



AGRI TERRANOVA

7 EDIZIONE

2025

PROGETTO

7

EDIZIONE

ASSOCIAZIONE AGRI TERRANOVA

C.so Margherita, 274 - TERRANOVA DA SIBARI

C.F.: 94041240782 - P.IVA: 03931600781

EVENTO

1. AGRITERRANOVA: l'evento

Le iniziative sulla valorizzazione dei prodotti, dell'agroalimentare, dei piccoli artigiani e imprenditori locali, nel territorio di Terranova da Sibari, sono state di grande successo grazie all'impegno profuso sin dal 2019. Una formula che ha dato ampio spazio all'agricoltura, alle imprese, all'economia e all'artigianato locale. Sempre numerosi gli appuntamenti proposti per aziende del settore che hanno avuto l'occasione di esporre i loro prodotti in un percorso che va dai macchinari fino alle produzioni enogastronomiche e artigianali caratteristiche del territorio.

La settima edizione di Agri Terranova si prefigge l'obiettivo di consolidare la comunità di pensiero e pratica che ha preso vita fin dal primo evento pilota del 2019. L'iniziativa ogni anno vede la partecipazione di circa visitatori, è nata per accogliere aziende della filiera agroalimentare e artigianale italiana, con un focus sulla produzione locale, all'interno di uno spazio espositivo che sarà allestito presso l'Azienda Agricola [nome azienda]. Il programma molte attività. Un ampio spazio espositivo è messo a disposizione delle aziende e nelle tre giornate sono previsti due workshop tematici: uno dedicato agli strumenti finanziari per la creazione e lo sviluppo delle imprese, l'altro sulla diversificazione delle colture di qualità in agricoltura.

Completano il programma delle tre giornate l'appuntamento con la gastronomia d'eccellenza attraverso lo Show Cooking, dove l'arte culinaria si fonde con le materie prime di qualità. Chef rinomati prepareranno piatti della tradizione, illustrando tecniche rispettose dell'ambiente e della salute, in un viaggio sensoriale che unisce sapori, profumi e colori; sono previsti laboratori artigianali originali e divertenti per adulti e per bambini. I laboratori creativi e inclusi prevedono: un laboratorio sulla tradizione culinaria calabrese; un laboratorio di

ASSOCIAZIONE AGRITERRANOVA

C.so Margherita, 274 - TERRANOVA DA SIBARI

C.F.:94041240782 - P.IVA: 03931600781

fieragriterranova@gmail.com

originali e divertenti per adulti e per bambini. I laboratori creativi e inclusi prevedono: un laboratorio sulla tradizione culinaria calabrese; un laboratorio di ceramica ecologica e di preparazione di sapone fatto in casa, dove i partecipanti potranno immergersi nelle tradizioni artigianali calabresi. Un'opportunità unica per riscoprire l'arte del fare, che affonda le radici nella cultura locale e che rappresenta uno degli aspetti più affascinanti e distintivi della Calabria. In questa cornice, l'altro grande elemento di novità è la decisione di Agri Terranova di entrare a far parte della Condotta Slow Food della Calabria, un passo che segna un'importante evoluzione nel suo percorso. In pista la proposta di introdurre nella Condotta il cultivar della Roggianella, tipica produzione olearia del Terranovese che avrà la possibilità di "presentarsi" in momenti show cooking e di più ampia pubblicizzazione.

Durante l'evento, gli ospiti e le aziende espositrici saranno ospitati nel salotto di Radio Jonica (media partner), allestito in diretta nel corso della manifestazione.

1.2 Perché a Terranova da Sibari

La manifestazione si svolge a Terranova da Sibari, un territorio ricco di storia e tradizione, situato nel cuore della Calabria. Qui, la cultura locale si intreccia con le coltivazioni tipiche della regione, la genuinità della cucina mediterranea e l'ospitalità calorosa della sua gente. Terranova rappresenta un simbolo di una Calabria produttiva, un laboratorio di biodiversità e innovazioni. Questo territorio racconta storie di autenticità, in cui l'artigianato locale gioca un ruolo fondamentale quale espressione di un legame profondo con la terra e con le tradizioni locali.

1.3 A chi si rivolge

Agri Terranova punta a crescere ma restando orgogliosamente radicata nel territorio Terranovese. Le piccole aziende locali sono gli interlocutori principali dell'iniziativa, ma la manifestazione vuole portare al centro della scena anche aziende innovative della Filiera Artigianale e Agroalimentare italiana e calabrese cui ispirarsi in quanto modelli di successo e innovazione capaci di coniugare tradizione, qualità e sostenibilità.

ASSOCIAZIONE AGRI TERRANOVA

C.so Margherita, 274 - TERRANOVA DA SIBARI

C.F.:94041240782 - P.IVA: 03931600781

fieragriterranova@gmail.com

WORKSHOP TEMATICO

Strumenti finanziari per la creazione e lo sviluppo delle aziende agroalimentari e artigiane

Il workshop fornirà ai partecipanti le conoscenze per utilizzare efficacemente le risorse finanziarie disponibili per le aziende agroalimentari e artigiane, con particolare attenzione ai fondi pubblici e privati, alle agevolazioni fiscali e agli incentivi.

Obiettivi del Workshop:

- **Informare:** Fornire una panoramica completa delle opportunità di finanziamento disponibili per le aziende agroalimentari e artigiane, inclusi fondi pubblici, privati, agevolazioni fiscali e incentivi.
- **Supportare:** saranno previsti stand a cura di enti pubblici e privati al fine di offrire consulenza e supporto personalizzato per informare i singoli imprenditori sulle opportunità discusse nel workshop nella modalità B2B.

Contenuti del Workshop: Panoramica dei Finanziamenti Pubblici e Privati

- **Fondi Europei e Nazionali:** Presentazione dei principali programmi di finanziamento disponibili a livello europeo e nazionale: i fondi strutturali europei e i programmi di sviluppo rurale.
- **Finanziamenti Bancari e Private Equity:** Presentazione delle opportunità offerte dai finanziamenti bancari tradizionali (microcredito), ISMEA, dai fondi di private equity e dai venture capital.

ASSOCIAZIONE AGRI TERRANOVA

C.so Margherita, 274 - TERRANOVA DA SIBARI

C.F.: 94041240782 - P.IVA: 03931600781

fieragriterranova@gmail.com

- **Agevolazioni Fiscali:** Informazioni sulle agevolazioni fiscali disponibili per le aziende agroalimentari, come crediti d'imposta (ZES) e detrazioni fiscali per investimenti in innovazione e sostenibilità.

Networking e Collaborazione:

- **Incontri con Esperti:** Opportunità di incontrare esperti del settore, consulenti di finanza aziendale e rappresentanti di istituzioni finanziarie per discutere delle specifiche esigenze aziendali.
- **Collaborazione tra Aziende:** Promozione della collaborazione tra aziende agroalimentari per sviluppare progetti comuni e accedere a finanziamenti collettivi.

Focus sul Workshop

Diversificazione delle colture di qualità in Agricoltura

Un workshop sulla diversificazione delle colture di qualità in agricoltura, con un focus sulla corilicoltura (coltivazioni nocciole), rappresenta un'opportunità per esplorare strategie innovative e sostenibili per migliorare la redditività e la resilienza delle aziende agricole.

Obiettivi del Workshop

- **Promuovere la diversificazione colturale:** Illustrare i vantaggi economici, ambientali e sociali derivanti dall'introduzione di colture di qualità come le nocciole.
- **Condividere esperienze di successo:** Presentare casi studio e best practice di aziende agricole che hanno implementato con successo la coltivazione delle nocciole.
- **Fornire strumenti pratici:** Offrire ai partecipanti conoscenze tecniche e strumenti finanziari per avviare o migliorare la coltivazione delle nocciole.

ASSOCIAZIONE AGRI TERRANOVA

C.so Margherita, 274 - TERRANOVA DA SIBARI

C.F.:94041240782 - P.IVA: 03931600781

fieragriterranova@gmail.com

Contenuti del Workshop

Introduzione alla Diversificazione Colturale:

- Definizione e importanza della diversificazione in agricoltura.
- Benefici per la sostenibilità ambientale e la resilienza economica delle aziende agricole.

Il Caso delle Nocciole:

- Caratteristiche della coltura: Le nocciole come coltura di qualità, adatta a diversi contesti climatici e ambientali.
- Varietà e qualità: Analisi delle principali varietà di nocciole coltivate in Calabrese.
- Mercato e opportunità: Il progetto Ferrero per la Calabria

Agri Terranova e Slow Food:

In collaborazione con Slow Food Magna Graecia - Pollino

Un viaggio sensoriale tra gli extravergini d'eccellenza, sotto il cielo stellato della nostra terra! a difesa della Roggianella di Terranova da Sibari. Agriterranova, con il suo impegno per la promozione delle eccellenze agricole calabresi, ha deciso di entrare a far parte della Condotta Slow Food della Calabria.

Strumenti Finanziari e Incentivi:

- Panoramica dei finanziamenti disponibili per la diversificazione colturale.

3. Obiettivo

Promuovere una comunità di pensiero e azione che diventi leva di trasformazione per le persone, le imprese della filiera agricola e artigiana, e le comunità locali, integrando l'artigianato come elemento centrale di questa evoluzione.

ASSOCIAZIONE AGRI TERRANOVA

C.so Margherita, 274 - TERRANOVA DA SIBARI

C.F.:94041240782 - P.IVA: 03931600781

fieragriterranova@gmail.com

4. Partner

Patrocinio richiesto a:

- Consiglio Regionale della Calabria
- Camera di Commercio di Cosenza
- Ente Nazionale per il Microcredito

Main Partner confermati:

- ARSAC
- BCC Mediocrati
- Ordine degli Agronomi della provincia di Cosenza
- Federazione Italiana Cuochi
- Nazionale Italiana Pizzaioli
- IPSIA Da Vinci Castrovillari

Media Partner confermati:

- Quotidiano del Sud
- Jonica Radio
- Ten

Ideazione e Organizzazione:

Associazione AGRITERRANOVA – www.agriterranova.com

Design della Comunicazione:

TAO – Talenti all'Opera srls – www.talentiallopera.com

ASSOCIAZIONE AGRITERRANOVA

C.so Margherita, 274 - TERRANOVA DA SIBARI

C.F.:94041240782 - P.IVA: 03931600781

fieragriterranova@gmail.com

PROGRAMMA

5. Programma

Sette giorni prima dell'inizio dell'evento: Conferenza stampa presso sala De Cardona BCC Mediocrati centro direzionale (Rende)

Luglio

Ore 18:00

Evento Slow Food 5ª Edizione "Extra Vergini sotto le stelle"

Un viaggio sensoriale tra gli extravergini d'eccellenza, sotto il cielo stellato della nostra terra! Agriterranova, con il suo impegno per la promozione delle eccellenze agricole calabresi, ha deciso di entrare a far parte della Condotta Slow Food della Calabria, un passo che segna un'importante evoluzione nel suo percorso. Agriterranova intende applicare lo stesso modello di valorizzazione alla Tondina, (Roggianella) promuovendo la qualità e l'autenticità di quest'olio, fiore all'occhiello Calabrese. Un'opportunità per creare una rete di produttori, con la partecipazione ad eventi e iniziative promosse dalla rete Slow Food contribuirà a sensibilizzare il pubblico sulla storia, le tecniche di produzione e le peculiarità di quest'olio.

Agosto

Sagra dello "Stiso" Terranova Ribelle VII Edizione

L'evento si svolgerà nel mese di Agosto 2025 in una giornata, verrà onorata la memoria del compianto Vicepresidente della Pro Loco Enzo Smiriglia venuto a mancare nel mese di giugno. Nella manifestazione, si intende promuovere e valorizzare il territorio attraverso una serie di eventi: gastronomia, meeting formativi, momenti di accoglienza e di intrattenimento ospiti, quali mercatini, concerti folkloristici, esposizione di prodotti tipici e artigianali, mostre e spettacoli.

ASSOCIAZIONE AGRI TERRANOVA

C.so Margherita, 274 - TERRANOVA DA SIBARI

C.F.:94041240782 - P.IVA: 03931600781

fieragriterranova@gmail.com

Prima giornata (VENERDÌ 17 OTTOBRE)

Ore 16:00

Apertura Agriterranova 2025 : accesso agli stand espositivi

Ore 17:00-18:30

1 Wok shop (presso salotto Jonica radio – Diretta) Strumenti finanziari per la creazione e lo sviluppo delle aziende agroalimentari e artigiane

Interventi programmati:

- Rappresentante Ente Nazionale per il Microcredito
- Rappresentante BCC Mediocrati
- Rappresentante ISMEA
- Rappresentante ARSAC
- Rappresentante Assessorato Regionale agricoltura/attività produttive
- Rappresentante azienda artigiana

Moderazione a cura del giornalista, seguirà consulenza B2B per imprenditori interessati, interviste e ospitate presso salotto Jonica Radio.

Ore 20:00

Show Cooking

Ore 21:00

Spettacolo musicale dal vivo

ASSOCIAZIONE AGRI TERRANOVA

C.so Margherita, 274 - TERRANOVA DA SIBARI

C.F.:94041240782 - P.IVA: 03931600781

fieragriterranova@gmail.com

Seconda giornata (SABATO 18 OTTOBRE)

Ore 10:00-11:30

2° Wokshop (presso salotto Jonica radio – Diretta) - Diversificazione delle colture di qualità in Agricoltura

- Rappresentante Consorzio Calabria in guscio
- Rappresentante Ferrero Spa
- Rappresentante Ministero Agricoltura
- Rappresentante Ordine Agronomi
- Rappresentante Anci

Moderazione a cura del giornalista, seguirà consulenza B2B per imprenditori interessati, interviste e ospitate presso salotto Jonica Radio.

Ore 12:00

Presentazione laboratori creativi Presso salotto Jonica radio - Diretta.

Ore 16.00

Laboratorio a quattro mani di ceramica ecologica (per adulti e per bambini).
Un laboratorio di ceramica con materiali non tossici e tecniche eco-friendly.

Ore 17:30

Laboratorio creativo a cura dell'Associazione "Cuoca Calabrese" per adulti.
Prepariamo insieme il sapone fatto in casa dalle nonne.

Ore 18: 00

Presentazione del libro Presso salotto Jonica Radio

Ore 18:30

Laboratorio creativo a cura dell'Associazione "Cuoca Calabrese" per adulti.
Alla scoperta dell'arte culinaria Calabrese.

Ore 20:30

Spettacolo dal vivo Artisti di strada

ASSOCIAZIONE AGRI TERRANOVA

C.so Margherita, 274 - TERRANOVA DA SIBARI

C.F.:94041240782 - P.IVA: 03931600781

fieragriterranova@gmail.com

Terza Giornata (DOMENICA 19 OTTOBRE)

Ore 10:00 - 12:00

Passeggiata tra le erbe aromatiche e spontanee con degustazione.

Un'esperienza immersiva alla scoperta dei profumi, dei sapori e delle proprietà benefiche delle erbe spontanee e officinali!

Esploriamo la natura insieme

Durante questa passeggiata guidata, avremo l'opportunità di addentrarci in un percorso affascinante tra i sentieri della nostra terra, osservando da vicino le erbe aromatiche che crescono spontaneamente. Scopriremo come riconoscerle, raccoglierle nel rispetto dell'ambiente e utilizzarle per il nostro benessere quotidiano.

Un viaggio tra storia, tradizione e scienza

Ogni pianta ha una storia da raccontare: alcune venivano usate fin dall'antichità per le loro proprietà curative, altre sono alla base di antiche ricette della tradizione popolare. Con l'aiuto di esperti botanici e appassionati di erboristeria, esploreremo il valore nutrizionale e terapeutico di queste piante, imparando a inserirle nella nostra alimentazione e nei rimedi naturali.

Dimostrazione pratica: oli aromatici e rimedi naturali

Durante il percorso, verranno illustrate semplici preparazioni per creare in casa oli aromatici ed essenze benefiche, perfette per uso alimentare o cosmetico. Scopriremo come estrarre al meglio le loro proprietà e come utilizzarle per insaporire i piatti o prendersi cura del corpo in modo naturale.

Degustazione di specialità vegetariane

Dopo la passeggiata, sarà il momento di deliziare il palato con una degustazione speciale. L'Associazione Cuoca Calabrese preparerà per noi piatti vegetariani realizzati con ingredienti biologici locali e arricchiti dalle erbe aromatiche raccolte. Un'esperienza sensoriale che unisce gusto, salute e territorio!

Un evento per tutti

Questa esperienza sarà un'occasione perfetta per avvicinarti al mondo delle erbe aromatiche e spontanee in modo coinvolgente e interattivo.

ASSOCIAZIONE AGRI TERRANOVA

C.so Margherita, 274 - TERRANOVA DA SIBARI

C.F.:94041240782 - P.IVA: 03931600781

fieragriterranova@gmail.com



AGRI TERRANOVA

7 EDIZIONE

2025

AGRI TERRANOVA

7 EDIZIONE

Telefono : +39 329 382 4319
E-mail : fieragriterranova@gmail.com
Indirizzo : Corso Margherita, 274 Terranova da Sibari (CS)
Sito web : agriterranova.com

