennio: Vino Evoluzione Innovazione”.

Il metodo Pandora è una novità applicativa dei principi della Biodinamica per un processo di vinificazione 100% naturale. Vino senza solfiti e lieviti aggiunti.

Grazie all'assenza di coadiuvanti sintetici, si caratterizza per la sua eccezionale digeribilità, la quale si trasmette anche alla componente alcolica.

Intervento a cura di Roberto Severoni.

18,30 – Sala Conferenze Medicea

“P.E.T.A. (People for the Ethical Treatment of Animals) Ieri, Oggi e Domani”.

Intervento e presentazione a cura di Patrizia Re, portavoce P.E.T.A. in Italia.

18,30 – Area Concerti

Almost 3

Gli Almost 3 nascono nel maggio del 2010 dall'entusiasmo e dal desiderio di divertirsi e sperimentare del violoncellista-compositore Stefano Cabrera e della cantante Flavia Barbacetto.

L'intento è quello di dare libero sfogo alla creatività proponendo il curioso abbinamento di una voce femminile e di un violoncello, senza imporre alcuna barriera di stile e di genere musicale. Dai

Depeche Mode ai Nirvana, dagli Eurythmics ai Soundgarden, ogni brano affrontato viene letteralmente ridotto all'essenza di “melodia e armonia”, per poi essere restituito all'ascoltatore in tutta la sua purezza; il violoncello perde la sua patina meramente “classica”, per acquistare ogni volta personalità diverse e inattese: grazie a tecniche “borderline”, le mani di Cabrera trasformano il proprio strumento in chitarra, basso, percussioni, creando un sound peculiare e incredibilmente

variegato. Alla sonorità più acustica si affianca inoltre l'uso di loops, synth ed effetti vocali, in un'efficace commistione tra classicismo e modernità.

19,00 – Area Circus

Roberto Zilli in Zeta Circus Show, performance di nuovo-circo, teatro comico, manipolazione di oggetti, equilibrismo.

20,00 – Area Concerti

Arte circense – Circo Contemporaneo senza animali

“Invito al volo” esibizione su tessuti aerei circensi di e con Maria Teresa Cesaroni

21,00 – Teatro Scuderie Granducali

Il VeganFest è orgoglioso di annunciare la proiezione in PRIMA NAZIONALE del docu-film VEGUCATED.

Introduzione alla serata-evento a cura di Patrizia Re, portavoce P.E.T.A. (People for the Ethical Treatment of Animals) in Italia.

Il Docu-Film oltre ad aver girato Stati Uniti e Canada in alcuni tra i più prestigiosi festival di cinema indipendente, ed aver visto il tutto esaurito alle premiere di New York, Los Angeles e Toronto, ha vinto molti premi tra cui “Best Documentary” al Toronto Independence Film Festival ed il “Chris Awards” al Columbus International Film Festival come “Best Educational Film”.  
Un film che è per metà studio sociologico e per metà commedia. La pellicola segue le avventure di tre newyorchesi che accettano di seguire uno stile di vita vegan per sei settimane. Il film diventa dunque un veicolo per esplorare il cambio di coscienza di queste persone, la loro considerazione del cibo e la nascita di un nuovo rispetto per gli animali, non più utilizzati come “cosa” destinata a soddisfare i bisogni umani.

La regista Marisa Miller Wolfson si augura che questo documentario possa approfondire “la conversazione relativa alla nostra cultura e al nostro rapporto con gli animali, il pianeta e il nostro stesso corpo attraverso il cibo”

Si appresta adesso a sbarcare in Europa, dove, dopo il VeganFest, verrà presentato nel mese di maggio al Uk Green Film Festival nel Regno Unito.

“E’ uno dei film più efficaci che abbia mai visto a proposito della miriade di motivi per cui tutti dovrebbero prendere in considerazione la dieta vegana” Moby, musicista.

“E’ un film divertente e di intrattenimento, ma anche molto informativo, da vedere.” Russels Simmons, cantante, attivista, produttore e fondatore della casa discografica Def Jam.

21,00 – Area Concerti

Seaside

I Seaside sono cinque ragazzi – Arturo, Davide, Filippo, Francesco, Giovanni – che non hanno nulla da perdere. E tutto in cui credere.

Alle 6.00 di mattina potrete incontrarli in qualche baracchino della Versilia a divorare voracemente cibo da fastfood, come degna conclusione di una giornata passata in studio.

Sappiate che con loro non potrete mai dire “mi piace il cantante”, perchè lo sono tutti e cinque (la batteria la suonano in due, stesso discorso per il piano).

Polistrumentisti è la parola che avevate sulla punta della lingua.

I Seaside sono attualmente in studio di registrazione per lavorare al loro album di debutto, anticipato dal singolo “Psycho Afternoon”.

Brano che ha inoltre catturato l'attenzione e l'interesse di MTV e MSN Musica: MTV New Generation ha scelto i Seaside come nuova band della vetrina “Just Discovered” !

Il 3 Dicembre scorso si sono esibiti come band di apertura nella data italiana di Roma del noto gruppo inglese The White Lies.

L'attuale formazione dei Seaside è composta da:

Arturo Luciani (Art)– Chitarra, Batteria, Voce  
Davide Cipollini (Cipo) – chitarra, voce, Synth  
Filippo Gabbani (Phil) – Batteria, Piano, Voce  
Francesco Lodovici (Kekko) – Basso, Chitarra, Voce, Synth  
Giovanni Coppedè (Johnny) – Synth, Piano, Voce

21,30 – Villaggio dell'Essere  
“Il Cerchio Sciamanico”

Il pubblico presente vivrà l'esperienza unica di essere un risuonatore sonoro, così da comprendere il vero ascolto e l'importanza del suono come elemento di vita.

Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

22,00 – Area Concerti  
TRIPLLO MALTO

Trio (una voce/percussioni e 2 chitarre), che suona in acustico brani Rock, Pop e Blues da grandi artisti degli anni '60, '70 e '80.

Formati a metà 2010, in Versilia, ad oggi, collezionano oltre 80 uscite live tra Massa, Versilia, Pisa e Lucca.

La peculiarità della scaletta è che degli autori scelti non vengono presi soli i classici, ma anche le chicche, canzoni particolari, ad esempio, se dai Led Zeppelin viene proposta “Whole Lotta Love” da tutti conosciuta, gli si mette accanto “Gallows pole” o “Tangerine”.

Allo stesso modo, dei Queen si suona le conosciute “These Are The Days Of Our Lives” e “Killer Queen”, ma anche brani mai inclusi nei greatest hits, come “Spread Your Wings”, o altre difficilmente coverizzate da altri gruppi, come “Good Old Fashioned Lover Boy” e “39”.

Fondatore dei TRIPLLO MALTO, Cosimo Crott, voce, affiancato alla chitarra da Federico Bertagna e, per l'occasione della Vegan Fest di Seravezza, al basso abbiamo Simone Ricci e Massimo Biagioni.

Il repertorio pesca tra le canzoni di : Neil Young, Bryan Adams, The Animals, Rolling Stones, Police, Eric Clapton, Red Hot Chili Peppers, Beatles, Bruce Dickinson, Mr Big, Blind Faith, Doobie Brothers, Savatage.

## **28 APRILE (Orario 10,00 – 23,30)**

09,00 – Teatro Scuderie Granducali  
Prima riunione UniVegan (Ingresso riservato alle aziende UniVegan)

10,00 – Sala Conferenze Medicea  
“Centro recupero animali da laboratorio”.  
Intervento a cura del Dr. Roberto Granata, medico veterinario dell'associazione La Collina Dei Conigli.

10,00 – Area Eco-Mamme  
Massaggio Infantile, intervento a cura di Angela Arcuri, ospite dello spazio Eco-Mamme.

10,30 – Area Yoga  
Free Class Yoga

11,00 – Sala Conferenze Medicea  
“Oltre il biologico: agri-cultura vegan” Con Giacomo Crocchini dell'azienda agricola “PodereLa Madia”

11,00 – Teatro Scuderie Granducali

“Imprenditoria Etica Vegan” Incontro e confronto a cui interverranno imprenditori che operano in diversi campi Vegan (Dolciaria, Cosmesi, Calzature, Editoria, Abbigliamento, Benessere e Salute).

11,00 – Area Circus

Laboratorio di Circo per bambini

“Piccolo Circo” (circo contemporaneo quello senza animali!) aperto a tutti i bambini dai 6 anni in su.

Ci sarà la possibilità di sperimentare alcune affascinanti discipline del circo contemporaneo come l'equilibrio sul filo, sfera, rullo, palla e trampoli, le più svariate giocolerie e l'acrobatica a terra; un modo nuovo e giocoso per prendersi cura del proprio corpo attivando e stimolando coordinazione, autostima, rispetto di sé e degli altri.

A cura di Maria Teresa Cesaroni (Circo Corsaro) e Samuele Mariotti (Piccola Scuola di Circo di Viareggio)

11,00 – Area Fruit&Raw Days

“Crudismo Liquido”: presentazione-racconto del nuovo libro di prossima uscita con Susanna Eduini e Laura Cuccato. Scopri come aumentare la tua vitalità a tutti i livelli con frutta, verdura e piante! Durante l'incontro verranno offerti assaggi.

Con Susanna Eduini e Laura Cuccato

11,00 – Laboratorio VeganLAB

“Love for the Ocean”

Filetto di soia con crema di capperi e limone

Workshop a cura di LovingHut.

Loving Hut è una catena internazionale di ristoranti vegani. È stata fondata da Ching Hai, un leader spirituale e imprenditore di Taiwan. Nel dicembre 2011, Loving Hut ha superato gli oltre 200 negozi in tutto il mondo. Ci sono ristoranti in Asia, Europa, Sud America, Nord America e Australia. Ogni ristorante propone le proprie specialità ed è diverso, hanno affermato di voler fornire piatti 100% vegan ed economici ai loro clienti.

Lo slogan di Loving Hut è “Be Veg! Go Green! Salvare il pianeta!”

11,30 – Area Eco-Mamme

Pannolini lavabili: ritorno al...futuro!

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

12,00 – Area Yoga

Acroyoga

12,00 – Sala Conferenze Medicea

Alessandro Micheletti presenta il libro “Chakra – Manuale pratico per conoscere e potenziare i 12 chakra principali” di Loretta Zanucoli.

I Chakra sono centri di energia, controllano ed inviano energia agli organi vitali del corpo fisico e controllano le funzioni psicologiche e psichiche; quando i Chakra non funzionano correttamente il corpo tende ad ammalarsi perchè non riceve sufficiente Energia Vitale, e così anche la mente. L'autrice ci propone un pratico manuale per la scoperta dei Chakra, arricchito con note ed immagini per meglio comprenderne il funzionamento e le tecniche per risvegliarne il potere di guarigione.

Esercizi e meditazioni spiegati in maniera chiara e diretta per respirare al meglio l'Energia dell'universo.

Una guida pratica ed intuitiva al mondo delle energie sottili, vi svelerà gli antichi segreti degli undici Chakra principali.

In Occasione verrà presentata anche la Rivisita “Energie”, il nuovo trimestrale aperto sul mondo delle terapie naturali, del benessere olistico e del mondo energetico!

L’attenzione di “Energie” è rivolta al mondo energetico, allo yoga, alla meditazione, ai percorsi di crescita personale ed ai percorsi di ricerca interiore, all’alimentazione sana e naturale, allo sport e ad uno stile di vita più sano ed in armonia con il Pianeta!

EIFIS Editore.

12,00 – Teatro Scuderie Granducali

“Lo Yoga e L’Ayurveda: Nel respiro il segreto della Vita” a cura di Amadio Bianchi.

12,00 – Area Fruit&Raw Days

Presentazione del libro “Il crudo è servito” di e con Dr. Giuseppe Cocca, Laura Cuccato e Susanna Eduini Edizioni MyLife.

Il crudismo è un tipo di alimentazione composto da frutta, verdura, noci, semi, germogli coltivati in maniera biologica o eco-sostenibile.

Nessun alimento viene cotto, almeno non nel senso tradizionale, non oltre i 40° C, temperatura che permette di non disperdere gli enzimi, le vitamine, l’ossigeno, i minerali e le sostanze nutritive naturalmente contenuti nei cibi crudi.

Al posto della cottura gli alimenti si possono tagliare, frullare, centrifugare, marinare, disidratare, mescolare con diversi tipi di olio, erbe e spezie per ottenere pasti sani e bilanciati, buoni sia per il corpo che per lo spirito.

Giuseppe Cocca, dottore in medicina e chirurgia, diplomato agopuntore e docente di alimentazione energetica presso l’Accademia di medicina tradizionale cinese di Napoli, pratica il crudismo da anni ed è diventato per lui uno stile di vita.

13,00 – Laboratorio VeganLAB

“Lo yin e lo Yang in cucina:l’origine dell’alimentazione Naturale” Sugar Free Macrobiotica  
Ogni forma vivente nell’universo conosciuto prende forma da questo principio, quello della polarità degli opposti, che si applica anche all’alimentazione.

L’approccio macrobiotico si basa sulla convinzione che l’uomo è continuamente influenzato dall’ambiente in cui vive, dal cibo che mangia, dalle interazioni sociali, dal clima e dalle condizioni geografiche in cui vive.

13,30 – Area Concerti

“Profumi dall’Oriente”

Evelina Matteucci e Le Stelle del Sahara presentano lo spettacolo di danza del ventre.

14,00 – Teatro Scuderie Granducali

Scuola di Circo Corsaro un Circo Sociale a Scampia diretto da Maria Teresa Cesaroni.

Si racconterà la storia di una scuola di circo che opera nella periferia nord di Napoli tra le tristemente famose vele di Scampia, che porta tecniche circensi, sane regole, allegria e buon umore a ragazzi del quartiere e ragazzi dei campi rom.

14,00 – Villaggio dell’Essere

“Come ridiventare Suono”

Interagendo con il pubblico presente si attiverà un percorso sensoriale con suoni e canti sciamanici per ristabilire un benefico equilibrio psicofisico.

Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.



#### 14,30 – Area Concerti

Tamara Basile: La voce attraverso i vari stili, la tecnica al servizio dell'emozione.

Tamara Basile nasce a Taranto nel 1983. Fin dai primi anni di vita cresce assieme a lei la passione e l'amore per la musica trasmessale da suo padre, musicista gran intenditore di musica rock e sua madre, appassionata di musica di tutti i generi. Tutte queste influenze musicali la portano a sperimentare e giocare molto con la sua voce cantando brani di vari stili: rock, pop, folk, soul, jazz, dance anni 80, musical, fino all'incontro folgorante con la musica metal. Con il passare del tempo sperimentare non le basta più e così approccia lo studio del canto moderno in varie accademie bresciane e non solo (2004-2008). Dall'anno 2009 al 2011 frequenta il corso Vocal Power seguita dall'insegnante Anna Gotti e ottiene il "Certificato Metodo Vocal Power" conseguito a pieni voti([www.vocalpoweritalia.it](http://www.vocalpoweritalia.it)). Contemporaneamente approfondisce lo studio del canto nel musical grazie alle lezioni private presso la BSMT ([www.bsmt.it](http://www.bsmt.it)) e a molteplici stage con performer di spicco nel panorama teatrale italiano.

Nel 2011, avendo consolidato la sua tecnica, decide di dedicarsi allo studio del canto lirico che l'ha sempre affascinata e lo studio prosegue portando grandissimi risultati e soddisfazioni. Ma il canto non è fatto di solo studio! Essendo molto versatile Tamara ha preso parte ad ogni tipo di progetto musicale che le desse modo di continuare a sperimentare. Ha fatto parte di varie cover band, duo acustici, molteplici gruppi dell'underground bresciano e guest voice per alcuni artisti.

Al Vegan Fest si esibirà come solista proponendo una performance dal titolo: "La voce attraverso i vari stili, la tecnica al servizio dell'emozione" inoltre la vedrete all'opera con la sua band Gothic Metal "Aloud" con i quali proporrà brani presenti nel debut album in uscita il prossimo autunno. Lo strumento voce è soprattutto un mezzo di comunicazione. Da sempre la sfida di ogni cantante è utilizzare la tecnica per migliorare quest'interazione, senza intaccare l'emozione che nasce dal cuore e dall'anima di chi canta sul palco la propria essenza, questa è la sua sfida quotidiana.

#### 14,30 – Area Eco-Mamme

Mamma, si mangia? Parliamo di autosvezzamento.

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

#### 14,30 – Area Fruit&Raw Days

Presentazione del libro "DEA-Dieta Eneriga Alta" di e con Marco Urbisci.

La causa delle patologie, lievi e gravi, che affliggono noi, chi ci sta vicino e, più in generale, il resto del genere umano, sono da ricercarsi in larga misura in tre parole: colazione, pranzo e cena! Siamo infatti l'unica specie animale che mangia di tutto fuorchè quello che la Natura ha previsto per noi: frutta e verdura crude!

I nostri cugini primati, le scimmie antropomorfe, (gorilla, orango, scimpanzé e gibboni), che sono simili a noi da un punto di vista anatomico, fisiologico, ematologico e intellettuale, si nutrono prevalentemente di frutta e verdura. Essi non sono soggetti alle malattie tipiche della civilizzazione: cancro, affezioni cardiache, obesità, diabete, Alzheimer, artrite, allergie, sovrappeso, obesità, ecc..

Al contrario, sono Sani, Forti, Agili, Muscolosi, Energici!

#### 14,30 – Sala Conferenze Medicea

Emunà B.H presenta "Prodotti alimentari a base di olio e di semi di canapa" a cura del Dr. Dany Belotherkovsky, Laureato in Medicina e Chirurgia, esperto nel settore di Naturopatia e Ricerca Bio-Medica

#### 15,00 – Area Circus

Laboratorio di Circo per bambini

"Piccolo Circo" (circo contemporaneo quello senza animali!) aperto a tutti i bambini dai 6 anni in su.

Ci sarà la possibilità di sperimentare alcune affascinanti discipline del circo contemporaneo come l'equilibrio sul filo, sfera, rullo, palla e trampoli, le più svariate giocolerie e l'acrobatica a terra; un modo nuovo e giocoso per prendersi cura del proprio corpo attivando e stimolando coordinazione, autostima, rispetto di sé e degli altri.

A cura di Maria Teresa Cesaroni (Circo Corsaro) e Samuele Mariotti (Piccola Scuola di Circo di Viareggio)

15,00 – Laboratorio VeganLAB  
Workshop a cura di Simone Salvini.

Profondo conoscitore della cucina vegetariana, vegana e ayurvedica, Simone Salvini, già capo chef del ristorante Joia di Pietro Leemann a Milano, ha collaborato con l'Associazione Vegetariani Italiana e l'Istituto Europeo di Oncologia. Executive chef di Organic Academy, attualmente collabora con la Fondazione Umberto Veronesi e svolge numerosi corsi di cucina e servizi di formazione per gruppi alberghieri, ristoranti e chef professionisti, con l'obiettivo di divulgare la cultura vegetariana e vegana.

15,00 – Teatro Scuderie Granducali

Presentazione del libro “Mangia che dimagrisci” Un metodo rivoluzionario per perdere peso e guadagnare in forma e salute. A cura del Dr. Filippo Ongaro.

Mangia che dimagrisci. Un metodo rivoluzionario per perdere peso e guadagnare in forma e salute. Sono decenni che nel mondo occidentale una schiera di “esperti” sciorina senza posa formule magiche pronte all'uso per il dimagrimento. Sono quasi sempre le stesse, con poche varianti dettate da mode passeggere, e parlano di calorie, di bilancio energetico, di “entrate” che devono essere minori rispetto ai “consumi”. Chi vuole perdere peso è poi bersaglio di un'infinità di diete, molte delle quali arrivate facendo un gran rumore per poi sparire pian piano nel silenzio. A queste si aggiungono i messaggi costanti e invadenti del marketing delle industrie alimentari, che ci condizionano a comprare cibi senza zuccheri (ma pieni di dolcificanti), cibi “light” poveri in grassi (ma pieni di zuccheri), cibi spacciati come naturali (ma pieni di conservanti). Una palude di informazioni vaghe e confuse. E un solo dato certo: continuiamo a ingrassare. È necessario fare ordine. Perché le cose sono molto più complesse di come ce le raccontano. La verità è scomoda, ma affrontarla è urgente: qualcosa si è spezzato nel delicato equilibrio che lega il nostro metabolismo all'ambiente che ci circonda, e l'origine di questa frattura va ricercata nel cibo che ingeriamo: iperprocessato, ipercalorico e iponutrienti. Solo un approccio scientifico può aiutarci a ritrovare quell'equilibrio perduto e a perdere peso per non ingrassare più. Questo libro – corredato da un pratico menu settimanale, da gustose ricette e ricco di consigli pratici – ci fa scoprire come, spiegandoci che scegliere di dimagrire è sì questione di essere più snelli e attraenti, ma non solo: è una priorità assoluta per la nostra salute, un'assicurazione sulla nostra vita.

15,30 – Ristorante Nobili Scorpacciate Vegan

Apertura giornaliera della mostra Fotografica a cura di Gianluca Acca (fino alle ore 17,30).

15,30 – Sala Conferenze Medicea

Presentazione del libro “Cani Vegetariani” a cura di Elena Grassi – Impronte di luce.

Se un'attività è allo stesso tempo crudele e non necessaria – dice Verona Rebow – allora è sbagliata. Servirsi di altri animali (i cosiddetti animali di fattoria) per nutrire i nostri animali da compagnia è crudele – poiché causa sofferenza e morte – e non necessario – in quanto è dimostrato che i cani possono vivere bene e in salute con una dieta vegana.

Questa la semplice base, il presupposto etico, su cui poggia questo piccolo libro, che è essenzialmente un manuale pratico, con facili ricette, per aiutarci a mettere in pratica tale presupposto. Non mancano consigli semplici e sensati per vivere coi nostri cani con rispetto e cura.

15,30 – Area Eco-Mamme

Bimbi e mamme koala: scopriamo insieme l'arte del portare in fascia (posizioni pancia a pancia).  
A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

15,30 – Area Concerti

Aloud (Gothic-Metal)

Gli ALOUD nascono nel febbraio del 2010 dopo l'arrivo della talentuosa cantante Tamara Basile (Tragodia, Aisling, Hell Baron's Wrath) che va a completare la line up composta da Francesco Fornasari, Salvo Duca, Luciano Duca e Lucky (Tòpera, Psycorsonica, Lobo Di Roche).

La band riscuote subito un grande successo vincendo il loro primo concorso, nel luglio 2010, ad appena 5 mesi dalla fondazione. Seguono poi una serie di concerti dove raccolgono numerosi consensi fino all'estate 2011 che vede il raggiungimento di un'importante traguardo! La vittoria del concorso nazionale indetto dall'etichetta EPIC & FANTASY, con la quale hanno stretto un accordo per l'intera produzione di un CD, un video e tour promozionale.

Nel gennaio 2012 gli Aloud decidono di separarsi dal chitarrista Luciano Duca e dopo alcune audizioni, ingaggiano Giblo (Lobo Di Roche, Groove-it, Metal Madness, turnista per vari artisti della scena italiana) che incarna perfettamente ciò che la band sta cercando e con il quale si instaura da subito un bellissimo rapporto lavorativo.

La nuova formazione si esibirà per la prima volta proprio al VEGAN FEST 2012 per poi entrare in studio i primi di maggio per la realizzazione del loro debut album.

Il sonud proposto dagli Aloud è tanto graffiante, quanto dolce! Un saggio mix di gothic metal che attinge con sapienza quanto di buono c'è in generi sia affini che totalmente differenti per creare brani originali ma orecchiabili che restino impressi nella mente e nell'animo di chi gli ascolta.

15,30 – Area Fruit&Raw Days

Raw in Rome presenta “Teoria e Pratica dei Green Smoothies. (Frullati di Frutta e Verdure)”.  
Strategie per il benessere psicofisico con Matteo Morozzo.

Matteo Morozzo, è istruttore certificato di Yoga Kundalini. Matteo è vegetariano e segue un'alimentazione crudista che abbina alla pratica Yoga. Matteo ha studiato Nutrizionismo e Alimentazione Vivente con David Wolfe e Arletty Abady a Parigi.

16,00 – Area Yoga

Iyengar Yoga

16,00 – Teatro Scuderie Granducali

Presentazione in prima nazionale del libro “Nobili Scorpacciate Vegan: Le Quattro Stagioni” con l'autrice Renata Balducci. (ediz. Quantic Publishing). Ospite lo Chef internazionale Chicco Coria. Un libro che fa da ospite d'onore a questo evento. Un' imperdibile quanto affascinante ricettario Vegan, pensato, creato e realizzato da chi ha fatto la scelta vegana il punto di partenza della propria vita: Renata Balducci, alias BioContessa. In questo suo secondo volume “Nobili Scorpacciate Vegan | Le Quattro Stagioni”, le stagioni non sono solo un alternarsi di periodi e di percezioni climatiche, ma diventano il leit motiv di una cucina sana, buona ed etica. Renata ci guida con allegria, gusto e colore attraverso i ritmi di Madre Natura, insegnandoci la buona cucina e facendosi accompagnare, nelle sue meravigliose ricette, dallo Chef Internazionale Chicco Coria e dal sommelier vegan Giacomo Crocchini. Un volume unico nel suo genere, da vedere, ascoltare e...gustare!

16,00 – Area Circus

Fruitness (Fitness Naturale e istintivo) a cura di Luca Speranza di Fruttalia

16,30 – Sala Conferenze Medicea

“I Vegetariani nelle tradizioni spirituali” A cura di Padre Guidalberto Bormolini (Ass. Cattolici Vegetariani) , responsabile per la toscana del movimento dei Ricostruttori.

16,30 – Area Concerti

Alberto Mons (Folk)

Chitarrista ‘fingerstyle’, cantautore, personaggio di note trasmissioni televisive come “Festa Italiana” (Rai uno), “Effetto Sabato” (Rai uno), “I Raccomandati” (Rai uno, vincitore della 4° puntata dell’edizione 2008), “Futura TV” (Rai futura), “Sarà Ora” (Canale 10), “Il paese dei campanili” (Sat 2000), e molte altre, Alberto Montagnani detto ‘Mons’ ha all’attivo due album e importanti collaborazioni musicali tra le quali Irene Grandi, Andy White (cantautore Irlandese),

Luigi Grechi (fratello di De Gregori). Ha frequentato i corsi di perfezionamento dei seminari nazionali di “Siena jazz “ e le “ Accademie Lizard “ di Fiesole, ha partecipato a importanti eventi nazionali ed internazionali fra cui: “Premio del Salento”, “Tour di Radio Bruno Estate”, “Acoustic guitar meeting” di Sarzana, “Musik Messe” di Frankfurt, “ Festival Show “ di Lignano sabbia d’oro. Alberto è un ‘onemanband’ e cioè una ‘band in un solo uomo’, nel caso specifico voce, armonica blues, percussioni a piede, ma soprattutto chitarra acustica sulla quale ha sviluppato quella tecnica che gli permette di eseguire melodia, armonia e ritmo contemporaneamente e che lo ha portato a comparire più volte sulla prestigiosa rivista mensile “Chitarre”. In questo originale contesto acustico Mons propone le sue canzoni, contaminate dal ragtime, dal countryblues e dal folkIrish.

16,30 – Area Fruit&Raw Days

“Semplice Cucina Gourmet”

L’Alta Cucina Crudista presentata da Vito Cortese dove la parola d’ordine è equilibrio...no sofisticazione!

Chef Vito Cortese (raw foodist), fondatore della scuola Nudo&Crudo, esperto di cucina ed alimentazione crudista, ha studiato crudismo presso scuole In Canada ed Inghilterra, diplomato ad alti voti all’Accademia “Matthew Kenney”, la prima scuola di cucina crudista riconosciuta al mondo!

17,00 – Laboratorio VeganLAB

“Cucine lontane e multiethniche”

Workshop a cura degli chef Jean Michel Carasso e Luisa Ghetti

Dal successo ottenuto come chef in diversi locali come La Stazione di Zima, il Caffè Voltaire, il ristorante Gauguin e il ristorante kosher vegetariano Ruth’s, Jean-Michel ha tratto un “feeling” particolare per la “alta cucina di tutto il mondo”.

Si è specializzato in cucina di tutto il Mediterraneo, ed è anche chef kosher, lavorando spesso sotto la supervisione del Rabbino Capo di Firenze. Jean-Michel lavora anche come giornalista free-lance e curatore d’arte contemporanea. Ha scritto di cucina e cultura per diverse riviste e giornali francesi e italiani (Passages, Paese Sera, Firenze Spettacolo, Metrò ed altri) e negli ultimi anni ha tenuto un corso teorico e pratico sulle spezie del mondo per il master “Le rotte del gusto” dell’università di Siena.

Jean-Michel è attualmente consulente e collaboratore “etnico” di alcune compagnie di catering fiorentine e organizza corsi di cucina multiethniche per italiani.

Luisa ha seguito corsi privati di panificazione presso fornai professionali e scuole di cucina romagnole di altissimo livello come Casa Artusi a Forlimpopoli.

Luisa ha ottenuto diversi riconoscimenti e ha partecipato a trasmissioni televisive come Sky Alice canale satellite 416, trasmissioni replicate diverse volte negli ultimi due anni.

E’ anche un’ottima cuoca, molto esperta sia in cucina romagnola che in cucina toscana, e collabora regolarmente con lo chef “multiethniche” Jean-Michel Carasso per eventi speciali, corsi e proposte originali.

17,00 – Area Eco-Mamme

Mille e un gioco a costo zero (o quasi) – scopriamo quante cose interessanti ci sono in casa per “autoprodurre” giochi sicuri e divertenti.

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

17,00 – Area Circus

“Distillazione domestica degli olii essenziali”

Workshop dimostrativo a cura dell’Associazione 1virgola618.

L’associazione 1virgola618 è nata con lo scopo di promuovere e divulgare una cultura di vita ecologica e alternativa ai modelli di massa dei giorni nostri, fatti di consumo inconsapevole, spreco delle risorse e basati su una scala di valori che sentiamo non appartenerci, e con l’intento di proporre percorsi per lo sviluppo delle potenzialità dell’essere umano.

Questo attraverso l’organizzazione e la realizzazione di corsi pratici e teorici, meeting e conferenze, spettacoli, laboratori e workshop. E con la diffusione di libri, dispense e materiale didattico, comunicazioni ecologiche, elaborazioni grafiche e web, forum di discussione.

17,30 – Area Fruit&Raw Days

“SuperCrudo: incontro di presentazione dei Supercibi, gli ingredienti per dare una marcia in più al cibo ed alla nostra vita!”

In questo workshop verranno presentati alcuni tra i Supercibi con la preparazione in diretta di alcune ricette tratte dal libro “Il Crudo è Servito”.

Con Laura Cuccato, Raw Chef e Susanna Eduini, curatrice delle ricette e della parte dei Supercibi trattate sul libro.

17,30 – Sala Conferenze Medicea

Presentazione del libro “A piedi nudi sulla terra” di e con Folco Terzani.

Un baba, un sadhu, è un uomo che ha rinunciato: la sua città è la giungla, il suo tetto è una grotta, il suo letto la terra, la sua acqua quella del fiume, il suo cibo le offerte spontanee. Il sadhu non vuole possedere niente, tiene acceso il fuoco, si dedica all’esecuzione dei riti che scandiscono la giornata in accordo con i ritmi della natura. A volte si illumina in un sorriso: e comunica con il divino. Baba

Cesare -l’asceta italiano protagonista di questo libro -, dopo essersi ribellato a un’esistenza ordinaria, si è avvicinato al mondo dei sadhu indiani. Il suo percorso è molto diverso da quello che potremmo immaginare noi occidentali, abituati ai “processi di beatificazione” con i quali si cercano tracce di asceti nelle vite di chi sfiora la santità. Dal mondo senza frontiere degli anni Settanta, attraversato dai magic bus che portavano in India passando per la Turchia, l’Iran, l’Afghanistan, il Pakistan, il suo cammino di uomo avventuroso e assetato di vita ci conduce fino a oggi, alle nazioni chiuse e blindate dei nostri tempi. L’incontro tra Folco Terzani e Baba Cesare dà vita a un libro unico – romanzo di avventure, viaggio spirituale, inchiesta su un mondo svelato nel suo fascino controverso, dialogo sul senso ultimo della vita -, le cui pagine possono essere lette come un imprevedibile mémoire, un postumo romanzo di formazione e insieme come un testo sapienziale dal passo umile ma rivoluzionario, in grado di cambiare il nostro modo di camminare per le strade del mondo.

17,30 – Area Concerti

Vortice Cremisi (Rock)

Attivi dal 1992, con diversi lavori alle spalle stanno promuovendo il nuovo lavoro in uscita nei prossimi mesi, il loro genere un Vorticose hard rock da cui è difficile uscire una volta entratici con liriche e tematiche a favore degli animali e della natura!

18,00 – Villaggio dell’Essere

“I Messaggi dell’Anima”

La magia del canto e del suono diventano lo strumento per raggiungere l'anima e i simboli energetici dipinti sulla sindone energetica.

Una Emozionante ed intensa esperienza di gruppo per stimolare i valori perduti.  
Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

18,00 – Area Yoga

Meditazione

Extra:

Tribal Belly Dance.

Ninjutsu (arte marziale dei Ninja o dello spionaggio)

Kiaido (arte marziale salutistica, via del suono)

18,00 – Teatro Scuderie Granducali

“Aspetti mentali nel digiuno breve” Intervento a cura del Dr. Giuseppe Cocca, esperto di digiuno ed alimentazione crudista. Nell'Occasione verrà presentato il suo nuovo libro in uscita ad Aprile.

18,00 – Area Circus

WorkShop di Rieducazione alla respirazione. Esercizi pratici di respirazione facili per tutti a cura di Amadio Bianchi

18,30 – Sala Conferenze Medicea

Presentazione del libro “ I cani lo sanno:elogio dello sguardo rasoterra” di e con Andrea Scanzi – ed. Feltrinelli.

È tutta questione di sguardi. È sempre stato così.

Il nostro – quello degli umani – è proiettato in avanti, spesso miope, quasi sempre selettivo. Il loro – quello dei cani – è ancorato al suolo, grandangolare, spalancato su un mondo dove niente è mai di troppo. Ed è il loro punto di vista basso, umile, mai servile, stoicamente onnipresente che ci insegna a essere umani.

Andrea Scanzi racconta delle sue Labrador, Tavira e Zara: delle loro abitudini, delle loro peculiarità, delle avventure di cui sono protagoniste.

Ci sono categorizzazioni, e tipologizzazioni (cane bonsai, cane Springsteen, cane camionista), che finiscono per evocare quello che Shakespeare chiamava “il catalogo degli uomini”. Ribaltato, però.

Ci sono il sesso, le malattie, l'intelligenza emotiva. Un mondo in cui si ride, molto, e ci si commuove, non di rado. In Tavira e Zara, e in tutti i cani che a loro si accompagnano, si riflette la comunità umana e lì si scopre fragile e potente, sconsiderata e ottusa. Forse anche felice.

Felicemente animale.

Andrea Scanzi si è laureato in lettere nel 2000 con una tesi sui cantautori. Autore con Enrico Mattesini dei testi della biografia di Roberto Baggio (Una porta nel cielo/Il sogno dopo), ha scritto per Il Mucchio Selvaggio, Il Manifesto, Il Riformista, L'Espresso e Panorama, prima di passare nell'agosto 2005 a La Stampa. Ha vinto lo Sporterme 2003 come “miglior giornalista under 30” e il Premio CONI 2005 Sezione Letteratura. Si occupa di cultura, costume, spettacolo, politica, vino e sport. È giurato al Club Tenco e Direttore Artistico del Premio Pigno Ivan Graziani.

Ha scritto la lezione-spettacolo Gaber se fosse Gaber, patrocinata dalla Fondazione Gaber. Lo spettacolo sta attraversando l'Italia nella stagione 2011/12 e poi 2012/13.

Nell'estate del 2011 ha lasciato La Stampa per approdare a Il Fatto Quotidiano. L'11 settembre 2007 è uscito per Mondadori il bestseller Elogio dell'invecchiamento, alla scoperta dei 10 migliori vini italiani (e di tutti i trucchi dei veri sommelier), giunto alla terza edizione. Appassionato di vino e cucina, è sommelier e degustatore ufficiale (Ais).

Il 5 aprile è uscito un suo racconto e-book, Happy Birthday, Nebraska per Feltrinelli, ispirato al trentennale dell'album Nebraska di Bruce Springsteen. Il 13 maggio verrà insignito del Premio Internazionale Cilea Giornalismo e Cultura a Reggio Calabria.

18,30 – Area Concerti

Marco Cocco (Pop) – Marco cocco, cantautore di nuova guardia, classe 82.

Fin da piccolo si appassiona alla musica in tutti i suoi generi, ed intraprende lo studio della disciplina che poi diventerà il suo prediletto mezzo di espressione.

Partecipa nel 2009 al “premio musica senza etichette” esibendosi presso la Mondadori di Milano e nel 2010 approda a “Demo”.

La nota trasmissione del canale “RadioRai” dedicata agli artisti emergenti seleziona il suo brano “Immagini sulle pareti del tempo”.

Il 2012 vede l’uscita del suo primo Ep, intitolato “Comunque”.

19,00 – Area Circus

Roberto Zilli in Zeta Circus Show, performance di nuovo-circo, teatro comico, manipolazione di oggetti, equilibrismo.

21,00 – Teatro Scuderie Granducali

IHP presenta:

Incontro con i volontari di Italian Horse Protection association e presentazione della Campagna Adozioni “Abbiamo bisogno di te” presentata dall’autrice di ricette vegan Renata Balducci (BioContessa) e dal fotografo Gianluca Acca.

21,30 – Villaggio dell’Essere

“Il Cerchio Sciamanico”

Il pubblico presente vivrà l’esperienza unica di essere un risonatore sonoro, così da comprendere il vero ascolto e l’importanza del suono come elemento di vita.

Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

22,00 – Area Concerti

PALASPORT – POOH OFFICIAL TRIBUTE BAND

I Palasport, Pier chitarra e voce, Claudio basso e voce, Cosimo batteria e voce e Emanuele tastiera e voce; quindici anni di attività con tour in tutta Italia, sono l’unica “coverband ufficiale” dei Pooh. Il riconoscimento loro assegnato il 10 febbraio del 2006 nel palasport di Ponte di Legno (Brescia), durante il “Pooh Official Tribute Band”, unico concorso nazionale allestito dal popolare gruppo musicale italiano per celebrare il quarantennale di attività discografica trasmesso su Video Italia e Radio Italia TV, “La vita in diretta” (Raiuno) e Tg nazionali.

Il concorso si è avvalso dell’insindacabile giudizio di una autorevole giuria della quale facevano parte gli stessi Pooh, il noto critico musicale Mario Luzzatto Fegiz e numerose personalità del mondo dello spettacolo.

Ultima apparizione televisiva il 22 Gennaio 2010 in prima serata in diretta su Rai Uno nel programma televisivo “i Raccomandati”, dove a raccomandarli c’è uno che nei Pooh c’è stato davvero.. Riccardo Fogli.

Il 5 e 6 giugno ’10 al polo fieristico nazionale Palabam di Mantova che ha ospitato la 1° mostra ufficiale sulla storia dei Pooh ha visto i Palasport in un indimenticabile concerto dove gli stessi

Pooh sono saliti sul loro palco cantando, accompagnati dai Palasport, il brano che li ha visti vincitori del festival di Sanremo “Uomini soli”. L’evento è stato seguito da reti nazionali e diverse testate giornalistiche.

Scelti nella compilation Hit Mania estate 2010, distribuita nei negozi di dischi, edicole e autogrill di tutta Italia, con il brano “Chi fermerà la musica” come più accreditata, nonché l’unica ufficiale, tribute band dei Pooh e presenti per il concerto di chiusura del Winter rock Festival 2011 a Calavino TN, nel quale sono stati presentati da Roby Facchinetti e si sono esibiti davanti a lui ed un gremito pubblico.

Nel loro curatissimo spettacolo preparato da professionisti del settore, Light designer e Sound designer, che ne esaltano la qualità della produzione, sono inoltre gli unici a portare nei concerti gli stessi strumenti e le scenografie dei Pooh e propongono, ogni anno, quello che loro chiamano un "Re-generation Tour", ricostruendo ogni volta un diverso Tour dei Pooh e riproducendone in scala, il palco, gli strumenti e le scenografie, per poter dare la possibilità a migliaia di persone di rivedere loro storiche Tournee o farle conoscere a chi non ha potuto vederle.

## **27 Aprile (Orario 10,00 – 23,30)**

10,00 – Teatro Scuderie Granducali

Conferenza/Lezione dello Chef internazionale Chicco Coria per gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Seravezza.

Federico Coria, 41 anni, Chef patron del ristorante Antico Ristorante del Moro Bergamo, vanta un lunghissimo curriculum di esperienze di lavoro in Italia e nei paesi esteri ed un medagliere di tutto rispetto conquistato in vent'anni di partecipazioni a competizioni culinarie in qualità di componente della Nazionale Italiana Cuochi.

La sua cucina è caratterizzata dalla continua ricerca dell'equilibrio nei sapori e negli accostamenti, ed è valorizzata dall'attenta selezione che Coria effettua nella ricerca delle materie prime, con una predilezione per la stagionalità dei prodotti.

10,00 – Area Eco-Mamme

Mamma, si mangia? Parliamo di autosvezzamento.

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

10,30 – Area Yoga

Free Class Yoga

11,00 – Area Fruit&Raw Days

"Vivere Scalzo, una proposta per una vita più semplice".

I piedi scalzi toccano in continuazione, ci fanno sentire la consistenza, le vibrazioni e la temperatura del terreno, quello che occhio, orecchio e naso non riescono a comunicarci.

A cura di Giorgio Curreli.

11,00 – Laboratorio VeganLAB

"Presto e bene... in cucina stanno insieme (ricette rapide ma sane e gustose)"

Workshop di cucina Vegan con Martina Bellucci, Chef di Veganblog.

11,00 – Sala Conferenze Medicea

"Impariamo a leggere un'etichetta: cosmetici e detersivi amici dei bambini e dell'ambiente".

Incontro con il Dr.Fabrizio Zago (EcoLabel-BioDizionario.it)

11,00 – Area Circus

Intervento del Clown Melanzana a cura di Wladimiro Lembo

11,00 – Area Didattica (Secondo piano)

Laboratorio per bambini di pittura e disegno a cura di Sabrina Zanetti

11,00 – Area Eco-Mamme

Massaggio Infantile, intervento a cura di Angela Arcuri, ospite dello spazio Eco-Mamme.



11,30 – Teatro Scuderie Granducali  
Associazione Link-Italia presenta “Abusi su Animali e Abusi su Umani: Complici nel Crimine”, a  
cura della Dr.ssa Francesca Sorcinelli e della Dr.ssa Tiziana Balestri

11,30 – Area Yoga  
Tribal Belly Dance

12,00 – Sala Conferenze Medicea  
Presentazione del libro “DiventaChiSei” | Guida PratiMagica alla Scoperta di Sé, con l’autore  
David Ciolli, ediz. Quantic Publishing  
Immagina di poter vivere la vita che desideri. Immagina di avere sempre a tua disposizione potenti  
strumenti di crescita e realizzazione personale. Immagina di possedere tecniche semplici ed efficaci  
per guarire te stesso e gli altri da traumi fisici, emotivi, mentali. Immagina di entrare in sintonia col  
Tuo Vero Essere. Il volume DiventaChiSei ti permetterà di scoprire la Tua Vera Forza, di  
sbarazzarti di inutili condizionamenti che ti rendono schiavo e limitano le tue scelte.

12,00 – Area Fruit&Raw Days  
“Semplice Cucina Gourmet”  
L’Alta Cucina Crudista presentata da Vito Cortese dove la parola d’ordine è equilibrio...no  
sostanziazione!  
Chef Vito Cortese (raw foodist), fondatore della scuola Nudo&Crudo, esperto di cucina ed  
alimentazione crudista, ha studiato crudismo presso scuole In Canada ed Inghilterra, diplomato ad  
alti voti all’Accademia “Matthew Kenney”, la prima scuola di cucina crudista riconosciuta al  
mondo!

13,00 – Laboratorio VeganLAB  
“Cucina Coreana YongYang”  
Workshop di cucina vegan a cura di Laura Simi.

13,30 – Sala Conferenze Medicea  
L’Associazione Riprendiamoci il Pianeta proietta il video: “Scie in cielo... Timori sulla Terra”  
attività segrete di geoingegneria e guerra del clima?  
Dibattito a seguire.

14,00 – Area Concerti  
“Danze Latino Americane”  
Ospiti del VeganFest una coppia di ballerini di Danze Latino Americane di classe A Davide  
Franconeri e Magda Gavarini che si esibiranno con alcune loro coreografie.  
Davide e Magda sono stati campioni italiani 2008/2009 e anche quest’anno sono pronti a giocare il  
titolo italiano 2011/2012 a Rimini essendo provvisoriamente secondi in tutta Italia su 130 coppie  
iscritte alla categoria.  
Davide inoltre insegna e tiene corsi collettivi di Danze Latino Americane e Danze Caraibiche per  
adulti, corsi di Latin Fitness, corsi coreografici per ragazze e infine corsi di Baby Dance per i  
piccoli.

14,00 – Villaggio dell’Essere  
“Come ridiventare Suono”  
Interagendo con il pubblico presente si attiverà un percorso sensoriale con suoni e canti sciamanici  
per ristabilire un benefico equilibrio psicofisico.  
Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

14,30 – Area Eco-Mamme

Pannolini lavabili: ritorno al...futuro!

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

14,30 – Sala Conferenze Medicea

“Aspetti di etica, ecologia e salute umana legati al consumo di prodotti di origine animale” a cura del Dr. Enrico Ceccaroni, Medico Veterinario

14,30 – Teatro Scuderie Granducali

Presentazione del romanzo “Redenzione”. Un rumore che tormenta le notti di Sara e Lisa costrette a seguire il proprio istinto, a incontrarsi e a cercare la verità.

Insieme, contro un nemico astuto, potente e senza scrupoli: il Nemico! Di e con Elisabetta Coruzzi, ed.Cosmopolis (Anime Noir)

14,30 – Area Concerti

Nicolò Pellegrino (Pop/Rock)

Nicolò nasce a Roma, classe 1978, ha studiato chitarra da autodidatta ,scrive e compone canzoni su temi ambientalisti, animalisti, sociali e non solo...

Il suo motto è dare voce a chi voce non ce l'ha. Con le sue canzoni vuole dare vita alla musica perché la musica stessa è la sua vita.

Segue l'alimentazione vegan in quanto è per il rispetto della vita in tutte le sue forme.

14,30 – Area Circus

Roberto Zilli in Zeta Circus Show,performance di nuovo-circo, teatro comico, manipolazione di oggetti, equilibrio.

14,30 – Area Fruit&Raw Days

“Ricette e vita fruttariana”

Workshop a cura di Silvia Vitozzi e Luca Speranza di Fruttalia.

15,00 – Laboratorio VeganLAB

“Lo yin e lo Yang in cucina:l'origine dell'alimentazione Naturale” Sugar Free Macrobiotica  
Ogni forma vivente nell'universo conosciuto prende forma da questo principio, quello della polarità degli opposti, che si applica anche all'alimentazione.

L'approccio macrobiotico si basa sulla convinzione che l'uomo è continuamente influenzato dall'ambiente in cui vive, dal cibo che mangia, dalle interazioni sociali, dal clima e dalle condizioni geografiche in cui vive.

15,00 – Teatro Scuderie Granducali

Radio Bau e VeganOk presentano la “Giornata dei Volontari”.

Conferenze, dibattiti, testimonianze e volontari si alterneranno sul palco del Teatro Scuderie Granducali. Interverranno Franco LiberoManco presidente AVA, Walter Caporale presidente Animalisti Italiani Onlus, OIPA, ADIPO, Dr.Cagno, Dr.Filippo Soresi Bordini Valeria Gallinotti. Seguirà la proiezione del documentario sulle perreiras spagnole. Si parlerà di Vivisezione e anche di Green Hill.

15,30 – Area Concerti

Beatrice Bacher (Acoustic Pop/Rock/Folk)

Beatrice è vegana ed è una giovane cantautrice tedesca che vive a Stoccarda.

I suoi testi spesso trattano la relazione fra uomo, ambiente e animali e sono scritti sia nella sua madrelingua sia in inglese. Il timbro delle sue canzoni è basso e fragile, piena di malinconia e

accordi senza nome. Sul palco con solo chitarra e voce crea un atmosfera intima e intensa. Lei stessa ha trovato un nome raro per quello che fa: Lo fi.

L'anno scorso ha vinto un concorso di cantautrici della sua regione, ora sta finendo i suoi studi di pedagogia. Oltre alla musica, la vegana recentemente si è dedicata alla pittura di animali catturati in contesti umani.

Beatrice è attivista in un gruppo per gli diritti degli animali nella sua città.

15,30 – Ristorante Nobili Scorpacciate Vegan

Apertura giornaliera della mostra Fotografica a cura di Gianluca Acca (fino alle ore 17,30).

15,30 – Sala Conferenze Medicea

“Io vi do ogni erba e ogni albero in cui è il frutto: saranno il vostro cibo” riflessioni intorno a Genesi 1,29 di Marilena Bogazzi, sociologa e presidente di Ass. Cattolici Vegetariani

15,30 – Area Eco-Mamme

Mille e un gioco a costo zero (o quasi) – scopriamo quante cose interessanti ci sono in casa per “autoprodurre” giochi sicuri e divertenti.

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

15,30 – Area Fruit&Raw Days

Raw in Rome presenta “Teoria e Pratica dei Super Foods (Super Alimenti)”. La Top 10 degli alimenti più potenti del pianeta con Matteo Morozzo.

Matteo Morozzo, è istruttore certificato di Yoga Kundalini. Matteo è vegetariano e segue un'alimentazione crudista che abbina alla pratica Yoga. Matteo ha studiato Nutrizionismo e Alimentazione Vivente con David Wolfe e Arletty Abady a Parigi.

16,30 – Area Eco-Mamme

Bimbi e mamme koala: scopriamo insieme l'arte del portare in fascia (posizioni pancia a pancia).

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

16,30 – Sala Conferenze Medicea

“False credenze su come crescere i bambini”. Incontro con la Dr.ssa Alessandra Bortolotti, Psicologa Perinatale.

16,30 – Area Concerti

COAST to COAST (Rock Classic)

Pluriributo ai grandissimi del rock classico, evergreen, (es. The Eagles, Bon Jovi, The Doors, The Police, Black Crowes, Creedence C. Revival, America, The Beatles, Rolling Stones, David Bowie, Led Zeppelin, Cream, Free, Hendrix, The Knack, etc...) con qualche piccola divagazione ai grandi di oggi (es. Lenny Kravitz) e qualche nota hard/funk (ACDC, RUN.DMC) e blues (John Mayer, Clapton). Le versioni proposte non saranno rivisitate e cercheranno di rimanere il più possibile fedeli agli originali: impresa, per molti tributi, non affrontata, trattandosi poi di un pluriributo. Un juboxe vero e proprio che richiede quindi capacità camaleontiche grazie ad una voce capace e sezioni ritmiche pronte “a tutto”, nonché un apporto di chitarre ricche d'inventiva e talento. Un vero Coast to Coast musicale, viggio che tocca sia i confini US che UK.

Da sempre sostenitori delle cause ambientali/animali e umane i COAST to COAST sono piacevoli ospiti di club di livello da diversi anni, ma è solo da poco che la formazione nuova ha rinnovato un entusiasmo raro potendo in futuro allargare un reperorio (di già 2h ca) sempre più celebrativo della musica rock anni'70/80/90.

16,30 – Area Fruit&Raw Days

Presentazione della seconda edizione del libro “Fruttalia” Oltre il vegan si può, con Luca Speranza e Silvio Scieurba.

Il metodo diffuso e praticato dai due autori è basato su pochi ma importanti principi naturali che riconducono il corpo e la mente ad uno stato di salute ottimale.

Usando la dieta e i cibi come cura e come medicina, vengono ricordate e riproposte abitudini spesso denigrate dalla disinformazione commerciale, ma sempre utili ed efficaci, per riabilitare la capacità del corpo di curarsi, naturalmente.

E’ un libro pratico, ricco di nozioni e di suggerimenti per trovare il giusto equilibrio nella vita di tutti i giorni; adatto per migliorare le conoscenze alimentari sia che siate onnivori, vegetariani, vegani o fruttariani.

Fruttalia ha il marchio Vegan OK e Fruitarian come riconoscimenti etici per la promozione di uno stile di vita rispettoso per la natura e per gli animali.

16,30 – Ristorante Nobili Scorpacciate Vegan

Presentazione del libro “Nobili Scorpacciate Vegan: Le Quattro Stagioni” con l’autrice Renata Balducci. (ediz. Quantic Publishing).

Un libro che fa da ospite d’onore a questo evento. Un’ imperdibile quanto affascinante ricettario Vegan, pensato, creato e realizzato da chi ha fatto la scelta vegana il punto di partenza della propria vita: Renata Balducci, alias BioContessa. In questo suo secondo volume “Nobili Scorpacciate Vegan | Le Quattro Stagioni”, le stagioni non sono solo un alternarsi di periodi e di percezioni climatiche, ma diventano il leit motiv di una cucina sana, buona ed etica. Renata ci guida con allegria, gusto e colore attraverso i ritmi di Madre Natura, insegnandoci la buona cucina e facendosi accompagnare, nelle sue meravigliose ricette, dallo Chef Internazionale Chicco Coria e dal sommelier vegan Giacomo Crocchini. Un volume unico nel suo genere, da vedere, ascoltare e...gustare!

17,00 – Area Yoga  
Free Class Yoga

17,00 – Laboratorio VeganLAB

Workshop di cucina Vegan con lo Chef Lorenzo Fantini.

Ospite fisso di Camila Raznovich su La7 nella trasmissione “MammaMia che settimana”, Lorenzo Fantini è anche autore televisivo e regista oltre che Chef genovese, nel 2008 ha aperto in via Ravecca nella sua Genova il locale Cibi e Libri, dove propone piatti vegetariani e vegani.

17,30 – Sala Conferenze Medicea

Presentazione del progetto di web-community “Zucchina Verde” a cura di Tiziana Salomoni.

Una nuova dimensione del gusto, quella etica, quella rispettosa, quella adatta alle nostre esigenze di celiaci o semplicemente adatta a vegani e vegetariani di tutta Italia!

Ci siamo presi il compito di mettere insieme queste categorie perchè in qualche modo si somigliano, sia come difficoltà nel trovare alimenti adatti alle proprie esigenze, sia perchè ancora poco conosciute nella loro particolarità in molte zone del nostro paese.

Molti vegani e vegetariani hanno difficoltà anche per trovare una pizza. E’ per questo motivo che abbiamo avuto l’idea di progettare “Zucchina Verde”.

Dopo tante vicissitudini, in ristoranti dove pensavano fossimo malati ed anche in ristoranti dove ci venivano date risposte poco gentili, è nato “Zucchina Verde”: per conoscere e segnalare tutti i locali dove vegetariani e vegani possono mangiare bene e senza problemi

Lo scopo è quello di creare un enorme database col vostro preziosissimo aiuto, le vostre esperienze e impressioni, per ampliare il più possibile le prospettive culinarie che il nostro paese ci offre, perchè siamo convinti che la ristorazione diventerà sempre più attenta e con un occhio di riguardo soprattutto a queste categorie.

In questo sito troverete infatti una lista dettagliata di ogni locale di ristoro italiano (non solo i classici ristoranti e pizzerie ma anche bar, agriturismi, fast food etc..) dove è possibile mangiare in totale certezza e sicurezza piatti per celiaci o intolleranti al lattosio oppure vegano e/o vegetariano. Con la vostra collaborazione e la nostra attenzione ai contenuti, ci auguriamo di diventare un punto di riferimento per le vostre giornate e serate fuori casa e per apportare una maggiore conoscenza di questa realtà, quella delle intolleranze e delle scelte etiche alimentari che deve essere, a nostro parere, ampiamente rispettata nei menu di ogni locale italiano senza alcun pregiudizio.

17,30 – Area Concerti

La Fumenta di Aldebaran

Ventunenni, provenienti dai dintorni di Arezzo, Le Fumenta di Aldebaran sono un progetto musicale di Alberto Gabbrielli, Davide Bartolucci, Letizia Bonchi, Edoardo Calafiore e Stefania Florea. Il gruppo si definisce come un'identità in un sentiero aperto a varie sonorità, vicino al folk/rock ma con un occhio di riguardo verso le radici mediterranee.

17,30 – Area Fruit&Raw Days

“Vegani si diventa, Fruttariani si nasce!”

Vuoi passare a un'alimentazione senza prodotti animali ma senza dover imparare a cucinare cose nuove e dai nomi strani? Impara a farti un “dattorade” energetico, uno strudel senza cottura e tanto altro!”

Scopri come fare grazie a questo stimolante workshop con l'autrice di “La Dieta di Eva” a cura di Aida Vittoria Eltanin (E.V.A.)

18,00 – Villaggio dell'Essere

“I Messaggi dell'Anima”

La magia del canto e del suono diventano lo strumento per raggiungere l'anima e i simboli energetici dipinti sulla sindone energetica.

Una Emozionante ed intensa esperienza di gruppo per stimolare i valori perduti.

Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

18,00 – Area Yoga

Acroyoga

Extra:

Danza Orientale Synergym

Ninjutsu (arte marziale dei Ninja o dello spionaggio)

Kiaido (arte marziale salutistica, via del suono)

18,00 – Area Circus

Intervento del Clown Melanzana a cura di Wladimiro Lembo

18,30 – Sala Conferenze Medicea

“Meditazione sui chakra con l'arpa a 112 corde : Introduzione alla Musicoterapia con l'arpa”.

Intervento a cura di Monika Paul.

18,30 – Area Concerti

Kismet Biz (Pop/Rock)

Si definiscono un gruppo power-pop con le sonorità pop, le chitarre distorte e la grinta del rock. Nati nel 2009, hanno lavorato per creare loro brani e sonorità, principalmente in italiano, riarrangiando cover nel loro stile.

Il gruppo è composto da:

Sara Kismet: Voce+Basso

Tommaso: Chitarra  
Gilda: Batteria

18,30 – Area Fruit&Raw Days

L'agenzia di comunicazione Wachipi e la certificazione etica VeganOK, presentano "CrudoVegan", prima ed unica applicazione italiana vegan per iPhone, iPod e iPad. Libri di ricette interattivi, nati per semplificare la vita, in cucina e non solo, agli amanti della cultura crudista vegan.

19,00 – Area Yoga  
Bioenergetica

19,00 – Area Circus  
Intervento del Clown Melanzana a cura di Wladimiro Lembo

21,00 – Teatro Scuderie Granducali  
ANIMALS ASIA FOUNDATION presenta:

Dopo quasi due anni di assenza dall'Italia, Jill Robinson sarà la protagonista del racconto entusiasmante e appassionato della sua esperienza di vita, l'incontro con gli orsi della luna e la sua battaglia per la loro liberazione. Nel corso dell'evento, Jill Robinson sarà premiata con il VeganOK Award 2012 per l'impegno e i risultati a favore dei diritti dei più deboli. A seguire, la proiezione in anteprima italiana del documentario "Moon Bear Rescue: a decade on", doppiato per dall'attrice e testimonial di Animals Asia, la straordinaria Veronica Pivetti.

21,30 – Villaggio dell'Essere  
"Il Cerchio Sciamanico"

Il pubblico presente vivrà l'esperienza unica di essere un risonatore sonoro, così da comprendere il vero ascolto e l'importanza del suono come elemento di vita.  
Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

22,00 – Area Concerti  
FLOYDIAN (Pink Floyd Tribute Band)

Suonano insieme da 4 anni, e ciò che li unisce è l'amore e l'ammirazione per i Pink Floyd.  
Il loro repertorio supera le due ore, spaziando dai primi album fino ai più recenti.

Il loro non è un semplice concerto, ma un vero e proprio spettacolo, nel quale hanno ricreato (attraverso un lungo studio di ricerca di suoni e strumenti, ed anche un apporto visivo con giochi di laser e proiezioni) quelle stesse atmosfere, sonorità originali, e quella magia che era possibile vivere nei live dei Pink Floyd.

**30 APRILE (Orario 10:00 – 23:30)**

**Nella mattinata di oggi Lunedì 30 Aprile, il VeganFest non sarà operativo nella zona del centro storico per motivi legati all'obbligo di svolgimento del mercato settimanale.** Riprenderà comunque regolarmente dal primo pomeriggio. Nell'area Medicea invece non ci sarà alcuna variazione del festival, come da programma.

10,00 – Teatro Scuderie Granducali  
Conferenza/ Lezione di Renata Balducci (BioContessa) agli studenti dell'Istituto Alberghiero di Seravezza.

10,00 – Area Eco-Mamme

Massaggio Infantile, intervento a cura di Angela Arcuri, ospite dello spazio Eco-Mamme.

10,30 – Area Yoga  
Free Class Yoga

11,00 – Laboratorio VeganLAB

“L’ora della merenda: come cucinare in modo semplice dolci sani e naturali”.  
Workshop di cucina Vegan a cura di Romina Coppola, Chef di Veganblog.

11,00 – Sala Conferenze Medicea

“BioArchitettura: La salute nella nostra casa”

Intervento a cura dell’Architetto Marco Galassi e da Viviana Deruto, Architetto e presidente dell’associazione architettura e geobiologia.

Oggi sempre più spesso siamo portati a pensare che benessere all’interno delle nostre case significhi solo giusta temperatura e risparmio energetico.

La percezione di benessere però dipende da molti altri fattori, quali materiali, arredi, finiture, forme, colori, presenti all’interno delle nostre abitazioni e da tutti quelli che sono i fattori di interazione esterna, sia di origine antropica che naturale tra i quali: campi elettromagnetici, onde radio, radon, composizione del suolo, situazione geologica ed idrogeologica.

La percezione di benessere o meno che proviamo quando entriamo all’interno di uno spazio costruito, sia la nostra casa o

l’ambiente di lavoro, è l’indicatore della presenza o meno di fattori di disturbo, i quali possono concorrere non solo alla

percezione di sensazioni più o meno piacevoli, ma anche essere concausa di alcune patologie per il nostro organismo.

Un’analisi corretta di tutti i possibili fattori di interazione biofisica può aiutare ad individuare quelli che possono essere di disturbo e le eventuali soluzioni di mitigazione, attenuazione o eliminazione degli stessi.

Una progettazione consapevole degli spazi costruiti secondo i principi della geobiologia e della bioarchitettura realizzata con materiali naturali ed impianti in bioedilizia, porta ad un’alta qualità dell’involucro edilizio e quindi ad una reale percezione di benessere all’interno degli spazi costruiti.

La casa naturale è la casa dei cinque sensi, dove vista, gusto, olfatto, tatto, udito sono soddisfatti dalla natura dei materiali presenti, dalle forme, dai colori, dall’ambiente esterno. Abitare bene significa anche stare bene e quindi vivere bene.

11,00 – Area Circus

Intervento del Clown Melanzana a cura di Wladimiro Lembo

11,00 – Area Didattica (Secondo piano)

Laboratorio per bambini di pittura e disegno a cura di Sabrina Zanetti

11,00 – Area Fruit&Raw Days

Presentazione del libro “La Dieta di Eva: come disobbedire in cucina e guadagnarsi il paradiso!” Di e con Aida Vittoria Eltanin (E.V.A.) – Edizioni Cosmopolis  
Eva era vegana e l’Eden in cui viveva era un enorme e pacifico frutteto... Il suo fast-food preferito (e slow-food allo stesso tempo) era la frutta.

Noi umani moderni abbiamo dimenticato le nostre origini frugivore e ci siamo complicati la vita, anche a tavola, con 1000 regole a cui è l' ora di disobbedire se vogliamo non solo ritrovare la nostra salute, ma quella dell'intero pianeta.

Sempre più persone vogliono passare a un'alimentazione più salutare, etica e sostenibile ma non sempre hanno gli strumenti pratici per farlo e hanno spesso dubbi a cui vorrebbero risposte semplici. Questo libro offre queste risposte, oltre a 101 ricette deliziose ed energetiche!

11,30 – Area Eco-Mamme

Pannolini lavabili: ritorno al...futuro!

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

11,30 – Teatro Scuderie Granducali

Intervengono il Sindaco di Seravezza Ettore Neri ed il Sindaco di Stazzema Michele Silicani, che per l'occasione presenteranno due progetti di ecosostenibilità dei loro comuni.

12,00 – Area Fruit&Raw Days

“Sfatiamo i miti sulla frutta”

La frutta fa ingrassare! Aumenta la glicemia! Fa venire la diarrea!

Povera frutta.. Si prende sempre la colpa di tutto. E se le cose non fossero come sembrano...? In questa breve e interessante presentazione scoprirete i veri motivi per cui la frutta è sconsigliata ai diabetici, capirete come non far restare le banane sullo stomaco e cosa si nasconde dietro ai principali miti sulla frutta. E potrete tornare ad abbuffarvene, come natura ha inteso.

A cura di Aida Vittoria Eltanin (E.V.A.)

12,00 – Area Yoga

Acroyoga

12,00 – Sala Conferenze Medicea

Workshop di Aromaterapia : ” Aromi di Luce e Armonia delle relazioni” a cura del Dr.Renato Tittarelli, docente di Aromatologia, Massaggio, Alchimia, Numerologia.

Entriamo con la meraviglia e lo stupore nella saggezza della Creazione, lasciamo che gli aromi di luce ripuliscano il campo energetico umano e della terra, guarendo con la forza dell'amore e delle emozioni positive.

13,00 – Laboratorio VeganLAB

“Sfoggia non sfoggia...” Verdure saporite in crosta di pane.

Workshop di cucina Vegan a cura di Rossella Robertazzi, Chef di Veganblog.

13,30 - Area Fruit&Raw Days

“Frutta VisualFood: bella da mangiare”

A cura di Rita Loccisano per Visual Food Design.

Rita Loccisano si occupa di decorazione in cucina da vent'anni. Ma detesta lo spreco di cibo: “Tutto ciò che viene presentato nel piatto al commensale deve essere buono!”. L'appagamento del gusto ha la stessa importanza della soddisfazione visiva (proprio come nella wellness cucina).

Nel pensare gli accostamenti degli ingredienti Rita non privilegia, come spesso accade nella decorazione, il puro aspetto estetico.

14,00 – Villaggio dell'Essere

“Come ridiventare Suono”

Interagendo con il pubblico presente si attiverà un percorso sensoriale con suoni e canti sciamanici per ristabilire un benefico equilibrio psicofisico.



Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

14,30 – Sala Conferenze Medicea

“Mangiar Sano e Naturale con Alimenti Vegetali Integrali”.

Presentazione del libro di e con il Dr. Michele Riefoli

Il libro Mangiar Sano e Naturale, parla di cibo e di metabolismo, prendendo in esame tutte le fonti alimentari (frutta, verdura, cereali, legumi, semi oleosi, alghe, latticini, uova, carne, pesce) e svelando su ciascuna di esse pregi e difetti dal punto di vista nutrizionale e, ove occorre, da quello energetico, sfatando i molti miti su cui si basa l'alimentazione moderna a base di cibi animali e i pregiudizi che ancora oggi circondano quella a base vegetale.

Il libro è uno strumento indispensabile per tutti coloro che vogliono imparare a gestire al meglio un'alimentazione a base vegetale ben bilanciata e pianificata, evitando i rischi di carenze nutrizionali.

Il libro si rivolge ai giovani, agli adulti, alle mamme, agli sportivi, agli anziani, alle persone in sovrappeso e a coloro che soffrono di disturbi del comportamento alimentare. Si rivolge anche a tutti gli operatori del benessere (medici, psicologi, terapisti, educatori), i quali, applicando i consigli contenuti in questo libro avranno l'opportunità di dare efficacia al loro intervento e di aumentare sensibilmente le percentuali di successo professionale.

Michele Riefoli, esperto di educazione alla salute naturale e dei meccanismi fisici e mentali, dell'Unione Nazionale Chinesiologi (UNC), e del direttivo del Coordinamento Nazionale Associazioni e Comunità di Ricerca Etica, Interiore e Spirituale (CONACREIS). è co-fondatore e vicepresidente dell'Associazione Coscienza e Salute dal 1999. Ospite di programmi televisivi e radiofonici, tiene corsi e conferenze e partecipa a convegni di livello nazionale e internazionale.

14,30 – Area Concerti

DJ Set con Dj pec, Dj psychobia, in collaborazione con il G.A.V. Gruppo Artisti Vegani

Dj Pec – Elettronica per Nerd e Babbani

Dj Psychobia – Elettronica per Goth

14,30 - Area Fruit&Raw Days

“Semplice Cucina Gourmet”

L'Alta Cucina Crudista presentata da Vito Cortese dove la parola d'ordine è equilibrio...no sofisticazione!

Chef Vito Cortese (raw foodist), fondatore della scuola Nudo&Crudo, esperto di cucina ed alimentazione crudista, ha studiato crudismo presso scuole In Canada ed Inghilterra, diplomato ad alti voti all'Accademia “Matthew Kenney”, la prima scuola di cucina crudista riconosciuta al mondo!

14,30 – Area Circus

Roberto Zilli in Zeta Circus Show, performance di nuovo-circo, teatro comico, manipolazione di oggetti, equilibrismo.

14,30 – Area Didattica (Secondo piano)

Laboratorio per bambini di Letture animate a cura di Chiara Filippini

14,30 – Area Eco-Mamme

Mamma, si mangia? Parliamo di autosvezzamento.

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

14,30 – Area Yoga

Hatha Yoga

15,00 – Laboratorio VeganLAB

“Baby Veg Food: ricette per bambini da 6 mesi a 2 anni!”.  
Worwshop di cucina Vegan con Martina Bellucci, Chef di Veganblog.

15,00 – Teatro Scuderie Granducali

“Imprenditoria Etica Vegan” Incontro e confronto a cui interverranno imprenditori che operano in diversi campi Vegan (Dolciaria, CosmesiCalzature, Editoria, Abbigliamento, Benessere e Salute).

Durante l’incontro verrà assegnato il VeganOK Innovation AWARD 2012

Premio dedicato ai prodotti certificati VeganOK maggiormente caratterizzati dalla spinta innovativa nel concetto o nelle caratteristiche produttive.

I vincitori saranno selezionati in base alle loro caratteristiche innovative da un punto di vista Etico, Ambientale e Qualitativo, ma soprattutto per quanto riguarda l’originalità dell’idea o delle soluzioni adottate nello sviluppo o fase produttiva o relativamente.

15,30 - Area Fruit&Raw Days

“Bouquet di verdure: pinzimonio e centrotavola allo stesso tempo”

A cura di Rita Loccisano per Visual Food Design.

Rita Loccisano si occupa di decorazione in cucina da vent’anni. Ma detesta lo spreco di cibo: “Tutto ciò che viene presentato nel piatto al commensale deve essere buono!”. L’appagamento del gusto ha la stessa importanza della soddisfazione visiva (proprio come nella wellness cucina).

Nel pensare gli accostamenti degli ingredienti Rita non privilegia, come spesso accade nella decorazione, il puro aspetto estetico.

15,30 – Ristorante Nobili Scorpacciate Vegan

Apertura giornaliera della mostra Fotografica a cura di Gianluca Acca (fino alle ore 17,30).

15,30 – Sala Conferenze Medicea

“Pericolo Elettrosmog” Radiazioni elettromagnetiche e terrestri, esistono soluzioni? Full-point, azienda con ventennale esperienza, presenterà i propri studi nel campo delle Geopatie e delle Radiazioni Elettromagnetiche. Verranno esposti tutti i rischi causati dalle radiazioni e le soluzioni per armonizzare queste frequenze dannose a vantaggio della salute, a cura di Bruno Schirato.

15,30 – Area Concerti

DJ Set con Dj LaDebs in collaborazione con il G.A.V. Gruppo Artisti Vegani  
DJ LaDebs – Elettronica per la Beat Generation

15,30 – Area Eco-Mamme

Bimbi e mamme koala: scopriamo insieme l’arte del portare in fascia (posizioni pancia a pancia).  
A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

16,00 – Teatro Scuderie Granducali

Incontro/TalkShow tra l’Alta Cucina di Simone Salvini (Organic Academy) e la Cucina Tradizionale di Renata Balducci (BioContessa)

Profondo conoscitore della cucina vegetariana, vegana e ayurvedica, Simone Salvini, già capo chef del ristorante Joia di Pietro Leemann a Milano, ha collaborato con l’Associazione Vegetariani Italiana e l’Istituto Europeo di Oncologia. Executive chef di Organic Academy, attualmente collabora con la Fondazione Umberto Veronesi e svolge numerosi corsi di cucina e servizi di formazione per gruppi alberghieri, ristoranti e chef professionisti, con l’obiettivo di divulgare la cultura vegetariana e vegana.

Renata Balducci, conosciuta nel mondo Vegan come “BioContessa.it”, nasce a Massa, in Toscana, nel 1961, da genitori umbri di cui andrà sempre fiera, papà geometra e mamma casalinga, ottima cuoca.

Si diploma geometra, inizia la sua professione, ma da subito si scopre appassionata di cucina. Nel 1999 la sua vita cambia rotta, incontra l’amore e prende la decisione di perseguire uno stile di vita etico da tutti i punti di vista: diventa vegan. E’ co-fondatrice dei siti Promiseland.it, BioContessa.it, Veganblog.it, VeganOK.com, che coordina con passione e devozione e che compongono il Network Etico LifeTribu.com.

16,00 – Area Circus

Fruitness (Fitness Naturale e istintivo) a cura di Luca Speranza di Fruttalia

16,30 – Ristorante Nobili Scorpacciate Vegan

Presentazione del libro “Nobili Scorpacciate Vegan: Le Quattro Stagioni” con l’autrice Renata Balducci. (ediz. Quantic Publishing).

Un libro che fa da ospite d’onore a questo evento. Un’ imperdibile quanto affascinante ricettario Vegan, pensato, creato e realizzato da chi ha fatto la scelta vegana il punto di partenza della propria vita: Renata Balducci, alias BioContessa. In questo suo secondo volume “Nobili Scorpacciate Vegan | Le Quattro Stagioni”, le stagioni non sono solo un alternarsi di periodi e di percezioni climatiche, ma diventano il leit motiv di una cucina sana, buona ed etica. Renata ci guida con allegria, gusto e colore attraverso i ritmi di Madre Natura, insegnandoci la buona cucina e facendosi accompagnare, nelle sue meravigliose ricette, dallo Chef Internazionale Chicco Coria e dal sommelier vegan Giacomo Crocchini. Un volume unico nel suo genere, da vedere, ascoltare e...gustare!

16,30 – Area Yoga

Free Class Yoga

16,30 – Area Concerti

Videodrome (new wave-electro music) in collaborazione con il G.A.V. Gruppo Artisti Vegani I Videodrome nascono fra Roma e Civitavecchia nel settembre del 2004 da un’idea di Roberto e Renzo. Dal vivo si presentano con computer, sintetizzatori, chitarre, controller, distorsioni, delay, vocoder e immagini che travolgono anzi stravolgono il pubblico che li segue.

16,30 – Area Fruit&Raw Days

Presentazione del libro “Fruttarismo, la via verso il Paradiso” a cura di Elena Grassi – Impronte di luce

In questo libro di Anne Osborne potrete scoprire: quale dieta siamo biologicamente adattati a mangiare; in che modo una dieta fruttariana possa essere di beneficio per la nostra salute e per quella del Pianeta; in che modo, aggiungendo più frutta alla dieta, si può aiutare il proprio corpo a guarirsi da sé; come sia possibile sentirsi sani, vitali e pieni di energia a qualsiasi età; come ridurre la nostra impronta ecologica sul Pianeta mangiando più frutta.

16,30 – Sala Conferenze Medicea

“Alimentazione 100% vegetale: basi scientifiche ed indicazioni pratiche per organizzarla al meglio” a cura della Dr.ssa Michela De Petris.

17,00 – Laboratorio VeganLAB

“Come cucinare la nostra vita, con i dolci”.

Perché mangiamo i dolci? da dove nasce la voglia di dolce? c'è un senso di colpa? Gli "zuccheri" sani per nutrire la mente e lo "zucchero" per smarrirla: super blues. Il primo cambiamento rivoluzionario a tavola passa per il sapore dolce. Il dessert in occidente e in oriente.

Workshop di cucina Vegan con Andrea Biggio.

17,00 – Teatro Scuderie Granducali

"L'alimentazione come ecologia del Corpo, della Mente e dello Spirito" Intervento a cura del Dr. Vasco Meriadri, Medico A.S.L

17,00 – Area Eco-Mamme

Mille e un gioco a costo zero (o quasi) – scopriamo quante cose interessanti ci sono in casa per "autoprodurre" giochi sicuri e divertenti.

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

17,30 - Area Fruit&Raw Days

"Guarnizioni VisualFood: piccole decorazioni per abbellire con gusto i propri piatti"

A cura di Rita Loccisano per Visual Food Design.

Rita Loccisano si occupa di decorazione in cucina da vent'anni. Ma detesta lo spreco di cibo: "Tutto ciò che viene presentato nel piatto al commensale deve essere buono!". L'appagamento del gusto ha la stessa importanza della soddisfazione visiva (proprio come nella wellness cucina).

Nel pensare gli accostamenti degli ingredienti Rita non privilegia, come spesso accade nella decorazione, il puro aspetto estetico.

17,30 – Area Concerti

Supersluts (electro music) in collaborazione con il G.A.V. Gruppo Artisti Vegani

Le Supersluts sono due ragazze con una grande passione per la musica.

La band si è formata nell'ottobre del 2009 con Irene la vocalist e Debs, la chitarrista. Usano una Drum Machine e suonano musica che deriva da un mix di vari generi musicali, accompagnata da una base elettronica. Il loro repertorio si estende per oltre un'ora di esecuzione.

17,30 – Sala Conferenze Medicea

"Cucina naturale, i perché del successo".

Cucina naturale, il mensile che da 22 anni propone ricette golose e sane, notizie e approfondimenti, ha alla base della sua crescita nella diffusione, controcorrente rispetto la maggior parte della stampa italiana, anche di settore, alcuni principi fondanti da cui non deroga, per quanto riguarda la qualità della realizzazione e le scelte salutistiche, con aperture verso la cucina vegana.

Interviene Venetia Villani, giornalista e tecnologa alimentare, direttore di Cucina Naturale.

18,00 – Villaggio dell'Essere

"I Messaggi dell'Anima"

La magia del canto e del suono diventano lo strumento per raggiungere l'anima e i simboli energetici dipinti sulla sindone energetica.

Una Emozionante ed intensa esperienza di gruppo per stimolare i valori perduti.

Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

18,00 – Area Circus

Roberto Zilli in Zeta Circus Show, performance di nuovo-circo, teatro comico, manipolazione di oggetti, equilibrismo.

18,30 – Area Yoga

Meditazione

18,30 – Sala Conferenze Medicea

“Vivere Scalzo, quando i bambini hanno da insegnare alle mamme”.

Il camminare scalzo è innato, il piede nasce sano e capace di camminare ovunque. Ascoltiamo i nostri bambini, facciamoci trascinare verso il Vivere Sano e a contatto con quel che ci circonda.

Intervengono Claudia Maffi e il barefoot Giorgio Curreli.

18,30 – Area Concerti

Amikristi and the bad sisters (electro) in collaborazione con il G.A.V. Gruppo Artisti Vegani

Il progetto AmiKristi and The Bad Sisters nasce nell'ottobre 2005, da un'idea di AmiKristi, poetessa sonora, spokenword elettropunk, e l'incontro ricercato di coriste/ballerine/attrici. Progetto al femminile.

Attualmente la formazione è composta da : AmiKristi front-woman – cori e balletti Bad Sisters : Bad Antola, Bad Kat, Bad Ignorant, Bad Key e la Bad valletta.

E' uno spettacolo decisamente inclassificabile, electro clash cabaret, elettronica anni '80, motorspychoelectotrash, siparietti Burlesque mezzi erotici femministi buffi.

....” qualcosa di molto lento e cadenzato, accompagnato dalla calda voce monotona, della cantantessa Amikristi. Nuove ipotesi poetiche realizzate con l'ausilio delle nuove tecnologie”.

La loro performance ha come forza il live, l'umorismo nero, il fetish domestico, testi che raccontano di sesso computerizzato e motorizzato, messe al femminile dedicate alla Madre nostra Kristi, con sensazioni che portano, istintivamente, a riflettere sull'orrore della quotidianità, che vede come unica salvezza la via dell'ironia e della dissacrazione.

19,00 – Area Circus

Intervento del Clown Melanzana a cura di Wladimiro Lembo

21,00 – Teatro Scuderie Granducali

SEA SHEPHERD CONSERVATION SOCIETY presenta:

Proiezione del Docu-film THE COVE

The Cove è un documentario statunitense del 2009 diretto da Louie Psihoyos, che descrive la caccia annuale del delfino che si svolge in un parco nazionale giapponese a Taiji (Wakayama). Il film è stato registrato a Taiji in segreto per cinque anni ed è stato successivamente bandito in Giappone. Il film documenta le tecniche utilizzate per la cattura e uccisione dei delfini e l'alto tasso di mercurio presente nella carne di delfino di Taiji. Il 7 marzo 2010 il film ha vinto l'Oscar al miglior documentario.

Intervengono Nelusco Dinelli, coordinatore regionale per Sea Shepherd Conservation Society e Luca Frattini, uno dei Cove Guardian (volontari di Sea Shepherd che da due stagioni sono presenti sul posto per documentare questo massacro) che racconterà la propria esperienza vissuta a Taiji.

21,30 – Villaggio dell'Essere

“Il Cerchio Sciamanico”

Il pubblico presente vivrà l'esperienza unica di essere un risuonatore sonoro, così da comprendere il vero ascolto e l'importanza del suono come elemento di vita.

Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

22,00 – Area Concerti

PURPLE NIGHT (Deep Purple Tribute Band)

Formati da 2 anni, ma ognuno dei componenti ha esperienze in precedenti bands proponendo inediti e covers ( Bullet Train, Turtleback, Fahrenheit99, tributo a Toto).

I PURPLE NIGHT tributano i Deep Purple del periodo d'oro, quello di "Made In Japan", i primi anni '70, le canzoni che li hanno resi celebri: "Highway Star", "Smoke On The Water", "Woman From Tokio", "Black Night", "Burn", "Mistreated"...

Componenti del gruppo:  
Cosimo Crott : Voce solista.  
Andrea Abrami: chitarra.  
Francesco Nardi: tastiere.  
Luca Franchi: basso.  
Filippo Galli: batteria.

## **1 MAGGIO (Orario 10:00 – 23:30)**

10,00 – Area Eco-Mamme

Massaggio Infantile, intervento a cura di Angela Arcuri, ospite dello spazio Eco-Mamme.

10,30 – Area Yoga  
Free Class Yoga

11,00 – Teatro Scuderie Granducali

Presentazione del progetto VeganWave.

Interviene Mauro Valenti, Patron della Fondazione Arezzo Wave italia.

11,00 – Area Fruit&Raw Days

“Meditazione sui chakra con l’arpa a 112 corde : Introduzione alla Musicoterapia con l’arpa”.  
Intervento a cura di Monika Paul.

11,00 – Laboratorio VeganLAB

“Kung Pao Cheerful Chunks”

Pepite d’oro Vegan saltate con peperoni e anacardi.

Workshop a cura di LovingHut.

Loving Hut è una catena internazionale di ristoranti vegani. È stata fondata da Ching Hai, un leader spirituale e imprenditore di Taiwan. Nel dicembre 2011, Loving Hut ha superato gli oltre 200 negozi in tutto il mondo. Ci sono ristoranti in Asia, Europa, Sud America, Nord America e Australia. Ogni ristorante propone le proprie specialità ed è diverso, hanno affermato di voler fornire piatti 100% vegan ed economici ai loro clienti.

Lo slogan di Loving Hut è “Be Veg! Go Green! Salvare il pianeta!”

11,00 – Sala Conferenze Medicea

“Sperimentazione animale: analisi del fenomeno, quali le alternative” interviene la Dr.ssa Michela Kuan, Resp.le Settore Vivisezione per LAV.

11,00 – Area Circus

Intervento del Clown Melanzana a cura di Wladimiro Lembo

11,00 – Area Didattica (Secondo piano)

Laboratorio per bambini di pittura e disegno a cura di Sabrina Zanetti

11,30 – Area Eco-Mamme

Mamma, si mangia? Parliamo di autosvezzamento.

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

12,00 – Teatro Scuderie Granducali

“Macchine animali: Viaggio nelle fabbriche della carne tra sfruttamento degli animali, inquinamento ambientale, salute dei consumatori.”

Interviene Roberto Bennati, Vice Presidente di LAV Italia.

Oltre 60 miliardi di animali sono allevati e uccisi ogni anno nel pianeta per un modello alimentare sbagliato e che oltre a sfruttare gli animali provoca ogni anno gravissimi danni all'ambiente in cui viviamo e diffusi problemi di salute a milioni di persone che nell'occidente basano la loro alimentazione sul consumo di proteine animali. Esamineremo le modalità di allevamento degli animali, le sofferenze durante il trasporto, gli impatti ambientali dell'allevamento intensivo di miliardi di animali e le gravi conseguenze sulla salute dei cittadini per il consumo di carne.

12,00 – Area Yoga

Acroyoga

12,00 – Sala Conferenze Medicea

“Come trattare i dolori muscolo articolari con l'educazione posturale e la consapevolezza corporea”.

Intervento del Dr. Lorenzo Ferrante, Chinesiologo, Naturopata, Educatore Posturale, Formatore.

12,00 – Area Fruit&Raw Days

“Crudismo 2.1: una conversazione teorico-pratica sul Crudismo, con ricette ed ingredienti naturali e pieni di vita!”

Con Laura Cuccato, Raw Chef e Susanna Eduini, trainer e crudista entusiasta.

13,00 – Laboratorio VeganLAB

“Cucinare Facile il Tempeh”

Workshop di cucina vegan a cura di Barbara Primo, Chef di VeganLab.

13,00 – Sala Conferenze Medicea

L'agenzia di comunicazione Wachipi, e la certificazione etica VeganOk, presentano “TuttoVegan”, la prima ed unica applicazione ufficiale di VeganBlog.it per iPhone, iPod e iPad. Libri di ricette interattivi, nati per semplificare la vita, in cucina e non solo, agli amanti della cultura vegan.

13,30 – Sala Conferenze Medicea

“Biologia delle credenze: come il pensiero influenza il DNA ed ogni cellula”

A questa sconvolgente scoperta è arrivata l'Epigenetica, una recente branca della scienza che spiega che non è il patrimonio genetico ereditato a determinare la nostra vita e la nostra salute bensì l'ambiente, le nostre credenze e le nostre esperienze.

Rivoluzionando ciò che la comunità scientifica e accademica e i mass media ci hanno inculcato, Bruce Lipton, scienziato di fama mondiale, spiega i principi dell'Epigenetica nel libro che dà il titolo alla conferenza e ci indica anche alcune strategie per cambiare, velocemente e senza sforzo, i pensieri debilitanti e limitanti.

Ognuno di noi, spiega Lipton, ha tutte le potenzialità per esprimere i propri talenti e creare una vita piena di amore e felicità.

Intervento a cura di Andrea Biagioni e Daniele Raffa.

14,00 – Villaggio dell'Essere

“Come ridiventare Suono”

Interagendo con il pubblico presente si attiverà un percorso sensoriale con suoni e canti sciamanici per ristabilire un benefico equilibrio psicofisico.

Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

14,30 – Sala Conferenze Medicea

Presentazione del libro “AromaTerapia Olistica- Il Viaggio degli aromi” con l’autore Dott. Renato Tittarelli – ediz. Quantic Publishing.

Aromaterapia Olistica è vero e proprio viaggio con gli aromi, un ritorno consapevole alla natura, all’ambiente con cui l’uomo, fin dall’antichità, è sempre stato in risonanza, Madre Terra, le piante, i fiori e il loro cuore più alchemico e profondo: gli oli essenziali. Questo volume costituisce un aiuto importante per riprendere a comunicare emotivamente con le piante, con il creato, ma soprattutto con la nostra anima e per farlo, Renato Tittarelli ci insegnerà ad utilizzare lo stesso linguaggio “segreto” delle piante: l’odore, guidandoci a ristimolare il nostro senso più antico e misterioso, l’olfatto. In questo percorso profumato saremo sempre in compagnia degli oli essenziali, le “gocce di luce”, testimoni di un mondo sottile e spirituale che ci guarda senza giudizio e ci ama incondizionatamente.

14,30 – Area Concerti

VeganWave: Esibizione dei gruppi vincitori delle selezioni regionali del concorso ItaliaWave (Fondazione Arezzo Wave)

14,30 – Area Circus

Roberto Zilli in Zeta Circus Show, performance di nuovo-circo, teatro comico, manipolazione di oggetti, equilibrismo.

14,30 – Area Eco-Mamme

Mille e un gioco a costo zero (o quasi) – scopriamo quante cose interessanti ci sono in casa per “autoprodurre” giochi sicuri e divertenti.

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

14,30 – Area Didattica (Secondo piano)

Laboratorio per bambini di Letture animate a cura di Chiara Filippini

14,30 – Area Fruit&Raw Days

“Ricette e vita fruttariana”

Workshop a cura di Silvia Vitozzi e Luca Speranza di Fruttalia.

15,00 – Laboratorio VeganLAB

Workshop a cura di Simone Salvini.

Profondo conoscitore della cucina vegetariana, vegana e ayurvedica, Simone Salvini, già capo chef del ristorante Joia di Pietro Leemann a Milano, ha collaborato con l’Associazione Vegetariani Italiana e l’Istituto Europeo di Oncologia. Executive chef di Organic Academy, attualmente collabora con la Fondazione Umberto Veronesi e svolge numerosi corsi di cucina e servizi di formazione per gruppi alberghieri, ristoranti e chef professionisti, con l’obiettivo di divulgare la cultura vegetariana e vegana.

15,00 – Teatro Scuderie Granducali

Intervento a cura di Amnesty International a cui parteciperà il Direttore della Comunicazione e Portavoce italiano Riccardo Noury.



15,30 – Ristorante Nobili Scorpacciate Vegan  
Apertura giornaliera della mostra Fotografica a cura di Gianluca Acca (fino alle ore 17,30).

15,30 – Sala Conferenze Medicea

“Why we should be vegan”

Intervento a cura di Anna Calamita per Loving Hut.

Loving Hut è una catena internazionale di ristoranti vegani. È stata fondata da Ching Hai, un leader spirituale e imprenditore di Taiwan. Nel dicembre 2011, Loving Hut ha superato gli oltre 200 negozi in tutto il mondo. Ci sono ristoranti in Asia, Europa, Sud America, Nord America e Australia. Ogni ristorante propone le proprie specialità ed è diverso, hanno affermato di voler fornire piatti 100% vegan ed economici ai loro clienti.

Lo slogan di Loving Hut è “Be Veg! Go Green! Salvare il pianeta!”

15,30 – Area Concerti

VeganWave: Esibizione dei gruppi vincitori delle selezioni regionali del concorso ItaliaWave (Fondazione Arezzo Wave)

15,30 – Area Fruit&Raw Days

“Piante antiche da frutto”. Interviene Giacomo Fiorini Resp.le Pubblicazioni per i Vivai Belfiore, azienda che è situata sulle colline di Firenze e più che un vivaio lo si può definire un “parco vivaio”, nei cui campi custodi sono presenti oltre 1000 varietà di piante da frutto in via di estinzione, alberi e arbusti autoctoni della macchia mediterranea.

15,30 – Area Eco-Mamme

Bimbi e mamme koala: scopriamo insieme l'arte del portare in fascia (posizioni sulla schiena).  
A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

16,00 – Teatro Scuderie Granducali

Amnesty International ed il Segretariato Sociale della RAI presentano Marco Cortesi e Mara Meschini in :“La Scelta... e tu cosa avresti fatto?” (Spettacolo)

5 Storie Vere 1 Guerra 2 Attori 1 Solo Coraggio.

Due narratori, un uomo e una donna, cinque storie vere di coraggio provenienti da uno dei conflitti più atroci e disumani dei nostri tempi: la guerra civile che ha insanguinato l'Ex – Jugoslavia tra il 1991 e il 1995. raccolte durante il conflitto bosniaco dalla dottoressa Svetlana Broz (nipote di Josip broz, capo di governo jugoslavo, meglio conosciuto con il nome di Tito) e affidate alla voce di Marco Cortesi e Mara Meschini, queste sette storie rappresentano straordinarie testimonianze di eroismo, fratellanza e umanità.

Nascondere il vicino in casa propria, dare un passaggio ad una donna, aiutare con del denaro un amico, condividere del cibo con un ragazzo, ci appaiono piccoli gesti ma diventano enormi esempi di coraggio e di umanità in un tempo di guerra in cui la malvagità regna in ogni angolo, in un tempo in cui proprio l'aiutare quel vicino di casa, amico, conoscente di etnia e religione differente potrebbe costarti la vita.

16,00 – Area Circus

Fruitness (Fitness Naturale e istintivo) a cura di Luca Speranza di Fruttalia

16,30 – Area Yoga

Capoeira

16,30 – Sala Conferenze Medicea

Presentazione del libro “Il lupo aiuta l’uomo a sconfiggere le sue paure” di e con Roberta Lorenzetti, insegnante di scuola materna

16,30 – Area Concerti

VeganWave: Esibizione dei gruppi vincitori delle selezioni regionali del concorso ItaliaWave (Fondazione Arezzo Wave)

16,30 – Area Fruit&Raw Days

“Semplice Cucina Gourmet”

L’Alta Cucina Crudista presentata da Vito Cortese dove la parola d’ordine è equilibrio...no sofisticazione!

Chef Vito Cortese (raw foodist), fondatore della scuola Nudo&Crudo, esperto di cucina ed alimentazione crudista, ha studiato crudismo presso scuole In Canada ed Inghilterra, diplomato ad alti voti all’Accademia “Matthew Kenney”, la prima scuola di cucina crudista riconosciuta al mondo!

16,30 – Ristorante Nobili Scorpacciate Vegan

Presentazione del libro “Nobili Scorpacciate Vegan: Le Quattro Stagioni” con l’autrice Renata Balducci. (ediz. Quantic Publishing).

Un libro che fa da ospite d’onore a questo evento. Un’imperdibile quanto affascinante ricettario Vegan, pensato, creato e realizzato da chi ha fatto la scelta vegana il punto di partenza della propria vita: Renata Balducci, alias BioContessa. In questo suo secondo volume “Nobili Scorpacciate Vegan | Le Quattro Stagioni”, le stagioni non sono solo un alternarsi di periodi e di percezioni climatiche, ma diventano il leit motiv di una cucina sana, buona ed etica. Renata ci guida con allegria, gusto e colore attraverso i ritmi di Madre Natura, insegnandoci la buona cucina e facendosi accompagnare, nelle sue meravigliose ricette, dallo Chef Internazionale Chicco Coria e dal sommelier vegan Giacomo Crocchini. Un volume unico nel suo genere, da vedere, ascoltare e...gustare!

17,00 – Laboratorio VeganLAB

“Come disegnare nel piatto con ingredienti vegan per far mangiare i bambini”  
Workshop a cura di Aniello Giordano, Chef di Veganblog.

17,00 – Area Eco-Mamme

Pannolini lavabili: ritorno al...futuro!

A cura del Team Eco-Mamme, Claudia Maffi, Federica Fassola e Claudia Vedovello.

17,30 – Area Fruit&Raw Days

“Cruditaly – La cucina italiana allo stato crudo”

Cruditaly è la prima collana DVD di cucina crudista-gourmet in Italia. Protagonista lo Chef Vito Cortese che ha voluto reinterpretare le principali ricette della grande tradizione culinaria italiana in chiave crudista, riuscendo a conciliare l’arte dell’alta cucina con le esigenze dei più golosi e le pretese dei critici più esigenti. Su tutto dominano i principi del crudismo, nuovissima tendenza dell’alimentazione vegana che toglie fuoco e fornelli dalla cucina, per restituirle i profumi degli ingredienti naturali: gli alimenti, tutti rigorosamente di origine vegetale, non subiscono nessun alcun processo di cottura e mantengono intatte le loro proprietà e principi nutritivi. Per la prima volta nella storia il gusto e la salute si incontrano... e scoprono di essere fatti l’uno per l’altro!

La collana Cruditaly, prodotta da Qpro (un marchio di Tweedle Srl e Shock! Solutions Srl), è composta da quattro Dvd di 50 minuti circa cad., tutti sottotitolati in inglese, che raccoglieranno complessivamente 40 ricette crudiste-gourmet. Ciascun DVD sarà corredato da un ricettario di 20 pagine redatto in italiano e inglese.

17,30 – Sala Conferenze Medicea

“Orto e Arte...Frutta e Verdura gli Alimenti Vegetali nella Pittura”

Un'originale dissertazione alfine di ricostruire le relazioni tra cibo vegetale e uomo attraverso alcuni quadri famosi e non solo.

Talento precoce, frequenta l'istituto d'arte dove, immediatamente dopo il diploma, vi insegnerà per quasi vent'anni prima di trasferirsi a Parigi per perseguire i suoi obiettivi artistici. È attivo con il gruppo storico Figuration Critique e fa parte della prestigiosa Fondation Taylor. Sue opere sono presenti in collezioni pubbliche e private.

Interviene Lorenzo Proca.

17,30 – Teatro Scuderie Granducali

“Vaccinazioni pediatriche: una scelta consapevole”.

Intervento del Dr. Eugenio Serravalle, Medico Pediatra, Omeopata.

Laureato in Medicina e Chirurgia a Pisa – Specializzato in Pediatria Preventiva e Puericoltura e Patologia Neonatale a Pavia.

Diploma in Omeopatia Classica presso la Scuola Omeopatica di Livorno.

Attività professionale:Divisione Pediatrica Ospedale Cisanello, Pisa

Casa di Cura Suore dell'Addolorata di Via Manzoni Pisa, Casa di Cura San Rossore Pisa, Consulente e responsabile di progetti di educazione alimentare (Comune di Pisa, Asili nido e scuole materne di Uliveto Terme, Nodica, Calci, Il girotondo e Il Nido d'ape di Pisa).

Docente presso l'Accademia di Omeopatia Classica Hahnemaniana di Firenze, Relatore in numerose convegni e conferenze sul tema delle vaccinazioni e dell'alimentazione.

Autore di “Bambini Supervaccinati” (Edizioni Il leone verde), “Tutto quello che occorre sapere prima di vaccinare proprio figlio” (Edizioni SI), co-autore (insieme a Roberto Gava) di “Vaccinare contro il tetano? Vaccinare contro il papillomavirus?” Edizioni Salus Infirmorum.

18,00 – Villaggio dell'Essere

“I Messaggi dell'Anima”

La magia del canto e del suono diventano lo strumento per raggiungere l'anima e i simboli energetici dipinti sulla sindone energetica.

Una Emozionante ed intensa esperienza di gruppo per stimolare i valori perduti.

Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

18,00 – Area Yoga

Arti Marziali

18,00 – Area Circus

Roberto Zilli in Zeta Circus Show,performance di nuovo-circo, teatro comico, manipolazione di oggetti, equilibrismo.

18,30 – Sala Conferenze Medicea

“L'importanza dell'equilibrio nella nutrizione vegana”. Intervento a cura della Dr.ssa Francesca Fanucchi, Biologa nutrizionista esperta in biotecnologie molecolari.

18,30 – Area Concerti

VeganWave: Esibizione dei gruppi vincitori delle selezioni regionali del concorso ItaliaWave (Fondazione Arezzo Wave)

19,00 – Area Yoga

Bioenergetica

19,00 – Area Circus  
Intervento del Clown Melanzana a cura di Wladimiro Lembo

19,30 – Area Concerti  
VeganWave: Esibizione dei gruppi vincitori delle selezioni regionali del concorso ItaliaWave  
(Fondazione Arezzo Wave)

20,30 – Area Concerti  
VeganWave: Esibizione dei gruppi vincitori delle selezioni regionali del concorso ItaliaWave  
(Fondazione Arezzo Wave)

21,30 – Villaggio dell'Essere  
“Il Cerchio Sciamanico”  
Il pubblico presente vivrà l'esperienza unica di essere un risuonatore sonoro, così da comprendere il  
vero ascolto e l'importanza del suono come elemento di vita.  
Conferenza Spettacolo a cura di Mauro Giuliani Thamaak, Maestro Sonico.

21,30 – Area Concerti  
VeganWave: Esibizione dei gruppi vincitori delle selezioni regionali del concorso ItaliaWave  
(Fondazione Arezzo Wave)

22,30 – Area Concerti  
VeganWave: Esibizione dei gruppi vincitori delle selezioni regionali del concorso ItaliaWave  
(Fondazione Arezzo Wave)

23,30 – Area Concerti  
VeganWave: Esibizione dei gruppi vincitori delle selezioni regionali del concorso ItaliaWave  
(Fondazione Arezzo Wave)