

Incontro regionale dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi della Calabria

Lunedì 27 Ottobre 2025 - 09.30 - 16.30

Agriturismo Costantino (Cz)

L'evento si svolgerà presso l'Agriturismo Costantino a Catanzaro. La giornata sarà divisa in due momenti: la mattinata più laboratoriale esplorando il progetto dei Presidi Slow Food e dell'Arca del Gusto in Calabria, mentre il pomeriggio sarà dedicato ai tavoli di lavoro per dialogare insieme sulla rete dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi.

Ore 09.30 • Accredito e accoglienza

Caffè di benvenuto con la [Slow Food Coffee Coalition](#)

Ore 10.00 • Saluti e introduzione

Presentazione del progetto "Presidiamo la Calabria".

Ore 10.30 • Laboratorio del Gusto: il benessere animale si fa sui prati

Un laboratorio in cui raccontare il Presidio Slow Food dei prati stabili e pascoli e ragionare sul tema del benessere animale. Formaggi e salumi che rispettano l'ambiente e al contempo salvaguardano una parte importante della cultura e dell'identità, tanto delle terre alte, come delle pianure e delle zone collinari. In degustazione i Presidi Slow Food calabresi. In accompagnamento i pani della rete Slow Grains per raccontare l'impegno della rete e la campagna in collaborazione con Slow Food Italia Tutta farina del nostro sacco.

Ore 12.00 • Connessioni del Gusto: il futuro è agroecologico

Francesco Sottile, docente di Biodiversità degli agrosistemi e Tutela e valorizzazione del paesaggio agrario all'Università di Palermo, spiegherà l'approccio agroecologico e coinvolgerà i partecipanti in una riflessione collettiva sulla necessità di cambiare il nostro modello di produzione e di consumo. Attraverso la produzione di cibo e le scelte di acquisto quotidiane possiamo trovare un futuro diverso fatto di relazione e di comunità. L'agroecologia si fa anche (e a volte inconsapevolmente) in cucina!

Connessioni del Gusto è un'attività pensata con l'obiettivo di sedersi ad una tavola e conoscersi meglio!

I produttori saranno presenti in alcuni tavoli di confronto, organizzati per filiera, dove avranno l'opportunità di raccontare il proprio lavoro, rispondere a domande e condividere esperienze. Sarà un momento di scambio diretto e concreto tra chi produce e chi cucina, con l'obiettivo di conoscersi meglio e costruire nuove relazioni. Al termine dell'attività, cuochi e cuoche torneranno a casa con una mappa del sapore regionale, arricchita da contatti, spunti e storie: un piccolo passo in più per rafforzare una rete che crede in una cucina buona, pulita e giusta.

Ore 13.30 • Metti un Presidio a tavola

Pranzo conviviale con i prodotti dei Presidi Slow Food e dell'Arca del gusto con la collaborazione dei cuochi e delle cuoche dell'Alleanza.

Ore 15.00 • L'Alleanza Slow Food dei Cuochi in Calabria

Ripresa dei lavori con la presentazione dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, ovvero un momento di dialogo e confronto in cui sottolineare cosa realmente è e fa un cuoco o una cuoca dell'Alleanza, capirne gli strumenti e confrontarsi proponendo idee che possano aiutare tutta la rete a migliorarsi.

Ore 16.00 • Conclusioni e saluti finali

Nota bene

Gli incontri dell'Alleanza sono un momento importante per fare rete e supportare le attività e i progetti associativi di Slow Food sul territorio.

Se non sei socio o socia, fai la tua tessera online a questo [link](#) oppure in loco durante l'evento

Per informazioni e iscrizioni all'incontro:
Tiziana Gazzera - t.gazzera@slowfood.it
tel. 349 9549975 - www.slowfood.it

Organizzato con il sostegno della Regione Calabria - Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale nell'ambito del progetto Presidiamo la Calabria cup J58H24000880001