

oltre il giardino

esperimenti intorno alla terra e altri sconfinamenti

Nonantola, domenica 27 settembre 2015

a partire dalle ore 10.30 - Giardino Perla Verde

I pani dei popoli

Dal chicco al pane: con l'aiuto di panificatori locali e provenienti da Bangladesh, Marocco, India, Madagascar, Tunisia, Mali, Moldavia, Ucraina, Bosnia sarà possibile impastare, cuocere, assaggiare e imparare ricette di pani e focacce da tutto il mondo.

ore 18.30 – Saletta Sighinolfi

PANE al pane

Una tavola rotonda per discutere di forme alternative di produzione e commercio di prodotti agricoli. Ne parliamo con:

Maurizio Gritta – Fondazione Iris (Calvatone, Cremona)

Paolo Degli Esposti – Associazione Streccapogn (Monteveglia, Bologna)

Enrico Gabrielli – Funky Tomato (Puglia e Basilicata)

Saluti di: **Stefania Grenzi** (vicesindaco)

e **Alberto Reggiani** (presidente Partecipanza agraria)

Il diritto a mangiare bene e senza avvelenarsi, il diritto della terra di essere rispettata, il diritto ad avere un lavoro e ad averlo dignitoso, il diritto di campare del proprio lavoro agricolo: è possibile trovare un buon compromesso che soddisfi questi quattro diversi "diritti"?

È per provare a rispondere a questa domanda, non solo sul piano teorico ma mettendo alcune idee alla prova dei fatti, che un gruppo informale di Nonantola, composto da italiani e stranieri, ha avviato un piccolo esperimento di autoproduzione di farina. Ne assaggeremo insieme il frutto attraverso pani e focacce cucinati secondo ricette di tutto il mondo. E ne discuteremo con l'aiuto di chi, da più tempo, sta sperimentando strade simili.

In collaborazione con:

Florida,

Gaslow,

forno Baracca,

forno Reggianini,

Giunchiglia-11,

**Centro Intercultura
del Comune**

di Nonantola,

**Partecipanza Agraria
di Nonantola**

**e gli studenti della
scuola di italiano
Frisoun...**

