



FESTIVAL *Vegan* ALL'IDROSCALO

MILANO 10 - 11 ottobre 2015

Ore 10:00 – Apertura degli stand, del bar, dello Sportello Diritti (degli) animali e dello Sportello Genitori Veg.

SABATO 10

CONFERENZE IN SALA AZZURRA

11:30 Introduzione e benvenuto al Miveg

12:00 – **Rendiamo visibile l'invisibile: la campagna NOMattatoio**

Con Rita Ciatti ed Eloise Cotronei

La campagna NOMattatoio, nata a Roma e adesso presente anche in altre città, è finalizzata a mettere in luce le pratiche di violenza istituzionalizzata sugli animali che la società considera normali, naturali e necessarie. Quelle pratiche che avvengono ogni giorno, appunto, all'interno dei macelli.

14:30 – **Palestina: animalismo anche in tempi di guerra**

Con Palestinian Animal League Solidarity.

In Palestina non solo il popolo è oppresso dall'occupazione militare israeliana. Questa terra è abitata da tanti animali che si trovano a fronteggiare sia la guerra che le normali attitudini che in una società ancora molto rurale gli umani hanno verso di loro. Questo rende davvero difficile e senza precedenti il lavoro di Palestinian Animal League, che conosceremo e scopriremo per la prima volta in Italia tramite il gruppo di sostegno europeo.

15:30 – **Vegan, un club esclusivo può cambiare il mondo?**

Con Claudio Pomo, attivista di Essere Animali

Il nostro obiettivo come vegani non dovrebbe essere coinvolgere più persone possibili in questa scelta e diventare tanti, tantissimi? Eppure sembra che non sempre sia questa l'intenzione. Impariamo a capire come possiamo far interessare davvero più persone a cambiare prospettive e quali sono gli errori più comuni dei vegani nel rapportarsi agli altri. Riflessioni e strategie per non rimanere un piccolo club in cui è difficile essere ammessi, ma diventare una massa critica che cambia il mondo.

16:30 – **Santuari, animali liberi, animali rifugiati**

Con Rete dei Santuari di Animali Liberi e Vitadacani Onlus

Quali le strade, gli sviluppi, i prossimi obiettivi della Rete dei Santuari. Ma soprattutto, cosa puoi fare tu per aiutarli e aiutare gli animali rifugiati. Durante la conferenza verrà presentato in anteprima il video-documentario sui rifugi della Rete.

17:30 – **Expo, ovvero mangiarsi il pianeta**

Con Rete NoExpo

L'enorme evento mediatico creato a Milano attorno ad Expo cerca di convincere i cittadini che si parli di cibo sostenibile, educazione alimentare, tutela della biodiversità. Ma dietro una luminosa facciata si nasconde ben altro: devastazione ambientale, corruzione, multinazionali coinvolte nelle peggiori pratiche di sfruttamento di territori, animali e popoli. Conosci davvero fino in fondo cosa significa Expo2015?

18:30 – **Animali e città: un rapporto spesso conflittuale**

Con avv. Claudia Taccani (resp.le Sportello Legale OIPA), avv. Alessandro Ricciuti e Mario Riccardo Oliviero, autore di "Animali in Famiglia".

Si parlerà di animali da reddito in città: possono vivere con noi? Quali prescrizioni ci sono? I vicini possono impedirlo? Ma anche di regolamenti comunali per la tutela del benessere animale e come intervenire nelle situazioni illecite più comuni. Oliviero presenterà il suo libro "Animali in Famiglia" (ed. Sonda) e l'evolversi di diritti e doveri per chi convive con animali.

21:30 – **Cowspiracy: proiezione e presentazione con il regista Keegan Kuhn**

Per la prima volta in Italia "il film che le organizzazioni ambientaliste mondiali non vorrebbero mai farti vedere". *Cowspiracy: The Sustainability Secret* (2014) è un lavoro innovativo che indaga a fondo ed esplora il vero impatto dell'allevamento intensivo sull'ambiente e che cerca di capire perché questo argomento sia un tabù per le principali organizzazioni ambientaliste.

Un documentario di azione, a tratti anche divertente, che va a completare il lavoro di smascheramento dello sfruttamento intensivo degli animali e degli interessi che lo coprono.

Assieme al regista Keegan Kuhn parleremo dei temi del film, delle difficoltà affrontate nel girarlo e dell'impatto che *Cowspiracy* sta avendo a livello internazionale.

AREA WORKSHOP

15:00 – **Atipici migranti gli animali selvatici si spostano in città: le ragioni, come conviverci, il recupero in caso di bisogno e loro riabilitazione**

A cura di Lega Abolizione Caccia

Quante volte capita di trovarsi di fronte animali feriti e non sappiamo come comportarci? Scopo del workshop è di fornire i rudimenti necessari per un primo soccorso e per una corretta gestione degli animali selvatici trovati in difficoltà.

16:30 – **Dolci crudisti**

Con chef Angelo Domaneschi

Si possono fare torte senza prodotti animali, ma anche senza zucchero e senza cuocere gli ingredienti? La risposta è "Sì, e sono buonissimi!". E chiunque abbia assaggiato i dolci crudisti non può che ammetterlo. Se sei curioso o scettico vieni a scoprire di più.

18:00 – **La pizza con il lievito madre e con il lievito di birra: come utilizzare correttamente i due lieviti a livello casalingo**

A cura di Alice Chiara alias Violamirtillo, appassionata di cucina senza derivati animali ma soprattutto di dolci e lievitati

Sfateremo insieme i miti su questi due lieviti scoprendo che danno entrambi ottimi risultati se utilizzati in modo corretto.

19:30 – **Concerto acustico con Gab de la Vega**

Folk-punk animalista e impegnato.

ATTIVITÀ PER I PICCOLI

15:00 – **SORRISI A MERENDA**

a cura di Caterina Carraro

Come si prepara una merenda vegan a prova di golosi e di scettici? È possibile mettere nel piatto cibo crueltyfree, divertente e sano? Caterina ci inviterà a preparare merende che sorridono e invitano all'assaggio, partendo da ingredienti sani, di stagione e che richiedono preparazioni semplici. Sarà richiesto l'aiuto dei piccoli presenti, perché si sa: l'appetito e la curiosità vengono aiutando mamma o papà in cucina e facendo tante tante domande ...

17:00 – **LETTURE EMPATICHE**

a cura di Caterina Carraro

Cosa accadrebbe se fosse un *padrone* a dover aspettare che il suo cane finisse di guardare il telefilm preferito per portarlo a fare pipì? O se fosse una bambina a mangiare un lupo? Letture divertenti, ma non solo, per mettersi nei panni degli amici animali e provare a vedere come ci calzano ... A seguire piccolo laboratorio.

RISTORANTE

Il ristorante è aperto dalle 13:00 alle 15 per il pranzo e dalle 19 alle 22 per la cena.

DOMENICA 11

CONFERENZE IN SALA AZZURRA

11:00 – Il cibo che nutre... una scelta consapevole può farci stare in salute!

Con Domenico Battaglia, laureato in Medicina e Chirurgia, specialista in Urologia, e Master Internazionale di Nutrizione e Dietetica Vegan/Vegetariana. Si occupa di Alimentazione Naturale correlata al perseguimento di uno stato di salute più consapevole ed applicata alle patologie cronico-degenerative. In questa conferenza Domenico Battaglia, partendo dalla situazione alimentare odierna, analizzerà le dinamiche nutrizionali passando per scelte alimentari diverse come quella vegana che ci consentono protezione e miglioramenti in ambito salutistico.

12:00 – Non si risolve un problema senza renderlo pubblico. L'importanza delle investigazioni.

A cura di Serena Capretti, attivista di Essere Animali
Il lavoro di investigazione è parte integrante della comunicazione del movimento animalista. Le immagini raccolte direttamente dai luoghi dello sfruttamento degli animali rendono concreta e visibile la loro sofferenza, aiutando a far diventare la questione sempre più spesso di interesse collettivo e sociale. Serena ci parlerà delle esperienze, le difficoltà e i successi del lavoro svolto in questo campo da Essere Animali.

15:00 La questione animale sui grandi mezzi di comunicazione: difficoltà, importanza, possibilità.

Con Lorenzo Guadagnucci (autore di Restiamo Animali, co-fondatore di "Giornalisti contro il razzismo" e giornalista per Quotidiano Nazionale) e Beatrice Montini (giornalista del Corriere della Sera e fondatrice del blog VeggoAnch'io). Modera il dibattito Eleonora Adorni.

I media possono essere uno strumento per raggiungere milioni di persone con informazioni sullo sfruttamento animale. Però i grandi mezzi di comunicazione hanno spesso taciuto su questi argomenti, se non spesso diffuso propaganda falsata e di parte. Eppure lo spazio concesso ad argomenti animalisti e argomentazioni antispeciste, così come anche per immagini forti, è sempre maggiore. Qualcosa sta cambiando? Ne parliamo con chi ci lavora dall'interno.

16:00 – I bambini vegani crescono forti e sani

Con Denise Filippin, Anna Silvia Angela e Maddalena Fasser – Genitori Veg

I genitori che scelgono un'alimentazione a base vegetale per i propri figli in Italia aumentano anno dopo anno. Come impostare un'alimentazione sana e bilanciata nel passaggio dal latte materno ai cibi solidi? A quali professionisti rivolgersi? Dove reperire informazioni attendibili? Dati scientifici e consigli pratici per avvicinarsi nel modo più sicuro ad un'alimentazione non-violenta e rispettosa della nostra salute e di quella del pianeta.

17:00 – Informazione, azione diretta e disobbedienza civile. Verso una liberazione totale

A cura del Coordinamento Fermare Green Hill

Un insieme di pratiche tra loro complementari che possono scardinare il sistema di sfruttamento quotidiano degli animali. Un insieme di metodi che possono contribuire a cambiare il mondo e liberare subito esseri viventi.

18:00 – La Mattanza delle Isole Faroe

A cura di Sea Sheperd Italia

Si parlerà di cosa accade ai delfini nelle tristemente note isole danesi, con risalto agli arresti dei volontari di SeaSheperd, tra cui le ragazze italiane Marianna Baldo e Alice Rusconi Bodin. Ma si parlerà anche di come contribuire a questa campagna, denominata Sleppid Grindini.

AREA WORKSHOP

11:00 Introduzione alla pasticceria vegan

Con Stefano Broccoli, docente di pasticceria vegan presso gli A.B.F di Bergamo (scuole professionali di cucina).

Qualcuno pensa che i dolci senza uova o latte non si possano fare? Dovrete ricredervi! Questo è il momento giusto per farlo e per imparare con la sapiente guida di Stefano ad unire gusto ed etica nelle vostre ricette.

15:30 – Porcikomodi: santuari e progetti, come esserne un pilastro

A cura di Vitadacani Onlus

Vitadacani gestisce in provincia di Milano e di Brescia ben due santuari per animali salvati dall'industria della carne. Vieni a scoprire come esserne partecipe, volontario e come aiutare la campagna di adozione a distanza che ha come scopo "un animale per ogni vegano o attivista".

17:00 La saggezza dimenticata. Erbe spontanee in cucina e non solo.

Con Annalisa Malerba, autrice di Erbe spontanee in tavola (Sonda, 2014),

A grande richiesta del pubblico, torna un appuntamento dedicato alle malerbe commestibili. Annalisa Malerba condividerà con il pubblico alcune riflessioni inerenti il tema della fitoalimurgia, fornendo strumenti pratici per orientarsi in questo magico mondo. Seguirà showcooking con proposte inedite, semplici e pratiche, create apposta per MiVeg 2015, a base di erbe spontanee, da inserire nei piatti quotidiani, a cura di Annalisa; assaggio di una ricetta inedita, creata apposta per MiVeg 2015, da Felicia Sguazzi, chef e blogger di Le Delizie di Feli. I presenti riceveranno via mail tutti i materiali dell'evento; progetto grafico e mise en place a cura di Daniela Agnes Asprone, architetta, blogger di Pepe Azzurro.

Dopo il workshop Annalisa, Felicia e Daniela resteranno a disposizione del pubblico in area bar per domande e approfondimenti; sarà possibile acquistare copie di Erbe spontanee in tavola, direttamente dagli organizzatori del MiVEG.

L'evento è dedicato a chi inizia il proprio percorso alla scoperta delle erbe spontanee; non sono richieste particolari competenze di base

18:30 Il crudismo facile – Showcooking

Con Barbara Luisella Rossetti (BaLu). Autrice del blog di cucina crudista Baludelicious, foodblogger e raw chef di riferimento di CiboCrudo.

I vantaggi di una alimentazione crudista. Una transizione dolce verso il crudismo. Gli errori da evitare. Benefici per il nostro organismo. Seguire la stagionalità della frutta e della verdura. Come creare un semplice menu crudista dalla colazione alla cena.

19:30 – Concerto acustico con Lou Moon

Una chitarra, una stompbox e voce. Basta poco per creare bellissime atmosfere.

ATTIVITÀ PER I PICCOLI

15:00 – Aspettando primavera: le ultime semine del 2015!

Laboratorio teorico-pratico per grandi e piccini (target: 4-9 anni): la soddisfazione di crescere le proprie piantine, partendo dal seme.

A cura di Annalisa Malerba, contadina, divulgatrice su tematiche agri-ambientali, blogger di Passato tra le mani, traduttrice e curatrice per Sonda Edizioni de Il libro della permacultura vegan (Sonda, 2015). Con la collaborazione di Daniela Agnes Asprone, architetta, blogger di Pepe Azzurro.

Dopo il workshop Annalisa resterà a disposizione del pubblico in area bar per domande e approfondimenti; sarà possibile acquistare copie de Il libro della permacultura vegan, direttamente dagli organizzatori del Miveg.

Si richiedono abbigliamento sporcabile o grembiolino e la presenza di un adulto.

17:00 – LETTURE EMPATICHE a cura di Caterina Carraro

Cosa accadrebbe se fosse un *padrone* a dover aspettare che il suo cane finisse di guardare il telefilm preferito per portarlo a fare pipì? O se fosse una bambina a mangiare un lupo? Letture divertenti, ma non solo, per mettersi nei panni degli amici animali e provare a vedere come ci calzano ... A seguire piccolo laboratorio.