

Slow Food in Azione 2022



Questionario di gradimento

Sloway: alla maniera della chiocciola

22 febbraio, 18 – 19.30.

Presentazione del percorso e degli obiettivi della formazione.

Slow Food: il cibo buono, pulito e giusto.

I pilastri sui quali poggia la nostra azione: tutela della biodiversità, educazione, advocacy.

Relatori e testimoni: Antonio Puzzi, comunicazione istituzionale di Slow Food Italia, con Barbara Nappini, presidente di Slow Food Food Italia

Quanto sei soddisfatto?

Contenuti trattati	Modalità di esposizione dei contenuti	Giudizio generale
per niente poco abbastanza molto moltissimo	per niente poco abbastanza molto moltissimo	per niente poco abbastanza molto moltissimo

Buono! Chi lo dice e perché?

1 marzo, 18 – 19.30

L'educazione al piacere. Imparare a capire cos'è buono, utilizzando i nostri sensi e leggendo il contesto.

Relatori e testimoni: Barbara Nappini, presidente di Slow Food Food Italia, con Antonio Ciappi, cuoco gastronomo e membro del Comitato Scientifico di Foodinsider.

Quanto sei soddisfatto?

Contenuti trattati	Modalità di esposizione dei contenuti	Giudizio generale
per niente poco abbastanza molto moltissimo	per niente poco abbastanza molto moltissimo	per niente poco abbastanza molto moltissimo

Buono! Le parole per dirlo – lezione 1 e lezione 2

8 e 15 marzo*, 18-19.30

Il lessico per descrivere le nostre percezioni quando assaggiamo un cibo. Il funzionamento dei sensi: guida al loro utilizzo consapevole.

Relatori e testimoni: Annalisa Renzi, formatrice nel campo dell'educazione ambientale, alimentare e sensoriale, e Alessandra Zambelli, tecnologa alimentare e formatrice nel campo dell'educazione alimentare

Quanto sei soddisfatto?		
Contenuti trattati	Modalità di esposizione dei contenuti	Giudizio generale
per niente poco abbastanza molto moltissimo	per niente poco abbastanza molto moltissimo	per niente poco abbastanza molto moltissimo

La via della Biodiversità

22 marzo, 18 – 19.30

La curiosità e l'amore per la diversità – dei paesaggi, delle forme, dei colori, dei profumi, dei sapori e dei saperi – come stimolo per combattere l'omologazione e salvare la nostra unica assicurazione sul futuro. La biodiversità nelle politiche nazionali e internazionali.

Relatori e testimoni: Serena Milano, direttrice Slow Food Italia e Francesco Sottile, agronomo e docente presso l'Università di Palermo e tecnico della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, con Enzo Graci, produttore del pomodoro buttaglieddu di Licata.

Quanto sei soddisfatto?		
Contenuti trattati	Modalità di esposizione dei contenuti	Giudizio generale
per niente poco abbastanza molto moltissimo	per niente poco abbastanza molto moltissimo	per niente poco abbastanza molto moltissimo

Amici del clima e alleati della biodiversità: i cuochi Slow Food

29 marzo, 18 – 19.30

Un menù e un piatto cucinato insieme. A dimostrazione del fatto che si può salvare il pianeta a tavola.

Relatori e testimoni: Giacomo Miola, Consiglio Direttivo di Slow Food Italia, Tiziana Favi di Namò ristobottega e Francesco Dini di Qualità e servizi

Quanto sei soddisfatto?		
Contenuti trattati	Modalità di esposizione dei contenuti	Giudizio generale
per niente poco abbastanza molto moltissimo	per niente poco abbastanza molto moltissimo	per niente poco abbastanza molto moltissimo

Commenti

Invia