

NATURALMENTE LOCALE

FESTA DEL KILOMETRO EQUO



PROGRAMMA

TAVOLE ROTONDE

10.00 - 11.00 **IL PROGETTO FOOD COOP CAGLIARI**

Moderata: Daniela Lacu

Intervengono:

- Melania Montis (Perché la festa del km equo)
- Massimo Planta (L'idea di FoodCoop Cagliari)
- Nicola Pili, Ramona Bavassano e Tiziana Diana (I gruppi di lavoro della FoodCoop Cagliari)

11.00 - 12.00 **L'AGRICOLTURA CONTADINA**

Introduce: Daniela Lacu

Intervengono:

- Antonello Podda (sociologo dell'Università di Cagliari)
- Giovannella Dall'Ara (project manager Associazione Scirarindi)
- Marco Forti (esperto in agricoltura rigenerativa)
- Giovanni Fenzi (biologo esperto di compostaggio, antiparassitari e fertilizzanti naturali, tecniche di coltivazione e ristrutturazione terreni, scambio di sementi di varietà autoctone)
- Eugenio Cavalli (co-ideatore del diserbante bio)

12.00 - 13.00 **STRUMENTI DEL CAMBIAMENTO: FINANZA ETICA, MONETE COMPLEMENTARI E SOLIDALI E INNOVAZIONE SOCIALE**

Moderata: Daniela Lacu

Intervengono:

- Giovanni Acquati (Acanta)
- Chiara Mura (Sardex)
- Giovanna Deiana (SCEC)
- Stefano Lai (Il lavoro volontario in Food Coop Cagliari)
- Carlo Zucca (Quality Find)
- Massimiliano Marraffa (FoodCoop La Louve di Parigi)

15.00 - 16.00 **"MESA NOA": PERCHÉ UN EMPORIO COLLABORATIVO?**

Anima: Ramona Bavassano

Intervengono:

- Ignazio Puligheddu (La cultura della cooperazione in Sardegna)
- Anna Sulis (Le cooperative innovative)
- Marcella Bullita (Perché una cooperativa per Food Coop Cagliari)
- Massimo Bonifacio (Perché associarsi a Food Coop Cagliari)

16.00 - 17.00 **APPROFONDIMENTO SUL KM EQUO**

Dibattito aperto con i produttori e i trasformatori presenti

Incoraggia: Daniela Lacu

Intervengono:

- Nicola Pili, Alessandra Farris e Cristina Yopez (Food Coop Cagliari)

17.00 - 18.00 **SOVRANITÀ ALIMENTARE E CIBO SANO**

Conduce: Daniela Lacu

Intervengono:

- Fabio Parascandolo (Ricercatore - Dipartimento di Storia, Beni Culturali e Territorio - Università di Cagliari Co-autore con M.Fadda del libro "Il Nostro cibo - per la sovranità alimentare della Sardegna")
- Maurizio Fadda (Agronomo, esperto agricoltura biologica, autore con F. Parascandolo del libro "Il Nostro cibo")
- Fulvio Tocco (esperto di associazioni dei produttori, nella cooperazione e nel settore agricolo e agro-alimentare)
- Marco Manca (Azienda agricola Cocchiland)
- Andrea Ghiani (Agricoltura)

NATURALMENTE LOCALE

FESTA DEL KILOMETRO EQUO



Percorso espositivo

Dalle ore 10 alle 19 produttori, trasformatori e artigiani esporranno i loro prodotti nella filosofia del prodotto sano per l'uomo e rispettoso dell'ambiente e degli animali (alimentare e non).

Laboratori e Seminari (all'aperto, Gazebo 1 - per bambini e adulti)

- 10.30 - 11.00 **La vera economia dei diritti umani che cambia il mondo** (Associazione "Sole Luna")
- 12.00 - 13.00 **I Malloreddus**, laboratorio attivo a cura della ProLoco Villasor
- 15.00 - 16.00 **Come Mastro Geppetto**, dimostrazione di intaglio artistico con Cristina Matta
- 16.30 - 17.30 **Sa Fregua Sarda**, laboratorio attivo a cura della ProLoco Villasor
- 18.00 - 19.00 **La società delle Api** (Laura Pilloni)

Laboratori e Seminari (all'aperto, Gazebo 2 - per bambini e adulti)

- 10.00 - 11.00 **La piattaforma per l'agroalimentare di qualità** (Quality Find)
- 11.30 - 12.30 **Gli inceneritori e la questione dei rifiuti** (Zero Waste Sardegna)
- 12.30 - 13.30 **La società delle Api** (Laura Pilloni)
- 15.30 - 16.30 **Una vita Green** (Katia Granata, consulente feng shui)
- 16.30 - 17.00 **Il rimboschimento** (Associazione "L'uomo che pianta gli alberi")
- 17.00 - 18.00 **Cosa mettiamo nel piatto: le ragioni della scelta** (Emanuela Porru sociologa del cibo e Food Blogger)
- 18.00 - 19.30 **S'ortu de Tziviriu di San Gavino**, progetto pilota di gestione territoriale e laboratorio di progettazione partecipata (Daniela Inconis, Associazione "Qedora")

Naturalmente Fervida: gli aceti naturali

Laboratorio su prenotazione con quota di adesione di 25€

- 10.00 - 12.00 Parte teorica
- 14.30 - 16.30 Parte pratica (occorrente: vasetti, frutta e verdura per la fermentazione acquistabile in loco)

BENESSERE

- Erminia Puddu - **Aura Clean**
- Gemma Fo - **Trattamenti Shiatsu**
- 18.30 - 19.30 **Biodanza!** (Daniela Pau)

ANIMAZIONE

- 16.00 - 17.00 **Dalla parte del Colibrì**, spettacolo per una persona alla volta una produzione "Teatro del Sottosuolo" (Oriana)

FILM

Presso il chiosco-bar proiezione di **"FOOD COOP"**
film-documentario di Tom Boothe, regista statunitense residente a Parigi, che racconta l'esperienza del "Park Slope Food Coop" di New York
Orari proiezione: 10.30, 13.00, 15.00, 17.00

Presenzieranno

Associazione Volontari SOS San Sperate dalle ore 10.00 alle ore 20.00

Servizi messi a disposizione da Summer & Lounge

Giochi, gonfiabili, animazione e spazio verde per bambini - Chiosco bar - Pranzo con menù composti: menù carne, insalatona, menù bimbi e menù panino - Piscina sorvegliata - Servizi igienici - Parcheggio gratuito

Sponsor dell'evento

Cavalli & Cavalli (macchine agricole - Guspini)