



\*\*\*

*Saranno adottate tutte le misure igieniche e di distanziamento per assicurare le massime condizioni di sicurezza. Il numero dei partecipanti sarà ridotto per garantire il distanziamento necessario. L'accesso è consentito, secondo le disposizioni di legge, con green pass o tampone effettuato nelle 48 ore precedenti l'incontro*

\*\*\*

## **Diritti della terra e/è diritti delle persone per un Mediterraneo capace di futuro (n. 20)**

*Il cibo che cambia il mondo. 3*

**1 - 2 - 3 ottobre 2021**

**CORSO IN PRESENZA E IN DIRETTA ONLINE**

**Monastero di San Magno - Fondi (Latina)**

**Contenuti:** in una realtà segnata da una importante presenza di lavoratori e lavoratrici immigrati, in prevalenza indiani di religione sikh, quasi sempre sfruttati e costretti a vivere condizioni discriminatorie, ma anche in una terra ricca di realtà sociali che stanno cercando, proprio a partire dalla terra, di connettere colture sane con lavoro “giusto”, insieme a Marco Omizzolo approfondiremo le tematiche del lavoro non protetto e spesso schiavistico in agricoltura insieme all' realtà, sindacati e associazioni che operano e si battono per difendere i diritti delle persone e della terra. Nello scenario del Mediterraneo, quello che vogliamo.

Questo seminario - proposto non a caso in una realtà accogliente e significativa come la Fraternità del Monastero di San Magno - si presenta con una formula particolare per Casacomune: un po' corso e un po' interlocuzione-provocazione politica, intesa come responsabilità di scelte da fare pere con la collettività. Non solo.

Questo momento vuole essere l'inizio di un percorso da delineare assieme, corsisti e relatori, per un Mediterraneo di vita, di lavoro e di inclusione invece che un cimitero di morte e di vergogna per un' Europa che deve diventare nuovamente un continente capace di riconoscere i diritti delle persone, tutte, e sopra tutto, i diritti della Terra, che ci ospita e ci nutre.

**Destinatari:** il corso si rivolge a chi vuole conoscere, operare, contribuire o partecipare allo sviluppo di una rete che riconosce alla produzione agricola, alla trasformazione e alla distribuzione di cibo un ruolo sociale ed ambientale fondamentale. Obiettivi sono la salute delle persone e della terra, beni di tutti come la salubrità e la sicurezza sul lavoro

## **Venerdì 1 ottobre 2021**

Mattino: arrivo dei partecipanti, accoglienza Ore

10.00 - RegISTRAZIONI

Ore 10.30 - **Presentazione del corso**

*Mirta Da Pra*, coordinatrice di Casacomune

*Lucio Cavazzoni*, presidente Goodland e socio fondatore Casacomune

Ore 11.15 - **Presentazione della comunità e del luogo che ci accoglie**

*Don Francesco Fiorillo*, responsabile della Fraternità e di Libera Lazio

Ore 11.30 - **Agromafie e caporalato in Italia**

*Jean Renee Bilongo*, sindacalista, responsabile dell'Osservatorio Placido Rizzotto

Ore 12.30 - **Oro rosso, molestie e sfruttamento**

*Stefania Prandi*, giornalista, fotografa e scrittrice ([in collegamento online](#))

Ore 13.30 - Pranzo

*Pomeriggio aperto al territorio (gratuito, ma con iscrizione obbligatoria)*

Ore 15.00 - **Laudato si', Laudato qui. Per un'agricoltura senza sfruttamento**

*Luigi Ciotti*, presidente del Gruppo Abele, di Libera e di Casacomune

Ore 16.00 - **Dallo sfruttamento del lavoro e dal caporalato alla Libertà: lotte e resistenze contro le agromafie**

*Marco Omizzolo*, sociologo Eurispes, docente all'Università La Sapienza e presidente dell'associazione Tempi Moderni

Ore 17.00 - *Pausa*

Ore 17.30 - **Storia di un bracciante indiano schiavizzato che lotta per la libertà di tutti**

*Balbir Singh*, bracciante indiano

Ore 18.00 - **Il ruolo delle istituzioni e della Chiesa**

- *Nicola Zingaretti*, presidente Regione Lazio (da confermare)

- *Luigi Vari*, Vescovo di Gaeta

Ore 19.15 - Termine lavori

Ore 20.00 - Cena

Ore 21.30 - **Fare impresa diversa è fare cultura. Le azioni**

- *Giuseppa Civati*, presidente casa editrice People ([collegamento online](#))

- *Padre Filippo Ivardi*, direttore di Nigrizia

**Sabato 2 ottobre 2021**

## **DIRITTI DELLA TERRA E I DIRITTI DELLE PERSONE**

Ore 09.00 - **Il diritto alla salute in agricoltura**

*Salvatore Geraci*, medico, Caritas di Roma e SIM (Società Italiana Medicina della Migrazioni)

Ore 09.45 - **I diritti della terra**

*Marco Di Folco*, docente di diritto Università Luiss di Roma

Ore 10.30 - **I diritti delle persone tra trattati e accordi internazionali da rettificare e ratificare**

*Anna Brambilla*, avvocatessa ASGI

Ore 11.15 – Intervallo

Ore 11.45 – **Diritti umani e pace dei popoli nel Mediterraneo**

*Pina Sodano*, docente all'Università Roma Tre e vice presidente Tempi Moderni

Ore 12.15 - **La sostenibilità nel Mediterraneo: per l'Italia in ruolo strategico nel settore agrifood e biodiversità**

*Pierluigi Stefanini*, presidente A.Svi.S. (Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile)

Ore 12.45 - **Per una diversa politica agricola dell'Unione Europea verso il Mediterraneo**

*Eleonora Evi*, eurodeputata di Europa Verde

13.15 - Pranzo

## **MEDITERRANEO UNICO E EQUO**

Ore 15.00 - **Esperienze di imprese e di agricoltori che hanno saputo scegliere**

**1. Scegliere cibo “giusto” legato al territorio**

*Maura Latini*, amministratrice delegata Coop Italia

**2. Nuove imprese agricole in Calabria**

*Maurizio Agostino*, coordinatore rete Humus di Vibo Valentia

**3. Produrre biologico, rispettare le regole, dare fiducia...**

*Maria Luisa Terrenzio* responsabile dell'Azienda agricola Prima Bio di Foggia

**4. L'unione fa la forza per dare valore al territorio**

*Angelo Suffia*, presidente di La Sicilia in Bio di Catania (in collegamento online)

**5. Biologico, Insieme, Organizzato (B.I.O)**

*Bruno Hassemer*, Biopolis negozio “storico” bio di Roma

**6. Mozzarella biologica.**

*Massimo Rocco*, Libera terra di Caserta

**7. Verso quale Mediterraneo?**

*Lillo Gangi*, coordinatore di Libera Palermo (in collegamento online)

Ore 17.00 – Dibattito

Conducono *Enrico Fontana*, giornalista di Legambiente e *Roberto Lessio*, imprenditore agricoltura biologica e Tempi Moderni

Ore 20.00 - Cena

## **Domenica 3 ottobre 2021**

Ore 09.00 - **La vera transizione ecologica in agricoltura è anche sociale**

*Barbara Nappini*, Presidente Slow Food Italia

Ore 10.00 - **Il mediterraneo come opportunità**

*Annalisa Camilli*, giornalista di Internazionale (in collegamento online)

Ore 11.00 - **Biodiversità sociale e naturale: la Dieta mediterranea come metodo per la transizione digitale ed ecologica**

*Alex Giordano*, docente presso il Dipartimento di Scienze Sociali dell'Università

Ore 11.30 - **Conclusioni e prospettive**

a cura di *Lucio Cavazzoni, Luigi Ciotti e Marco Omizzolo*

Ore 12.30 - **Il ruolo dell'Unione Europea**


*David Sassoli*, presidente del Parlamento Europeo (da confermare)

Ore 13.15 - Partenza o pranzo, per chi lo desidera

*Coordinano il corso: Lucio Cavazzoni e Marco Omizzolo*

## **INFORMAZIONI**

Per informazioni rivolgersi alla sede di Casacomune, tel. 011 3841049, Cellulare 342.3850062 - Fax. 011 3841092; [casacomune.laudatoqui@gmail.com](mailto:casacomune.laudatoqui@gmail.com)

- Chi desidera la **fattura** della quota del corso 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** introdotto dalla legge 107/2015 "Buona scuola"
- È possibile effettuare l'**iscrizione** attraverso il sito [www.casacomunelaudatoqui.org/prossimi-corsi](http://www.casacomunelaudatoqui.org/prossimi-corsi)
- Il programma potrebbe subire delle minime variazioni.

Il corso prevede due modalità di partecipazione:

**A)** la partecipazione in presenza presso il **Monastero di San Magno di Fondi (LT)**, rispettando tutte le norme anti Covid (**POSTI LIMITATI**)

Costo del corso in presenza **50 euro per adulti** e **25 euro per giovani** al di sotto di 26 anni.

- **Permanenza: pernottamento e colazione (escluse dalla quota di iscrizione al corso)** sono da prenotare al Monastero di San Magno (tel. 379. 1552095 dalle 16.00 alle 21.00; mail: [segreteria@monastero.com](mailto:segreteria@monastero.com) ).
- **La prenotazione dei pasti (pranzo e cena)**, effettuati in un ristorante (menù vegetariano - concordato 15 euro a pasto) nelle immediate vicinanze del Monastero, è da prenotare al Monastero (tel. 379. 1552095 dalle 16.00 alle 21.00; mail: [segreteria@monastero.com](mailto:segreteria@monastero.com) ). Il pagamento degli stessi verrà fatto agli incaricati del ristorante presenti alle registrazioni dei partecipanti del corso venerdì 1 ottobre h.10.

**B)** Partecipazione solo in **diretta online (registrazioni degli interventi disponibili fino al 17.10.2021)**

Costo del corso **50 euro**

Partner:



In collaborazione con



Riconosciuto da



DICASTERO PER IL SERVIZIO  
DELLO SVILUPPO UMANO INTEGRALE