

casa**comune**



LAUDATOSI' LAUDATOQUI | SCUOLAE AZIONI

Il cibo che cambia il mondo

**Verso una conversione ecologica
e la creazione di reti comunitarie**

**Certosa 1515, Avigliana (TO)
12-13-14 aprile 2019**

Contenuti: *il percorso del cibo, dai semi alla sua distribuzione, di fronte al cambiamento climatico e alle nuove proprietà e povertà. I pericoli e i veleni che il cibo incontra nella sua produzione ma anche le opportunità di lavoro buono, di vita, di salute. Colture e culture. Acqua e gas serra. Il cibo come occasione di relazione e il ruolo dell'agricoltura in Italia e nel mondo. I significati del cibo nelle diverse religioni.*

Destinatari: *chi si occupa di cibo e di agricoltura nelle economie che ne derivano, dalla produzione alla trasformazione, fino alla sua distribuzione. Cittadini attenti alla salute della terra, della persona, degli animali e di tutto il mondo vivente. Persone che riconoscono il valore del territorio poiché la Terra è casa. Cittadini attenti alle conseguenze delle diverse modalità di produzione dal punto di vista ambientale, economico e etico.*

- La residenzialità durante le due giornate di formazione è ritenuta di fondamentale importanza.
- I costi relativi al corso dal venerdì alla domenica sono: 80 Euro per gli adulti, 40 Euro per gli studenti. Per informazioni rivolgersi alla sede di Casacomune, tel. 011 3841049, mail: casacomune.laudatoqui@gmail.com - fax: 011 3841092.
- Non sono inclusi i costi relativi al pernottamento (facoltativo) né i pasti (facoltativi). Essi vanno chiesti e concordati con la Certosa di Avigliana, tel. 011 9313638 dalle ore 9,00 alle 17,00; mail: info@certosa1515.org. I posti per il pernottamento nella struttura sono limitati. È disponibile il servizio di trasporto dalla stazione di Avigliana alla Certosa 1515 (distanza difficilmente percorribile a piedi). Per usufruire del servizio di trasporto, occorre prenotarlo con anticipo contattando la Certosa 1515.
- Chi desidera la fattura della quota del corso deve chiederla al momento dell'iscrizione inserendo i dati esatti dell'intestazione (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** di 500 Euro introdotto dalla legge 107/2015 "Buona scuola".
- È possibile effettuare l'iscrizione al corso attraverso il sito del Gruppo Abele (www.gruppoabele.org) o di Libera (www.libera.it); accedendo alla pagina di Casacomune cliccare sul link "Iscriviti online" e seguire la procedura. Nella stessa pagina internet, è inoltre possibile scaricare la scheda d'iscrizione cartacea da inviare via fax: 011 3841092.
- Il programma potrebbe subire delle minime variazioni.

PROGRAMMA

VENERDI 12 APRILE 2019

Mattino: Arrivo dei partecipanti e accoglienza

Ore 10,30 – **Registrazioni**

Ore 11,00 – **Introduzione al corso**

Lucio Cavazzoni, già presidente Alce Nero, co-fondatore Gruppo Goodland

Ore 11,30 – **Laudato si'. Laudato qui. L'enciclica per tutti**

Luigi Ciotti, fondatore Gruppo Abele e presidente di Libera e Casacomune

Ore 13,00 – Pranzo

Ore 14,00 – **Cambiamento climatico**

(da definire)

Ore 15,00 – **I costi umani e ambientali dell'agricoltura e dell'allevamento industriale**

Bevilacqua Piero, già docente di Storia contemporanea all'Università di Roma «La Sapienza» e presidente dell'Istituto meridionale di storia e scienze sociali (Imes)

Ore 16,00 – Pausa

Ore 16,30 – **Cosa c'è dietro e dentro il cibo? Cosa fare e perché**

Cinzia Scaffidi, giornalista, docente all'Università delle Scienze gastronomiche di Pollenzo

Ore 17,30 – **Esperienze**

Difesa e unione di intenti per difendere colture e territorio

Rosalia Caimo Duc, Terre di Lomellina

Ore 18,30 – **Lavori di gruppo**

Ore 20,00 – Cena

SABATO 13 APRILE 2019

Ore 09,00 – **Migrazioni, opportunità e sfruttamento connesse agli squilibri ambientali, economici e sociali**

Leopoldo Grosso, psicoterapeuta, docente per la prevenzione e il trattamento delle dipendenze, Istituto Universitario Salesiano Torino

dialoga con

Yvan Sagnet, presidente dell'associazione No Cap

Marco Omizzolo, sociologo e ricercatore Eurispes

Ore 11,00 – Pausa

Ore 11,30 – **Biodiversità e agroecologia per coltivare salute**

Giovanni Dinelli, docente presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna

Ore 12,30 – **Esperienza**

Ore 13,00 – Pranzo

Ore 14,00 – **Semi liberi per la libertà del mondo e per un cibo di salute**

Vandana Shiva fisica quantistica, ambientalista

Ore 16,00 – Pausa

Ore 16,30 – **La cucina vegetale salverà il pianeta + Laboratorio di cucina**

Simone Salvini, chef per una cucina agricola biologica

Ore 20,00 – **Cena cucinata in parte dai corsisti**

DOMENICA 14 APRILE 2019

Ore 09,00 – **Mangiare insieme: il cibo come occasione di inclusione**

Le mense scolastiche e ospedaliere con menù inclusivi delle diverse culture e religioni.

Le proposte in atto

Mariachiara Giorda, storica delle religioni, Università Roma Tre

Ore 10,00 – **La terra ferita dalle organizzazioni criminali**

Giancarlo Caselli, presidente del Comitato scientifico dell'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura di Coldiretti

Ore 11,00 – Pausa

Ore 11,30 – **Azioni collettive (e digitali) per difendere la terra e fare comunità**

Alex Giordano, direttore scientifico Societing4.0, Università Federico II Napoli

Ore 12,15 – **Conversione, un progetto, tante azioni**

Stefano Ciafani, presidente di Legambiente

Ore 13,00 – **Conclusioni**

Ore 13,30 – Partenze o pranzo per chi lo desidera

Coordina il seminario: Mirta Da Pra Pocchiesa, giornalista