



(FAI) TESORO DEL TUO TEMPO

Mostra interattiva con esposizione di prodotti



L'arte del giardino in paese e in città La lavorazione e conservazione degli alimenti Il valore sociale della convivialità e del mangiare insieme

... sono i tre temi che ci accompagneranno per tutto il pomeriggio. In programma un ampio ventaglio di iniziative, dislocate in vari stand e stazioni. Informazioni e curiosità intorno agli alimenti, dalle sementi fino alla tavola e quindi al palato, mostre e stand interattivi inviteranno grandi e piccoli ad intrattenersi in questo mercato del tutto particolare.

Il filo conduttore del pomeriggio è il tema dell'Expo di Milano, che apre i battenti il 1 maggio, "Nutrire il pianeta, Energia per la vita", in relazione a quanto si fa in Alto Adige.

Programma

Inizio	ore 15.00 al parcheggio della SP per l'economia domestica e agroalimentare ore 16.00 - saluti dal presidente della provincia Kompatscher
Tavola rotonda	alle ore 18.00 nell'Aula Magna della Scuola

L'iniziativa si svolge nell'ambito del progetto „MahlZeit.Coltiviamo la vita.Deboriada“, un progetto di educazione allo sviluppo e alla mondialità sostenuto dalla Cooperazione allo sviluppo della Provincia autonoma di Bolzano (www.provincia.bz.it/cooperazioneallosviluppo).

Lavorazione e conservazione

Arca del gusto (Slow Food)

Una vetrina del panorama culinario dell'Alto Adige con le sue tipicità e tradizioni, dove trovano posto quei prodotti che rischiano di essere dimenticati, che impregnano però la nostra cultura gastronomica e rappresentano quindi delle particolarità uniche.

Assaggiare la qualità (Istituto tecnico per il turismo e biotecnologie a indirizzo alimentare "Marie Curie")
Degustazione di diverse qualità di acqua e succo di mela

Conservazione della frutta (Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Egna)
Esperimento sensoriale: Frutta da spalmare - Percezione consapevole del gusto. Gli scolari offrono informazioni sulla lavorazione e conservazione della frutta.

Dal chicco di grano al pane in Alto Adige (Pur Südtirol)
Nel nostro stand vi mostreremo come un chicco di grano (coltivato soprattutto in Alto Adige) diventa pane appena sfornato. In degustazione ci sono inoltre diversi prodotti a base di cereali.

Contadine sudtirolesi. Dalle nostre mani (Associazione delle Donne Coltivanti sudtirolesi)

Un consumo di carne dell'altro tipo... (Bio*Beef)
Cosa si nasconde dietro la produzione e quali sono i nostri valori

L'arte del giardino

Erbe da cucina e erbe aromatiche (Scuola prof. per l'economia domestica e agroalimentare Corces)
Esperimento sensoriale per l'olfatto: erbe da cucina. Vengono offerte informazioni sulla cura e raccolta, oltre che sull'essiccazione, conservazione e uso in cucina.

Orto comunitario e interculturale (Donne Nissà)
Presentazione dell'orto comunitario e interculturale di Bolzano con le verdure che vengono coltivate

Quale semente per il mio giardino - La pluralità delle sementi a impollinazione aperta o l'univocità degli ibridi? (Sortergarten Südtirol)

Vengono presentate antiche varietà e si potranno ricevere informazioni su conservazione e significato delle sementi a impollinazione aperta, ibride e molto altro. Grazie alla selezione delle proprie varietà di verdura godiamo di maggior autonomia nel nostro giardino.

Smoothies verdi ed erbe officinali (Cooperativa sociale Salvia)

Verdure in cassetta - Urban Gardening (UPAD)
Casse e cassette diventano aiuole con ortaggi di diversi colori arricchite con antiche varietà di sementi. Esempi da imitare - sul proprio balcone, in giardino, in terrazza.



Il valore sociale della convivialità

Breve video „Familien-MahlZeit“ (Agenzia della Famiglia - Prov. autonoma di Bolzano)
Mangiare insieme dà forza alla famiglia!

Cibo e emozioni (Centro per Disturbi del Comportamento Alimentare - INFES)
Mangiare insieme è molto più che stare seduti insieme intorno ad un tavolo. L'atmosfera che si crea mangiando influenza il nostro rapporto col cibo. Infes offre spunti per un mangiare gustoso e rilassante.

Cucina ai tempi della guerra (Scuola professionale economia domestica e agroalimentare Tesimo)
Alunni e alunne della scuola di Tesimo presentano in parte il progetto sulla cucina ai tempi della guerra e offrono una degustazione delle pietanze che si mangiavano durante la Prima Guerra Mondiale. Verrà mostrato un film girato da loro sul tema del cibo al tempo della guerra.

Stand con libri sulla biodinamica (Associazione per l'Agricoltura Biodinamica)

„MahlZeit“ nei libri (Biblioteca di Aslago)
Stand con libri sui temi dell'orto in città/sul balcone, conservazione dei prodotti, produzione propria di specialità, decorazioni e narrativa specialistica.

MahlZeit in tutto il mondo (Botteghe del Mondo e oew)
Il cibo e le buone abitudini da paesi vicini e lontani: persone che hanno girato il mondo testimoniano quanto hanno vissuto

Noi e il cibo. Storytelling (Politis)
Tre storyteller ci raccontano in cerchio della loro vita, storie degli orti in città, dell'arte del giardino fai da te o in compagnia, del valore sociale della convivialità, e condividono con noi le loro esperienze...

Performance (Movimento per la sovranità alimentare)

Spreco alimentare (youngCaritas)
I nostri alimenti hanno un percorso lungo dietro di sé prima di giungere nel nostro frigorifero, disperdono quantità enormi di risorse e noi li buttiamo via?! youngCaritas informa sul tema dello spreco alimentare.

Tavola rotonda „Insieme verso il futuro“ alle ore 18

In questo confronto con rappresentanti dal mondo della famiglia, formazione, economia, economia domestica e edilizia sociale si farà una sintesi dei temi trattati nel pomeriggio, si offriranno impulsi per riflettere e continuare a dialogare su progetti e sviluppi futuri, che hanno come obiettivo quello di mantenere e migliorare la qualità della vita e il benessere delle persone nella nostra terra.

Partecipanti	
Famiglia	Dr. Stefan Walder - Dipartimento Famiglia e Organizzazione Amministrativa, Agenzia per la Famiglia
Formazione	Dr. Peter Höllrigl - Dipartimento Istruzione e Formazione tedesca, Intendente scolastico
Sociale e edilizia	Dr. Heiner Schweigkofler - Istituto Edilizia Sociale Ipes
Economia	Dr. Paul Zandanel - EOS Organizzazione Export Alto Adige
Economia domestica e agroalimentare	Dr. Gudrun Ladurner - Scuole professionali della Provincia
	Evi Keifl - Moderazione