



BOLOGNA, 6 e 7 FEBBRAIO 2010

PASTA MADRE

dalla coltivazione biologica e biodinamica al consumo di varietà antiche di cereali: la cura della filiera del pane per un prodotto buono, pulito e giusto

Il 6 e il 7 Febbraio 2010 Bologna diventerà la capitale del pane biologico e di qualità. L'Associazione per la Pedagogia Steineriana e Slow Food Bologna, in collaborazione con l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, organizzano l'incontro "Pasta Madre", una due giorni di approfondimento sulla filiera del pane, con importanti interventi di professori universitari, medici, ricercatori e, soprattutto, agricoltori. In parallelo saranno organizzati interessanti laboratori pratici per adulti e bambini e momenti di degustazione, per comprendere sempre di più questo alimento così semplice diventato, nel tempo, così complesso.

Giorno dopo giorno, briciola dopo briciola, mettiamo a repentaglio il prodotto base dell'alimentazione umana fin dall'inizio dei tempi: **IL PANE**.

Bistrattato dalle diete più moderne, umiliato e reso feticcio della tecnologia alimentare, relegato a prodotto da scaffale di supermercato: **il Pane, attraverso tutta la sua filiera, è passato dall'alimento più sicuro e semplice a quello più complesso, problematico e, a volte, perfino rischioso per la nostra salute.**

Non possiamo essere più sicuri di ciò che accompagna ogni nostro pasto, e osserviamo minacciati questa pericolosa fonte di glutine e di intolleranze alimentari più o meno fondate.

Ai giorni nostri l'ignoranza sulla filiera del pane ha raggiunto i suoi picchi più preoccupanti, tanto che parecchi nostri figli non hanno mai nemmeno attraversato un dorato campo di grano, ma hanno conosciuto questo "frutto della Provvidenza" attraverso filoni pre-affettati in vaschetta e lievitati da fast-food.

L'Associazione per la Pedagogia Steineriana e Slow Food Bologna, in collaborazione con l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, organizzano l'evento "Pasta Madre", una due-giorni che nasce con l'obiettivo di fornire agli operatori del settore ed ai consumatori tutti un approfondimento sulla filiera del pane e della pasta: dalla ricerca alla coltivazione dei cereali in agricoltura biologica e, soprattutto, biodinamica, arrivando fino alle tecniche di panificazione, senza trascurare gli aspetti nutrizionali e medici che riguardano la salute di tutti noi che consumiamo abitualmente pane e pasta.

L'evento, che si svolgerà presso la Scuola Steineriana "Maria Garagnani" di Bologna, oltre alla parte congressuale che vanta interventi di professori universitari, ricercatori, medici e, soprattutto, agricoltori, prevede dei laboratori pratici sulle tecniche di panificazione e pastificazione casalinga, laboratori del gusto per imparare ad apprezzare le differenze organolettiche tra i vari prodotti, attività di intrattenimento "costruttivo" per i bambini.

Infine sarà allestita una piccola area **mercato con panificatori** e produttori di qualità provenienti da tutta Italia, perché, pur nella loro diversità, ogni pane ed ogni pasta hanno la propria storia da raccontare!

L'evento si svolgerà presso la:

Scuola Steineriana "Maria Garagnani"

Via Morazzo 4/4

40132 Bologna

Il programma dettagliato dell'evento, comprensivo delle informazioni logistiche di partecipazione, è in via di definizione e sarà comunicato al più presto attraverso i siti internet: www.scuolasteineriana.org e www.slowfoodbologna.it.

Per ulteriori informazioni:

Paolo Sangiovanni - Associazione per la Pedagogia Steineriana

tel. 335 7178723 - mail. eventi@scuolasteineriana.org

Riccardo Astolfi - Slow Food

tel. 347 9854238 - mail. riccardo.astolfi@gmail.com