

Willkommen in unserer Welt Benvenuti nel mondo Slow Food

16.03.2009 Fachschule für Hauswirtschaft **Haslach-Bozen**

Scuola Professionale per l'Economia Domestica **Asiago-Bolzano**
Claudia-Augusta-Str. 19/D, Via Claudia Augusta

Programm-a: Begrüßung - Apertura **Karin Huber** e **Sergio Valentini** Presidente Slow Food
ore 18.30 Uhr Trentino - Alto Adige
Grußworte des Landesrates für Landwirtschaft und Tourismus Hans Berger
Saluto dell'Assessore all'Agricoltura e al Turismo Hans Berger

ore 19.00 Uhr

Che cos'è Slow Food - Relatore il Presidente di Slow Food Italia ROBERTO BURDESE

Roberto Burdese racconta Slow Food Italia. Slow Food contribuisce da anni all'educazione alimentare e del gusto rivolta ad adulti e bambini per cercare di fare avvicinare in modo piacevole e sereno il maggior numero di persone ai principi della corretta alimentazione, di una cultura gastronomica e della salvaguardia della biodiversità e del patrimonio dei saperi tradizionali.

ore 19,30 Uhr

L'importanza della biodiversità per il futuro alimentare del pianeta

Piero Sardo Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità -ONLUS

In un secolo si sono estinte 300.000 varietà vegetali e continuano a estinguersi. Un terzo delle razze animali autoctone è estinto. Il 75% delle riserve di pesce, rischia di scomparire e d'inverno la lattuga viaggia dalla California a Londra. Negli USA il percorso medio di ogni prodotto per raggiungere il consumatore è di 1288 km! La follia di un'agricoltura iperproduttiva che ha clamorosamente fallito. Per questo è nata la Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

ore 20,00 Uhr

Slow Food und die Gastronomie

Otto Geisel Präsident Slow Food Deutschland e.V. und „Restaurateur des Jahres“
Deutschland GaultMillau 2007

Die Bedeutung der Bewegung aus internationaler Sicht und die Chancen für zukünftige Generationen. Wie steht es um die Wichtigkeit der **Università del Gusto** aus der Sicht nördlich der Alpen? „Rezept, Produkt und Nachhaltigkeit – Widerspruch, oder die Quadratur des Kreises?“ Ein Praxisnaher Erfahrungsbericht mit anschließender Diskussion.

ore 20,30 Uhr **TERRA MADRE**

Lucca Fabbri Governatore Slow Food Toscana

La rete tra produttori, istituzioni, università, cuochi a livello locale. L'esempio toscano come modello per tutto il movimento Slow Food

A chiusura di ogni intervento sono gradite domande.

Coordinamento Regionale – Via Foro Boario, 2 – 39012 Merano (BZ)

Tel. 335 7036533 email: karinhuber@dnet.it

Sekretariat der Fachschule / Segreteria della Scuola Professionale: Tel. 0471 285234