

Appuntamenti In evidenza

Convegno “Ripartiamo dalla terra, come opportunità per la valorizzazione il territorio”.

Villa Merlo, 24 settembre

di: Redazione

17 settembre 2017



(Italia Cibus Projects) Ripartire dalla terra, per restituirle dignità e coglierne le grandi opportunità che da essa derivano: questo il tema sempre più centrale in un territorio come la Sicilia, ricco di eccellenze e prodotti di qualità. Per fare ciò è necessario innanzitutto un'opera di riqualificazione e rivalutazione dell'agricoltura, affiancando le realtà produttive del territorio, dando loro gli strumenti per far sì che l'agricoltura torni ad essere il settore trainante di questa regione. Il tutto non va letto in una chiave puramente economica. La terra e "l'AgriCultura" rappresentano sì una grande fonte di ricchezza, ma una ricchezza che è tale in quanto portatrice di tradizioni, patrimonio culturale e identità di una regione.

In questo senso il grano autoctono, rappresenta uno dei primi segnali di ripresa, un esempio di eccellenza che ha visto agricoltori illuminati riscoprire il ricco patrimonio di biodiversità, favorendo così un impatto positivo sulla salute dell'uomo e della terra stessa.

Il Convegno e il laboratorio sono stati organizzati da Italia Cibus Projects.

Convegno

“RIPARTIAMO DALLA TERRA, COME OPPORTUNITA' PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO”

24 settembre 2017

Villa Merlo, Ficarazzi (Pa), ore 17.00

Conduce il giornalista Nino Aiello. Relatori:

- Maestro Panificatore Davide Longoni, Panificio Longoni e del Mercato del Suffragio Milano. Intervento “Davide Longoni e la sua Tumminia”;
- Mario Indovina, fiduciario della condotta Slow Food di Palermo Intervento “La tradizione come valorizzazione del territorio”;
- Chef Bonetta dell'Oglio, La rivoluzione in un chicco Intervento “Alleanza tra terra e cucina”
- Agronomo e Visionario Arturo Genduso;

Intervento “Equilibri in natura”:

- Violetta Candita alias Rossana Brancato. Ricercatrice del Gusto, food & travel reporter. *“Io consumatore” la mia passione per: il pane, i dolci e le farine*”
 - Il Mugnaio Filippo Drago, Azienda Molini del Ponte Intervento *“L’importanza della Molitura a Pietra Naturale”*
 - Professore Dario Giambalvo, Università di Agraria di Palermo Intervento *“Differenza tra grano antico e grano moderno”*
 - Panificatore Maurizio Spinelli, Forno Santa Rita Intervento *“Il pane e la pasta per Maurizio Spinelli”*
 - Agricoltore e allevatore Giuseppe Grasso
Intervento *“La filiera cerealicola dalla semina alle restoppie, passando per la paglia”*
 - Agricoltore Gandolfo Filippone
Intervento *“Le aromatiche ed il grano montano di Gandolfo”*
-

LABORATORIO

“RIPARTIAMO DAGLI IMPASTI”

Villa Merlo, Ficarazzi (Pa)

ore 18.30

Conducono il maestro panificatore Davide Longoni del Panificio Longoni di Milano e lo Chef ambasciatrice del territorio, Bonetta dell’Oglio. Il laboratorio è rivolto a tutti coloro che vogliono confrontarsi con le farine di grano autoctono. Condotta da due personaggi di eccellenza del settore: Davide Longoni e il suo senso per le farine e La Rivoluzionaria Bonetta dell’Oglio. Ripartiamo dagli impasti, dalla farina e dall’acqua , trasmetterà alcune nozioni che un buon panificatore di coscienza deve possedere per lavorare i nostri grani. Vi sono solamente 15 posti disponibili. Il corso è gratuito, per partecipare bisogna inviare una mail indicando il nome, il cognome e un recapito telefonico al lapianadoro@gmail.com