

OVER SHOOT DAY 2024

Il cibo buono, pulito e giusto per tutti, come modello di sostenibilità, cultura di pace e laboratorio di futuro



VENERDÌ 7 E SABATO 8 GIUGNO
DIPARTIMENTO DI SOCIOLOGIA
E RICERCA SOCIALE UNiTN
VIA VERDI | TRENTO

**MERCATO DELLA TERRA
LABORATORI DEL GUSTO
CONFERENZE E SEMINARI
INCONTRI CON LE ASSOCIAZIONI**

VENERDÌ 7 GIUGNO 2024 ORE 17.30
Aula 20 - Dipartimento di Sociologia
e Ricerca Sociale
Via Verdi n. 26 Trento

CONVEGNO

**Territori di Vita:
I Domini collettivi si prendono
cura del patrimonio agro-silvo-pastorale.
Malghe e pascoli presidio delle Terre Alte**

Saluti istituzionali

Modera: **Marta Villa**

Intervengono

Geremia Gios, presidente Centro Studi Demani civici Proprietà collettive Università degli Studi di Trento

Elisa Tomasella, avvocato referente associazione provinciale ASUC Trentino

Mauro Iob e Marta Villa, ricercatori Centro Studi Demani civici Proprietà collettive e DSRS Università degli Studi di Trento

Le voci dei domini collettivi: interventi programmati dei presidenti

Le collettività custodiscono migliorando il proprio patrimonio collettivo: nelle Terre Alte trentine malghe e pascoli sono sempre più a rischio di abbandono, questo porta il venire meno di un importante presidio del territorio sia culturale sia naturale. Lo studio della governance che queste comunità mettono in pratica può essere utile per riattivare altri territori sociali e altri contesti. Il confronto è necessario per attivare politiche di sviluppo in contrasto con l'abbandono.

con il patrocinio



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO



COMUNE DI TRENTO



SABATO 8 GIUGNO 2024
in Via Verdi Trento
dalle 10 alle 18

MERCATO

Mercato della Terra Slow Food in via Verdi

Incontro con i produttori, assaggio e acquisto del cibo buono pulito e giusto delle nostre vallate con più di 20 espositori.

SABATO 8 GIUGNO 2024 ORE 10.00
Aula 8 Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale
Via Verdi n. 26 Trento

SEMINARIO

Cosa c'è in un nome? **I significati sociali dell'innovazione alimentare**

Il progetto The Cattle is Dead, Long Live the Cattle! Cerca di comprendere come le nuove categorie di prodotti alimentari vengono categorizzate socialmente e percepiti emotivamente, gli schemi interpretativi che definiscono o meno l'emergere di nuovi settori merceologici. Interventi di: **Alberto Nucciarelli**, Concetti, categorie e innovazione alimentare: lo strano caso della carne coltivata e di quella sintetica - **Maddalena Simeon**, Insetti, provette e hamburger: come si pensano i novel foods- Coordina: **Giuseppe Sciortino**.

SABATO 8 GIUGNO 2024 ORE 11.00
Aula 9 Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale
Via Verdi n. 26 Trento

LABORATORIO

Laboratorio del Gusto.Apprendere le Terre Alte **attraverso la cultura della consapevolezza**

Un percorso di degustazione tra le produzioni di cibo buono, pulito e giusto delle Terre Alte per esplorare insieme il ruolo dei custodi della biodiversità nell'azione di mitigazione della crisi climatica. Attraverso l'assaggio di formaggi, miele, pani e altri prodotti della montagna si affronteranno concetti quali biodiversità, governo del territorio, paesaggio, crisi climatica e transizione ecologica. Con **Marta Villa** e **Tommaso Martini**.

SABATO 8 GIUGNO 2024 ORE 13.30
Via Verdi presso il Mercato della Terra

INCONTRI

"Formaggi di malga del Trentino **nelle cucine dei Cuochi dell'Alleanza"**

Nel corso del mese di giugno, mentre come ogni anno da tempo immemore le malghe del Trentino vengono monticate, anche le osterie e i ristoranti dei Cuochi dell'Alleanza si impegnano a diffondere la conoscenza dei formaggi buoni, puliti e giusti delle Terre Alte delle Comunità dei Presidi Slow Food. Osti e cuochi li proporranno cucinati, in abbinamento e in degustazione, presentando i produttori e raccontando il mondo delle malghe e dell'alpeggio trentino. Con **Paolo Betti**, coordinatore Cuochi dell'Alleanza del Trentino Alto Adige.

Ore 14.00

Appello per l'educazione alimentare: **conoscere per scegliere**

Tommaso Martini, Presidente Slow Food Trentino Alto Adige Aps, presenta l'appello promossa da Slow Food insieme all'Università di Pollenzo e alle Comunità Laudato sì, per l'introduzione dell'educazione alimentare tra gli insegnamenti della scuola dell'obbligo. Presentazione delle esperienze nelle scuole di Slow Food Trentino. Sarà possibile sottoscrivere in loco l'appello e proporre idee e progetti di collaborazione.

Ore 14.30

Il valore del cibo per una cultura di pace

"Se c'è un aspetto che- oltre ad avere uno spazio di primissimo ordine come simbolo di pace in ogni cultura o religione- può trasmettere valori come la condivisione, l'ospitalità, il meticcio, il rispetto verso le altre culture e verso la biodiversità, questo è il cibo. Sono dunque convinto che comprendere l'alimentazione come strumento sociale, politico e culturale possa risultare determinante per affrontare le numerose sfide che abbiamo davanti" (Carlin Petrini), a partire da questa riflessione **Katia Malatesta** del Forum trentino per la Pace dialoga con **Ala Azadkia**, portavoce della Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en sul significato del suo progetto per le famiglie di coltivatori iraniani e le donne delle cooperative sociali coinvolte nella produzione di capi di abbigliamento ecosostenibili. Intervento di **Gia La Long** con il progetto di ricerca relativo al rapporto tra le comunità migranti e il cibo il Trentino.

Secondo il Global Footprint Network anche per il 2024 la data dell'Overshoot Day per il nostro paese cade prima della metà dell'anno. Se in tutto il mondo si visse e consumasse come in Italia, già dal 19 maggio 2024 sarebbe necessario accedere alle risorse che il pianeta è in grado di rigenerare negli anni futuri. A livello mondiale questa data è stata calcolata per il 25 luglio. A partire da questa riflessione Slow Food Trento Alto Adige APS propone due giornate di approfondimento sui temi della sostenibilità e del legame tra crisi climatica e sistema di produzione, distribuzione e consumo del cibo.

Questa iniziativa è un'occasione per incontrare e conoscere i custodi delle nostre valli, coloro che con il loro lavoro quotidiano le rendono vive e vivibili, tutelano la biodiversità, producono nel rispetto dell'ambiente e delle risorse, dando così valore al territorio e alle comunità che lo abitano.



Ore 15.30

Dialogo tra generazioni tra cibo e impegno: Ernesto Salizzoni e Paolo Betti

CONVEGNO

Il giovane **Ernesto Salizzoni** ha partecipato all'incontro organizzato da Slow Food a Roma con 150 giovani di tutta Italia per confrontarsi sulle sfide dei nostri tempi. Cibo, clima e bellezza futura il tema sul quale i ragazzi si sono scambiati desideri, buone pratiche e progetti. Ernesto, in dialogo con il coordinatore dei Cuochi dell'Alleanza del Trentino **Paolo Betti**, ci racconterà questa esperienza.

SABATO 8 GIUGNO 2024 ORE 17.00
Aula Kessler
Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale
Via Verdi n. 26 Trento

PROIEZIONE
E DIBATTITO

Proiezione del Documentario "Limit" e dibattito

Il dibattito a conclusione della proiezione coinvolgerà diverse associazioni e movimenti e sarà introdotto da **Katia Malatesta** e coordinato da **Marta Villa**.

"La contrapposizione, quasi romantica, tra l'abitare la montagna e l'abitare la città porta a riflettere sul fatto che la montagna, una volta ambiente aspro e difficile, con il tempo è stata modellata su misura dai bisogni urbani, superando quei limiti che permettevano di vivere in equilibrio con gli ecosistemi. Limit è un documentario che racconta il viaggio in bicicletta di Emanuele e Simone da Trento alle Tre Cime di Lavaredo, un viaggio lento per riscoprire la montagna nella sua più intima bellezza: la bici diventa il mezzo che unisce i due protagonisti all'ambiente circostante, un ambiente sferzato di continuo dalla crisi climatica e dal turismo di massa.

Italia / 2024 / 45 min / Documentario

Un documentario di @buenvivir_ita

Produttore @emanuelerippa

Assistenti di produzione @mario_pizzini @tommasogislimberti

Regia @monochrome135

DP @monochrome135

Drone @mario_pizzini

Missaggio sonoro @jastellaada

L'iniziativa si inserisce nel calendario nazionale "Road To Terra Madre", il percorso che in tutta Italia e nel mondo costruisce i contenuti e le istanze che saranno protagoniste a Terra Madre 2024. Dal 26 al 30 settembre, infatti, si riuniranno a Torino le comunità del cibo della rete Slow Food provenienti in 160 paesi del mondo.

OVER SHOOT DAY 2024

INGRESSO GRATUITO

**Per informazioni
e prenotazioni**

slowfoodtaas@gmail.com

t. 327 712 1209

Fb: [slowfoodtaas](#)

IN: [slowfoodtrentino](#)

WWW.SLOWFOODTRENTINOALTOADIGE.COM