

Slow Food in Azione Evaluation prima e seconda sessione 2023



Questionario di gradimento

Prima e seconda sessione - marzo / maggio 2023

Per favore, rispondi solo per gli appuntamenti che hai frequentato.

Prima Sessione – Cibo e salute

Una dieta Slow per nutrire il pianeta – martedì 14 marzo h 18

Ripensare al concetto di salute, in un mondo interconnesso.

Intervengono:

- Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia
- Andrea Pezzana, direttore della Struttura complessa di nutrizione clinica, Asl Città di Torino e referente scientifico per il tema Cibo e salute di 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

Siamo fatti così – martedì 21 marzo h 18

La biodiversità per la salute dell'uomo e dell'ambiente

Intervengono:

- Carlo Nesler, uno dei massimi esperti italiani di fermentazioni alimentari alternative. Per Slow Food Editore ha tradotto "Wild Fermentation" di Sandor Katz.
- Luigi Manenti e Maria Cristina Sala, fondatori nel 1981 dell'azienda agricola biologica Manenti e autori del libro: "Alle Radici dell'Agricoltura" che spiega un innovativo metodo di coltivazione agroecologico.
- Modera: Elena Sandrone, referente del tema Cibo e salute di 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

Tutti gli ingredienti (più uno) della dieta mediterranea – martedì 28 marzo h 18

Tradurre le linee guida nella pratica quotidiana

Intervengono:

- Maria Cristina Pasquali, agronoma divulgatrice ed esperta di erbe spontanee ed educazione ambientale
- Ottavia Pieretto, coordinatrice del programma sulla transizione proteica di Slow Food
- Modera: Andrea Pezzana, direttore della Struttura complessa di nutrizione clinica, Asl Città di Torino e referente scientifico per il tema Cibo e salute di 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

IN CUCINA CON SLOW FOOD – martedì 4 aprile h 18

Allacciamo i grembiuli con Eleonora Matarrese: cuoca dell'Alleanza Slow Food di origine pugliese, si definisce selvatica ed è l'anima del ristorante Pikniq di Vezzo (Vb)

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

Seconda Sessione – Mediterraneo: un ecosistema da tutelare

Mediterraneo: un mare aperto – martedì 11 aprile h18

Cos'è il Mediterraneo?

«Un modello di conoscenza distribuito. Cosa significhi questo è facile da spiegare. Basta prendere in mano una rete. Una semplice rete da pesca. E porsi qualche domanda. Chi l'ha inventata? E come mai è sempre così dannatamente simile da un lato all'altro del Mediterraneo? Perché viene costruita con la stessa logica nei porticcioli spagnoli, accanto a Patrasso in Grecia, sulle coste italiane, in località mediorientali dai nomi lontani che ricordano il Mediterraneo di Roma? O nel mare del Nord Africa, nelle isole dell'Egeo, sulle coste della Turchia? Per un motivo: il Mediterraneo non è mai stato un mare chiuso. Ma sempre aperto. Al sapere, alla conoscenza condivisa».

Amedeo Feniello e Alessandro Vanoli, Storia del Mediterraneo in 20 oggetti

Modera:

- Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia

Intervengono:

- Nadia Repetto, biologa marina, divulgatrice scientifica
- Lorenzo Dasso, il cuoco pescatore (del ristorante "Raieu" a Cavi Borgo)
- Marco D'Adamo, International Advisory Board di Slow Fish
- Francesco Marangione, miticolture del Presidio della cozza Nera di Taranto

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

Là dove finisce l'ulivo finisce il Mediterraneo (Fernand Braudel) – martedì 18 aprile h18

Un intero incontro dedicato all'olivo, pianta di civiltà. Raccontiamo anche un'importante novità: il Presidio dell'Olio Extravergine Italiano cambia nome e diventa Presidio degli Olivi secolari. Un progetto per andare oltre l'olio e valorizzare anche gli olivi secolari e la varietà locali, la loro biodiversità e l'aspetto paesaggistico.

Modera:

- Francesca Baldereschi, curatrice Guida agli extravergini

Intervengono:

- Roberto Mariotti, tecnico CNR
- Francesco Sottile, agronomo, docente presso l'Università di Palermo e tecnico della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

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

Mare nostrum o mare monstrum? – martedì 2 maggio h18

Perché parliamo di civiltà mediterranea, dieta mediterranea, prodotti mediterranei?

Perché il mar Mediterraneo è più piccolo, certo, ma soprattutto perché i Paesi che si affacciano su questo mare sono obbligati da millenni a fronteggiarsi, a conoscersi, a relazionarsi. Grazie al Mare Nostrum – che nel Rinascimento era definito "lago turco" e che rappresenta una grande e articolata via di comunicazione – ha preso forma una cultura mediterranea, frutto di viaggi, incontri, contaminazioni, scambi.

Modera:

- Antonio Puzzi, comunicazione istituzionale di Slow Food Italia

Interviene:

- Elisabetta Moro, Ordinario di Antropologia culturale presso Università degli Studi "Suor Orsola Benincasa" di Napoli

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

IN CUCINA CON SLOW FOOD – martedì 9 maggio h18

Tutti ai fornelli con Emanuele Gregorio e Adriana Sirone, cuochi dell'Alleanza Slow Food e patron di Casa & Putia Ristorante di Messina, che ci mostrano il frutto di secoli di scambi culturali e della preziosa biodiversità del Mediterraneo attraverso le loro ricette.

Modera:

- Francesco Anastasi, 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

Commenti

Invia