

Il cibo che cambia il mondo. 2

Coltivare salute e diritti

12-13-14 giugno 2020

Certosa 1515, via Sacra di San Michele 51 - Avigliana (TO)

Contenuti: *il corso intende proporre esempi, azioni e, infine, modelli di chi fa del cibo un modo per migliorare la propria terra, l'ambiente e la società tutta. Incrementare i diritti, garantire condizioni adeguate per chi produce e lavora, avere cura per la salute dei fruitori finali dei cibi.*

Destinatari: *il corso si rivolge a chi vuole conoscere, operare, contribuire o partecipare allo sviluppo di una rete che riconosca alla produzione, trasformazione e distribuzione di cibo un ruolo sociale ed ambientale fondamentale. Obiettivo è la salute delle persone, ma nondimeno quella della terra, bene di tutti.*

- La **residenzialità** durante le giornate di formazione è ritenuta di fondamentale importanza.
- I **costi relativi al corso** dal venerdì alla domenica sono: 150 Euro per gli adulti, 75 Euro per gli studenti e i giovani fino ai 26 anni. Per informazioni rivolgersi alla sede di Casacomune, tel. 011 3841049, cell 342 3850062, mail: casacomune.laudatoqui@gmail.com fax. 011 3841092.
- Nel costo del corso **non sono inclusi i costi** relativi al pernottamento (facoltativo) né i pasti (facoltativi). **Essi vanno chiesti e concordati con la Certosa di Avigliana**, tel.011 9313638 dalle ore 9,00 alle 17,00; mail: info@certosa1515.org. I posti per il pernottamento nella struttura sono limitati. È disponibile il servizio di trasporto dalla stazione di Avigliana alla Certosa 1515 (distanza difficilmente percorribile a piedi). Per usufruire del servizio di trasporto, occorre prenotarlo con anticipo contattando direttamente la Certosa 1515.
- Per facilitare il trasporto e ridurre emissioni verrà **creato un gruppo WhatsApp** per coloro interessati a offrire o chiedere un passaggio. Per essere inseriti nel gruppo scrivere un messaggio al **342 3850062** con la seguente dicitura **"Il cibo che cambia il mondo.2"**.
- **Chi desidera la fattura** deve chiederla al momento dell'iscrizione inserendo i dati esatti di come intestarla (nome, cognome, indirizzo completo, codice fiscale, partita iva, ecc.)
- **Per gli insegnanti:** Casacomune - aps ha stipulato un accordo per la formazione degli insegnanti con l'Associazione Gruppo Abele Onlus, ente accreditato per la formazione presso il MIUR. Questa formazione rientra tra le possibilità previste per l'utilizzo del Bonus di 500 Euro introdotto dalla legge 107/2015 "Buona scuola"
- È possibile effettuare l'iscrizione al corso attraverso il sito di Casacomune (www.casacomunelaudatoqui.org) del Gruppo Abele (www.gruppoabele.org) o di Libera (www.libera.it); accedendo alla news di Casacomune è possibile cliccare sul link Iscriviti online e seguire la procedura. È inoltre possibile scaricare la scheda d'iscrizione cartacea da inviare via fax: 011 3841092.
- Il programma potrebbe subire delle minime variazioni.

In collaborazione con



PROGRAMMA

VENERDI' 12 giugno 2020

- Mattino **Arrivo dei partecipanti e accoglienza**
- Ore 10.30 - **Registrazioni**
- Ore 11.00 - **Introduzione al corso**
Lucio Cavazzoni, già presidente Alce Nero, co-fondatore Gruppo Goodland
- Ore 11.45 - **Laudato sì. Laudato qui. L'enciclica di Papa Francesco per tutti**
Luigi Ciotti, fondatore Gruppo Abele e presidente di Libera e Casacomune
- Ore 13.00 - Pranzo
- Ore 14.30 - **La vita nella terra, della terra e dalla terra con il cibo: per un'agricoltura che semini biodiversità**
Stefano Benedettelli, docente di genetica agraria, Università degli Studi di Firenze
- Ore 16.00 - **Cibo e salute: come custodire la nostra salute con il cibo e cosa evitare per non ammalarci**
Franco Berrino, medico e epidemiologo
- Ore 18.00 - **Pausa**
- Ore 18.30 - **Laboratorio di panificazione**
Simone Salvini, chef
- Ore 20.00 - Cena
- Ore 21.00 - **Gli alimenti per un nuovo modo di essere umani**
Daniel Lumera, autore di best-sellers, esperto nel campo del benessere e della qualità della vita

SABATO 13 giugno 2020

- Ore 9.00 - **Crisi climatica e ambientale: enorme, inedita, epocale, sottovalutata**
Luca Mercalli, presidente della Società Meteorologica Italiana e giornalista scientifico RAI e Il Fatto Quotidiano
- Ore 10.30 - **Cambiamo agricoltura: percorsi per una transizione ecologica dal campo alla tavola, politiche agricole e buone pratiche**
Franco Ferroni, responsabile agricoltura e biodiversità WWF Italia
- Ore 11.30 - **Pausa**
- Ore 11.45 - **Cibo e lavoro nelle carceri del sud Italia: perchè farlo e perchè diffonderne l'esperienza**
Luciana Dalle Donne, fondatrice "Made in Carcere"
- Ore 13.00 - Pranzo
- Ore 14.45 - **La resistenza globale per un'alimentazione sana e ecologica: dall'India all'Italia**
Ruchi Shroff, Navdanya International
- Ore 16.00 - **L'economia giusta: diffondere le pratiche No Cap e la lotta al caporalato attraverso la promozione e la distribuzione dei prodotti agricoli**
Francesco Pomarico, fondatore Gruppo Megamark
- Ore 17.15 - **Pausa**
- Ore 17.45 - **La nostra relazione con l'Africa e come contrastare fame, povertà e immigrazione**
Piero Sardo, presidente Fondazione Slow Food per la biodiversità
- Ore 20.00 - Cena
- Ore 21.30 - Proiezione **Film** a cura di **Cinemambiente di Torino**

DOMENICA 14 giugno 2020

- Ore 9.00 - **Mangiare insieme: il cibo come occasione di inclusione**
Le mense scolastiche e ospedaliere con menù inclusivi delle diverse culture e religioni. Le proposte in atto
Maria Chiara Giorda, storica delle religioni, Università Roma Tre
- Ore 10.30 - **Pausa**
- Ore 10.45 - **Coltivare la vita dopo il genocidio: produrre cibo a Srebrenica 25 anni dopo la pulizia etnica**
Rada Zarcovic, fondatrice e presidente della cooperativa "Insieme", Srebrenica
- Ore 12.30 - **Conclusioni**
- Ore 13.30 - Partenze o pranzo per chi lo desidera

Coordina il seminario: **Lucio Cavazzoni**, già presidente Alce Nero, co-fondatore Gruppo Goodland
Rita Brugnara, giornalista e co-fondatrice Gruppo Goodland e Casacomune