

Slow Food in Azione Evaluation prima sessione 2022



Questionario di gradimento

Prima sessione - febbraio / maggio 2022

Le domande seguito si riferiscono agli ultimi 8 appuntamenti.

Se non hai ancora risposto al questionario relativo ai primi 6 incontri, puoi ancora farlo qui.

La qualità è una narrazione (7° incontro, 5 aprile)

Storie di cibo e di vita.

Relatori e testimoni: Antonio Puzzi, comunicazione istituzionale di Slow Food Italia, e Ottavia Pieretto, gastronomo e nel coordinamento della Slow Food Youth Network Italia, con Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, Silvia Moroni, ecogastronomo e influencer di Parla sostenibile, Rosa Canu, produttrice della fresa di Ittiri e Vincenzo Egizio, produttore della papacella napoletana, entrambi Presidio Slow Food

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

Buono per noi, buono per il pianeta (8° incontro, 12 aprile)

Il legame tra la biodiversità e la nostra salute.

Relatori e testimoni: Eleonora Lano, referente della campagna tematica cibo e salute di Slow Food e Renata Alleva, Nutrizionista – Specialista in Scienze dell'Alimentazione

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

Giudizio generale	per niente poco abbastanza molto moltissimo
-------------------	---

Il misterioso caso dei saperi rubati (9° incontro, 19 aprile)

Alla scoperta del territorio per scovare semi, prodotti, saperi. L'Arca del Gusto.

Relatori e testimoni: Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia, incontra Vaccaro Mariantonietta, produttrice del Presidio del caciocavallo podolico della Basilicata.

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

Come si semina... così si raccoglie? Gli orti, modello di comunità (10° incontro, 26 aprile)

La biodiversità come soluzione: gli orti come buona pratica quotidiana.

Relatori e testimoni: Gruppo Educazione di Slow Food Italia, con Domenico Gaudio, formatore Slow Food, Eugenio Morello, Professore presso il Dipartimento di Architettura e Studi Urbani del Politecnico di Milano e Daniela Gambino, architetto urbanista

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

Tutti giù per terra! (11° incontro, 3 maggio)

Salute del suolo nei vari ecosistemi: fertilità e salubrità.

Relatori e testimoni: Raffaella Ponzio, progetti per la Biodiversità di Slow Food, con Marco Matassoni, Associazione agricoltura organica e rigenerativa, e Giampiero Lombardi, Professore presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari Università degli Studi Torino

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

Non mangiamoci il clima (12° incontro, 10 maggio)

Il cibo come causa, vittima o possibile soluzione per la crisi ambientale e climatica.

Relatori e testimoni: Ottavia Pieretto, gastronomo e nel coordinamento della Slow Food Youth Network Italia, con Gabriele Volpato, biologo, collaboratore di ricerca presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

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

La palestra dei sensi (13° incontro, 17 maggio)

Un'esperienza di degustazione con suggerimenti pratici sulla conduzione e ideazione – focus sui formaggi.

Relatori e testimoni: Francesca Baldereschi, Network di Slow Food Italia, e Ludovico Roccatello, reti tematiche di Slow Food, con Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

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

Come ti racconto il cibo: gli ambasciatori Slow Food (14° incontro, 24 maggio)

Chi è il divulgatore, il suo ruolo e le sue competenze. Il format della divulgazione: dalle situazioni informali alle occasioni formali fino alla formazione vera e propria.

Relatori e testimoni: Claudia Busetto, service designer, facilitator e formatore

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

Commenti

Invia