

COMUNICATO STAMPA

CRUDI, COTTI E MANGIATI

A Roseto degli Abruzzi la due giorni green dedicata alla permacultura

Dal **18 al 19 ottobre 2014**, a Roseto degli Abruzzi (TE), presso la sede dell'**associazione Brucare Onlus***, è di scena "**Crudi, cotti e mangiati**", il primo appuntamento del ciclo di workshop dedicati alla **permacultura e alle costruzioni**.

Nato dalla speciale collaborazione tra **Brucare onlus** e **Mani in Pasta**, e con il patrocinio del **Festival Italiano di Permacultura**, "Crudi, cotti e mangiati" è un caleidoscopio di espressioni legate alla permacultura, il luogo dove - tra autocostruzioni, bio-edilizia, cibi, vini e idee - si da appuntamento il vasto pubblico di appassionati di "green" alla continua ricerca di prodotti, input, nuove soluzioni da trovare e nuovi passioni da coltivare.

Che cos'è la permacultura? E' un approccio olistico all'agricoltura, che tiene in considerazione i **bisogni del singolo individuo e di intere comunità, cercando di conciliarli con quelli della natura**, attraverso la costruzione di un equilibrio stabile fra la Natura e le attività antropiche.

I suoi principali fondamenti etici sono:

- 1) prendersi cura della terra
- 2) prendersi cura della gente
- 3) condividere le risorse

"**Crudi, cotti e mangiati**" diventa così un **palcoscenico per le nuove idee**, quelle che faranno discutere e diventeranno gli stili di vita di domani, un viaggio nei sensi e nelle idee, alla scoperta dei tanti modi in cui oggi si esprime e si sperimenta la **permacultura**.

Ecco una selezione degli eventi di "Crudi, cotti e mangiati":

__PRESS CONFERENCE

(Sabato 18, ore 12:00)

Il **Bruco** e l'Associazione **Brucare Onlus** presentano i loro progetti:

- Orti Comuni
- La Scuola Negli Orti, Gli Orti A Scuola
- **Campagna Amica** in collaborazione con **Coldiretti**

__WORKSHOP: AUTOCOSTRUZIONE DI FORNI IN TERRA CRUDA

(Sabato 18 e Domenica 19 **su prenotazione**: 377 54 27 394. Costo di 15€ pranzo incluso. Dalle 9 alle 19)

__WORKSHOP: LO FACCIO DA ME

(Sabato 18 e Domenica 19, ore 15:00)

- **PANIFICAZIONE NATURALE**: con le mani in pasta per imparare tutti i segreti del pane della nonna, quello realizzato con il lievito madre e tramandato da generazioni
- **OLII ESSENZIALI**: un concentrato di salute e benessere dalle piante aromatiche
- **RICICLO CREATIVO**: le bottiglie usate e i materiali di recupero trovano nuova vita

__ESIBIZIONE ENOGASTRONOMICA

(Domenica 19, ore 18.00)

Lo **chef stellato Davide Pezzuto** si esibirà nella preparazione di "**piatto da brucare**", come ama definirlo. Gli amanti della Natura potranno accompagnarlo prima di pranzo in una ricognizione nella campagna circostante alla ricerca di erbe spontanee mangerecce. **Davide Pezzuto** ama definirsi un figlio della terra e cultore dei suoi frutti, ha origini salentine, sebbene negli ultimi anni si sia trasferito in Abruzzo. Ed è proprio in questa regione che nel 2012 ha ottenuto l'**ambita stella Michelin**.

__TALK

- **LA BIODIVERSITA' E IL DIRITTO AL "MANGIAR BENE"**

(Domenica 19, ore 17:00)

Si può e si deve **NUTRIRE IL PIANETA** con una **sovranità alimentare** riconquistata dai popoli e dalle bio-regioni della Terra. La Sovranità alimentare è il diritto dei popoli a un cibo salubre, culturalmente appropriato,

prodotto attraverso metodi sostenibili ed ecologici, in forza del loro diritto a definire i propri sistemi agricoli e alimentari. **Civiltà Contadina** e **Slow Food** propongono soluzioni locali a problemi globali.

- **FAI LA SPESA GIUSTA**
(Domenica 19, ore 15:00)

Da dove provengono i prodotti che compriamo? Lo spiegano i ragazzi della **Bottega del Mondo**.

APERITIVO (Domenica 19, ore 18:30)

I ragazzi dell'associazione **Mondo Tondo** sono dei veri e propri paladini dell'**Aperitivo Equo e Solidale**. Durante l' realizzeranno un aperitivo con prodotti provenienti dalle **terre liberate dalla mafia e dal commercio equo**.

PERCORSO SENSORIALE Il mondo vegetale spiegato ai più piccoli dalla maestra Jolanta.

CHI CERCA TROVA

- **SCAMBIO DI SEMENTI E PIANTE:** per sostenere, facilitare, promuovere il contatto, il dialogo, lo **scambio** e la condivisione informazioni ed esperienze.
- **VISITE GUIDATE AGLI ORTI COMUNI:** 60 diversi orti per 60 diverse prospettive sul mondo.
- **MOSTRA FOTOGRAFICA SULLA TRANSUMANZA:** Racconti visivi dai tratturi, i sentieri percorsi da uomini e greggi in epoche vicine ma lontane.
- **GRUPPI D'ACQUISTO SOLIDALE:** un approccio critico al consumo per migliorare lo stile di vita.

EXHIBITION KM0

Una mostra-mercato di produttori locali a filiera corta e a Km0 che si battono ogni giorno per portare sulle tavole degli abruzzesi cibi sani e genuini. Ecco i produttori selezionati:

- **Campagna Amica**, fondazione promossa dalle aziende agrituristiche aderenti a Coldiretti che desiderano uscire dalla "porta di casa loro" per promuovere la dignità dell'agricoltura italiana ed i punti di eccellenza. Si battono, tra le altre cose, per la tutela delle tradizioni, della cultura, della salute, della sicurezza alimentare, dell'equità, dell'accesso al cibo ad un giusto prezzo, dell'aggregazione sociale e del lavoro.
- **Genuino Clandestino**, comunità in lotta per l'autodeterminazione alimentare, che nasce come campagna di comunicazione e di denuncia contro l'insieme di norme che, equiparando i cibi contadini a quelli delle grandi industrie alimentari, li ha resi fuorilegge; questa associazione rivendica la libera trasformazione dei cibi contadini, per restituire loro il diritto inalienabile di nutrire i popoli.
- **Slow Food**, associazione non-profit che conta oltre 100.000 membri in 150 paesi del mondo e che si pone l'obiettivo di salvaguardare nel mondo il cibo buono, pulito e giusto; i suoi associati si impegnano a rispettare chi produce il cibo, chi lo mangia, l'ambiente ed il palato; in occasione della nostra manifestazione ci faremo promotori dell'iniziativa di istituire un nuovo presidio alimentare per tutelare la "**Patata Turchesa**" **autoctona**.
- **MercArte In Fiera**, associazione che vuole mostrare alle persone che l'arte della creatività personale è un bene da custodire e preservare; partiamo dal presupposto che tutto ciò che ci serve risiede nella nostra testa, nel nostro cuore, nelle nostre mani, pertanto MercArte sostiene i piccoli produttori ed artigiani che praticano l'autosussistenza, l'autoproduzione in ogni sua forma, il ritorno alla terra, allo scambio e alla condivisione.
- **Un Mondo Di Canapa**, iniziativa nata per promuovere la reintroduzione della canapa sativa nelle nostre campagne e per la creazione di un consorzio locale che realizzi e trasformi prodotti per uso alimentare, cosmetico, tessile, energetico ed edile. **Alessandro Palumbo** sarà a disposizione per rispondere a tutte le domande su questa pianta che rappresenta il nostro passato e che probabilmente sarà il motore della una nuova economia green. In questo compito saremo aiutati anche dai ragazzi di **Canapando** di Pescara che porteranno un ampio campionario dei loro articoli interamente fatti in Canapa.
- **Cristiano Del Toro**, architetto paesaggista e che parlerà di **Civiltà Contadina**, associazione nazionale per la salvaguardia della biodiversità, formata da raggruppamenti di soci, accumulati dalla provenienza geografica, che cooperano nelle attività di conservazione di semi e di ricerca di antiche varietà di flora e fauna.

***Brucare Onlus – via Argentina, c.da PianeVomano di Voltarrostro, Roseto degli Abruzzo (TE)**

Federico Flamminii Albani
email: federicoalbani@gmail.com
phone: +39 328 28 50 585