



TERRA MADRE DAYS: MANGIAMO LOCALE

A Rieti tre giorni all'insegna dei sapori tradizionali e del cibo di qualità

Rieti, 15/12/2010. Il 17, il 18 e il 19 Dicembre la città di Rieti sarà il centro della manifestazione **“Terra Madre Days, mangiamo locale”** promossa dall'**Assessorato alle Politiche dei Consumatori della Provincia di Rieti** e dalle **Condotte Slowfood di Rieti e della Sabina**, in collaborazione con le istituzioni, i produttori locali e le associazioni del territorio, in particolare con **Arci Rieti, Ass. Ozu, Ass. PosTribù, gli istituti professionali, Confcooperative, Legambiente Rieti, Sabina Universitas, il centro “Carlo Jucci”, il Parco Regionale dei Monti Lucretili, il Teatro Potlach.**

A Palazzo Dosi, in P.za Vittorio Emanuele II, sede della Provincia, saranno tre giorni da non perdere.

Ogni giornata ospita:

- La **“piazza dei produttori”** con i prodotti del territorio e le storie dei protagonisti
- **“dire-fare-gustare”**, laboratori per i bambini di educazione al gusto con preparazioni “buone da mangiare”
- Un' area **“convivialità e percorsi del gusto”** per assaggiare e stare bene insieme
- **Dibattiti e confronti** per progettare e conoscere ciò che porta sviluppo locale per tutti
- Suoni, volti, colori e prodotti della nostra terra: **musica popolare locale e spettacolari proiezioni architettoniche**

Venerdì mattina si **inaugura alle 10.30** parlando di prodotti e cultura culinaria per sviluppare in modo deciso la **filiera di produzione-distribuzione-vendita**, con la partecipazione di **5 assessori provinciali**, degli enti protagonisti di queste realtà e la voce viva dei produttori. E poi prosegue l'intenso e “gustoso”

programma, con tante sorprese e divertimento assicurato per i bambini.

Tanti i prodotti protagonisti: olio, castagne, legumi e cereali, tartufi, formaggi, carni e salumi, ortaggi, trote, dolci, vini, gelati, miele.

Intensa anche la proposta musicale, incentrata sulla musica popolare locale, con **“L’Albero di Canto” di Antrodoco, il duo “In..canto” di Nadia Costantini e Salvatore Lunetto, lo spettacolo musicale per bambini “Il Canto dell’Albero” di Cântaro Teatro, con Lara Patrizio.**

La manifestazione reatina prende spunto dal Terra Madre Day indetto in tutto il mondo a partire dal 10 dicembre.

Terra Madre è la rete mondiale delle comunità del cibo promossa da Slow Food e riunisce tutti coloro che vogliono agire per **preservare, incoraggiare e promuovere** metodi di agricoltura, pesca, allevamento, produzione alimentare sostenibile, in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione.

“Sono 3 giorni in cui i cittadini possono conoscere, gustare, stare insieme e diventare **consumatori più consapevoli**”, dichiara **Francesco Tancredi, Assessore alle politiche dei consumatori della Provincia di Rieti** “e parlando di cibo buono, pulito e giusto è bello ritrovare insieme tutte le competenze della provincia, con il coinvolgimento degli assessori all’agricoltura, all’ambiente, all’energia, alle politiche turistiche e con la consigliera di parità. Partendo però dai veri protagonisti, i produttori e gli allevatori, con un riferimento importante all’esperienza degli anziani ed un occhio al futuro, con i giovani e le importanti scuole legate a produzione agraria, turismo e ristorazione che abbiamo nel reatino. E’ anche un’occasione per conoscere meglio delle esperienze positive e solidali, come i gruppi di acquisto, i gruppi di offerta e i mercati di vendita diretta che stanno nascendo sul nostro territorio”.

3 GIORNI DI CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO

RIETI -PALAZZO DOSI

PROGRAMMA

VENERDI' 17

Ore 10.30: *sala conferenze-1° piano:*

“I prodotti e le culture culinarie locali e di qualità sulle tavole di tutti, negli agriturismi e nei ristoranti, per contribuire ad uno sviluppo armonioso della provincia di Rieti”

Introduce:

Assessore alle politiche dei consumatori Francesco Tancredi

Partecipano:

Assessore all'agricoltura Oreste Pastorelli; Assessore all'ambiente Michele Beccarini; Assessore alle politiche turistiche Alessandro Mezzetti; Consigliera di parità Rossana Rossetti; Assessore alle attività produttive ed energia Giancarlo Felici

Con l'adesione di:

Camera di Commercio di Rieti, Cia, Confagricoltura, Coldiretti, Confcommercio Imprese per l'Italia di Rieti, Confesercenti, Confartigianato, Copagri, Rieti Turismo, ristoratori, altre associazioni di produttori

Interventi, tra gli altri, di:

Arci, PosTribù, Aiab (Associazione Italiana Agricoltura Biologica), Legambiente, Sabina Universitas, Slow Food

Dibattito

Ore 10.30: *dire fare e gustare - laboratorio per i bambini*

“La pasta”, a cura della Comunità dell’apprendimento Sabina – progetto orti scolastici di Slow Food Sabina, e del Parco Regionale dei Monti Lucretili

Ore 12.00: *piazza dei produttori:*

apertura mercato dei produttori locali

ore 12.00-15.00: *piazza dei produttori*

consegna delle cassette di GASTRIBU’

ore 12.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

presentazione e degustazione del dolce “la goccia”
realizzato dall’IPSSAR Ranieri Antonelli Costaggini di Rieti

Ore 13.00: *area convivialità e percorsi del gusto:*

degustazione a cura del I.F.R. C.P.F.P. di Amatrice

“viaggio nei vini del reatino: presentazione Azienda Poggio Fenice di Roccasinibalda”, con la collaborazione di Confcooperative

ore 14.00: *sala conferenze - 1° piano:*

“il futuro delle castagne e l’idea di Presidio” con i produttori di Antrodoto e del Cicolano, e l’Assessore all’Agricoltura Oreste Pastorelli

Ore 15.00: *sala conferenze - 1° piano:*

“SABINA PORTAMI L’OLIO: un programma per la vendita dell’olio in provincia di Rieti e a Roma?” con il Consorzio Sabina DOP e Cosapro, i produttori, le Strade dell’olio, i sindaci dei comuni dell’olio, le istituzioni di competenza e l’Assessore all’Agricoltura Oreste Pastorelli

Ore 15.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

“viaggio nei vini del reatino: il vino di Castelfranco, il Cesenese - il territorio si riappropria della sua peculiarità”

con la collaborazione di Confcooperative

Ore 16.30: *in varie aree di Palazzo Dosi:*

“suoni, volti, colori e prodotti della nostra terra”

Proiezioni architettoniche di Teatro Potlach e Aesos Studio

Ore 16.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

“la ricchezza dei legumi e dei cereali. Come produrli, dove trovarli, come mangiarli e gustarli” dibattito con i produttori - distribuzione del farro ed altri prodotti dell’ Istituto per l’Agricoltura e l’Ambiente “C. P. Strampelli” - laboratorio di riciclo per la riduzione degli imballaggi a cura di PosTribù

“viaggio nei vini del reatino”, con la collaborazione di Confcooperative

Ore 17.00: *area convivialità e percorsi del gusto:*

presentazione e degustazione del dolce “la goccia”
realizzato dall’IPSSAR Ranieri Antonelli Costaggini di Rieti

SABATO 18

Ore 10.30: *sala conferenze-1° piano:*

“youth food movement e nuove opportunità per i giovani nell’economia rurale locale della provincia”, a cura di Slow Food , Arci, Ass. PosTribù, Provincia di Rieti con il coinvolgimento dei giovani delle scuole e del territorio

Ore 10.30: *piazza dei produttori:*

apertura mercato dei produttori locali

Ore 10.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

“la ricchezza dei legumi e dei cereali. Come produrli, dove trovarli, come mangiarli e gustarli” dibattito con i produttori, il Centro Appenninico “Carlo Jucci” - distribuzione del farro ed altri prodotti dell’ Istituto per l’Agricoltura e l’Ambiente “C. P. Strampelli” - laboratorio di riciclo per la riduzione degli imballaggi a cura di PosTribù

Ore 11.00: *dire fare e gustare - laboratorio per i bambini*

“La pasta”, a cura di Ines Innocentini- Slow Food

Sabina

ore 11.30: musica popolare con **“L’Albero di canto”** di Antrodoco

ore 11.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

degustazione sull’olio, a cura di Consorzio Sabina Dop, Cosapro e Arsial

“viaggio nei vini del reatino: presentazione Azienda Lorenzoni di Magliano Sabina”, con la collaborazione di Confcooperative

Ore 12.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

degustazione zuppe del territorio: lenticchie, farro e ceci, realizzata dall’IPSSAR Ranieri Antonelli Costaggini di Rieti

ore 14.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

“il patrimonio tartufo nel reatino. La sua importanza economica e la possibilità di incrementarne la produzione”, con il Centro Appenninico “Carlo Jucci” e i tartufai

ore 15.00: *sala conferenze-1° piano:*

“un ambiente pulito e giusto come contributo al cibo buono e sano: creazione di un gruppo di acquisto per l’energia solare” a cura di Legambiente Rieti, con l’Assessore all’ambiente Michele Beccarini e l’Assessore all’energia Giancarlo Felici

ore 16.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

“viaggio nei vini del reatino: presentazione Tenuta S.Lucia di Poggio Mirteto ”, con la collaborazione di Confcooperative

ore 16.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

“il progetto Sabina, nuovi prodotti di qualità: la birra Alta Quota”, a cura della cooperativa sociale Il Gabbiano

Ore 16.30: *dire fare e gustare - laboratorio per i bambini*

“come viene fatto il sapone con l’olio”, a cura dell’ I.I.S. “Ugo Ciancarelli” di Rieti

Ore 16.30: *in varie aree di Palazzo Dosi:*

“suoni, volti, colori e prodotti della nostra terra” Proiezioni architettoniche di Teatro Potlach e Aesos Studio

Musica popolare con **“L’Albero di canto”** di Antrodoco

Ore 17.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

degustazione a cura della Fattoria di San Michele

“viaggio nei vini del reatino: presentazione Cantina Rinaldi di Rivodutri”, con la collaborazione di Confcooperative

DOMENICA 19

Ore 10.30: *sala conferenze-1° piano:*

“fare la buona spesa: biosottocasa e G.A.S. ” a cura di ARCI Rieti e Aiab Lazio

“dieci consigli slow per una spesa locale buona” a cura delle associazioni promotrici e di Adiconsum

ore 10.30: *piazza dei produttori:*

apertura mercato dei produttori locali

Ore 10.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

“miele, singolare impossibile - il buon miele del reatino”, a cui Ass. Regionale Apicoltori Alto Lazio
Ass. Apicoltori Alto Lazio

ore 12.00: *area convivialità e percorsi del gusto:*

degustazione di trota affumicata del produttore
Roberto Rossi

“viaggio nei vini del reatino: presentazione della Cantina Sociale Vini dei Colli Sabini di Magliano Sabina”, con la collaborazione di Confcooperative

ore 15.00: *sala conferenze-1° piano:*

“contadine e pastore: il loro straordinario sapere e la proposta di creazione dei granai della memoria”, con la partecipazione delle donne contadine e pastore del progetto “le dee.. e le idee” organizzato da BIC Lazio e l’Assessore alle politiche dei consumatori Francesco Tancredi - degustazione di pane locale

Ore 15.30: *dire fare e gustare - laboratorio per i bambini*

Teatro **“Il Canto dell’Albero”**, con Lara Patrizio – Cântaro

Ore 16.30: *in varie aree di Palazzo Dosi:*

“suoni, volti, colori e prodotti della nostra terra”

Proiezioni architettoniche di Teatro Potlach e Aesos Studio

ore 16.30: *area convivialità e percorsi del gusto:*

“la pizza sucia” degustazione di Nonna Papera

Degustazione di olio, vino e farro, produzioni dell’ I.I.S. “Ugo Ciancarelli” di Rieti

Ore 18.00: *sala conferenze- 1° piano:*

concerto di canzoni popolari con il Duo “In... canto” Nadia Costantini e Salvatore Lunetto, e aperitivo