



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

L'evento, patrocinato dalla Provincia di Bologna, è suddiviso in AREE di attività, dove ciascuno potrà trovare e costruire il percorso di proprio interesse. L'**area congressuale**, dove avverranno le presentazioni sul tema ed i dibattiti, l'**area mercato**, con l'esposizione e vendita da parte dei produttori tipici, l'**area laboratori** per fare esperienze dirette ed apprendere i "trucchi del mestiere" di abili artigiani e l'**area bambini**, perché non dimentichiamoci che all'interno della scuola i "padroni di casa" sono loro! Parallelamente all'evento si terrà "La cucina dei cereali", un corso teorico-pratico per imparare a preparare i cereali conservandone le proprietà nutritive ed esaltandone il gusto (programma a parte).

AREA CONGRESSUALE

PROGRAMMA

Moderatore: Luca Borghi, giornalista agroalimentare, direttore della rivista "Professional Pasta" e coordinatore delle riviste "Molini d'Italia" e "Pasta e Pastai"

SABATO 6 Febbraio, ore 9.30 - 18.30

- 8:30 Accoglienza
Staff Convegno
- 9:30 Benvenuto
Cristina Laffi, Collegio degli Insegnanti Scuola Steineriana, Bologna
- 9:45 Apertura Convegno
- 10:00 **Proiezione documentario "Les blés d'or"**, dibattito successivo con i rappresentanti della Rete Semi Rurali Francese e Italiana
Riccardo Bocci, Rete Semi Rurali Italia, Nicolas Supiot, Réseau Semences Paysannes
- 11:15 Coffee break
- 11:30 **Dai partenariati tra consumatori e produttori una filiera corta locale, solidale, trasparente**
Giuseppe de Santis, Comitato verso il Distretto di Economia Solidale (DES) Brianza, Monza e Brianza
- 12:00 **La filiera tutta in casa dell'Azienda Agricola S. Cristoforo**
Franco Pedrini, Az. Agricola S. Cristoforo, Gambassi Terme (FI), Presidente Associazione Agricoltura Biodinamica
- 12:30 Dibattito
- 13:00 Pranzo
- 14:00 **Il marchio DEMETER**
Marco Serventi, Vice Presidente DEMETER Italia
- 14:30 **Grani e sapori antichi dal nostro Appennino**
Stefano Fogacci, Contadino di TERRA MADRE e del MERCATO DELLA TERRA Slow Food Bologna
- 15:00 **Preferisco i campi...**
Matteo Calzolari, panificatore e ambasciatore del pane di qualità - Forno Calzolari - Monghidoro (BO)

- 15:30 **La ricerca che vogliamo: il progetto “Bio Pane”**
Giovanni Dinelli, Professore Associato, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali, Università di Bologna
- 16:00 Dibattito
- 16:30 Coffee Break
- 16:45 **La storia della Panificazione Bolognese: un riconoscimento alle sorelle Simili**
Comitato Organizzatore Convegno
- 17:00 **C'è fermento in Italia”: laboratorio del gusto con degustazione di diverse tipologie di pane provenienti da tutta la penisola**
Slow Food Bologna
- 18:30 Chiusura giornata

DOMENICA 7 Febbraio, ore 9.30 - 13.00

- 9:30 Apertura giornata
Staff Convegno
- 9:45 **I cereali: per nutrirsi di luce**
*Matteo Giannattasio, Medico e agronomo, docente del corso “Qualità degli alimenti e salute del consumatore” presso l'Università di Padova, consulente servizio allergologia Ospedale San Gallicano (Roma) e direttore scientifico della rivista *Valore alimentare**
- 10:45 **Presentazione del libro per bambini “Fame di Pane” della collana “Per mangiarti meglio”, Slow Food Editore**
Giusi Quarenghi, Scrittrice, specializzata in libri per l'infanzia, Alessandra Mastrangelo, Bibliotecaria, svolge anche attività di promozione della lettura e scelta di documenti destinati a bambini, ragazzi e genitori.
- 11:15 Coffee Break
- 11:30 **Impariamo a leggere le etichette**
Nicola Villanova, Dirigente Medico Servizio Malattie del Metabolismo Ospedale S. Orsola Malpighi (BO)
- 12:00 Dibattito
- 12:30 **Madre Terra attende che il libero uomo l'adotti**
Gianni Catellani, Responsabile sezione Emilia Romagna Ass. Agricoltura Biodinamica, Fondazione Le Madri (RE)
- 13:00 Chiusura Convegno

REA LABORATORI

PROGRAMMA

SABATO 6 Febbraio

- 10:30 - 13:00 **Dal campo alla nostra tavola: laboratorio pratico sull'intera filiera del pane con cereali biodinamici**
Az. Agricola “Il Frangipane”, Brisighella (FA)
- 14:00 - 16:00 **Non solo pane: la sfoglia bolognese tradizionale**
Renata Spoletti, sfogliina, Papavero pasticceria e pasta fresca, Calderino (BO)
- 16:30 - 18:00 **Non solo pane: la piadina tradizionale romagnola...anche bio!**
 Laboratorio dimostrativo con degustazione
 Slow Food Cesena

DOMENICA 7 Febbraio

- 10:30 **Il pane come vuole la tradizione**
Gabriele Serafini, panificatore, Forno Baracca, Nonantola (MO)
- 11:45 **La pasta fatta in casa: dal cereale al piatto**
Franco Pedrini, Azienda Agricola “San Cristoforo”, Gambassi Terme (FI)

AREA BAMBINI

L'area è aperta, previa iscrizione, a tutti i bimbi dai 4 ai 12 anni accompagnati da adulti iscritti al Convegno. Prevede l'intrattenimento dei bambini per tutta la durata dell'evento, attraverso il gioco e l'organizzazione di laboratori pratici a loro dedicati. La partecipazione è a numero chiuso, si prega quindi, per motivi organizzativi, di iscrivere il proprio bimbo in anticipo rispetto alla data del convegno.

PROGRAMMA

SABATO 6 Febbraio

- 9:30 **Accoglienza dei partecipanti da parte dello staff**
A cura dei maestri e genitori della Scuola Steineriana
- 10:00 **Presentazione del programma e inizio attività**
- 11:00 Piccola merenda biologica
- 11:30 **Le mani in pasta: laboratorio pratico di pane e biscotti**
- 12:30 **Attività di gioco**
- 13:00 Pranzo
- 14:00 **Il laboratorio del legno: costruiamo piccoli giochi insieme**
Michele Camassa, maestro di falegnameria
- 16:30 Piccola merenda biologica
- 18:00 **A domani... saluti e fine attività del giorno**

DOMENICA 7 Febbraio

- 9:00 **Accoglienza dei partecipanti da parte dello staff**
A cura dei maestri e genitori della Scuola Steineriana
- 9:30 **Inizio attività**
- 11:00 Piccola merenda biologica
- 11:30 **Impariamo a degustare: laboratorio - gioco del gusto**
Giusi Quarenghi, Alessandra Mastrangelo
- 12:30 Saluti finali

AREA MERCATO

È una piccola area espositiva dove alcuni produttori selezionati potranno mostrare, vendere e far degustare le proprie specialità. L'area è attiva per tutta la durata dell'evento ed è aperta al pubblico anche se non partecipante al convegno.

Costi e iscrizione

È previsto un costo di iscrizione all'evento **comprensivo di convegno, laboratori e pranzo**. La sola area mercato è ad accesso libero. Il contributo di partecipazione al corso "La cucina dei cereali" non è compreso nell'iscrizione al convegno.

Per iscriversi è sufficiente richiedere la prenotazione dei posti via email a eventi@scuolasteineriana.org

Convegno e laboratori

Adulti	€ 35	
Ridotto Adulti	€ 30	(Soci Ass. Pedagogia Steineriana, Soci Slow Food, Soci Ass. Agricoltura Biodinamica)
Bambini (dai 4 anni).....	€ 15	
Agevolazioni per i nuclei familiari:		
2 genitori + 1 bambino.....	€ 70	
2 genitori + 2 bambini.....	€ 80	

Corso "La cucina dei cereali" (solo su prenotazione)

Intero:	€ 35	
Ridotto	€ 30	(Soci Ass. Pedagogia Steineriana, Soci Slow Food, Soci Ass. Agricoltura Biodinamica)

Informazioni

L'evento si terrà presso la Scuola Steineriana Maria Garagnani, in Via Morazzo, 4/4 40132, Bologna (Zona Casteldebole).

Il programma dettagliato dell'evento, comprensivo delle informazioni logistiche di partecipazione, è disponibile sui siti internet: www.scuolasteineriana.org/PastaMadre/PastaMadre.htm e www.slowfoodbologna.it.

Per ulteriori informazioni contattare:

Paolo Sangiovanni - Associazione per la Pedagogia Steineriana
tel. 335 7178723, email: eventi@scuolasteineriana.org

Riccardo Astolfi - Slow Food
tel. 347 9854238, email: riccardo.astolfi@gmail.com