



# AGRICOLTURA CIBO & CLIMA

Accelerare la conversione ecologica

Città di Castello 3/6 Novembre 2016

PROGRAMMA





CON IL PATROCINIO DI





PARTNER

















#### INVITO

A un anno dal grande successo dell'EXPO di Milano e dell'accordo sul clima di Parigi che entra in vigore in questi giorni, la Fiera delle Utopie Concrete 2016 riprende tre temi chiave della nostra epoca - Agricoltura, Cibo e Clima - e mette, nello spirito di questa manifestazione, al centro dell'iniziativa la domanda di come ridurre il distacco tra quello che sappiamo e quello che facciamo.

Come allungare il passo, come accelerare la conversione ecologica, visto che le soluzioni per un futuro sostenibile esistono?

Agricoltura, cibo e clima sono temi che chiamano in causa tutti, le imprese, le istituzioni, l'amministrazione comunale, i cittadini e mi auguro un'ampia partecipazione a dei dibattiti che guardano con occhi attenti alle grandi dinamiche in atto a livello europeo e globale, riportandole alla realtà di Città di Castello e del nostro territorio.

Abbiamo bisogno di questi discorsi aperti, radicati nelle conoscenze scientifiche delle quali disponiamo, come occasioni di riflessione sul nostro futuro comune, su come vogliamo vivere e quale territorio vogliamo lasciare ai nostri figli e nipoti.

II Sindaco Luciano Bacchetta

#### I A FIFRA

Con questa edizione la Fiera delle Utopie torna alle sue origini.

Nel 1989 "Terra" esplorava quale agricoltura pensare per il nostro futuro, nell'anno successivo con "Fuoco" si parlava delle mense biologiche e del ruolo dell'Amministrazione comunale come consumatore collettivo e "Aria" chiedeva nel 1991 come difendere il clima.

Sono passati quasi tre decenni e purtroppo i temi non hanno perso di attualità, anzi. A differenza però dei primi incontri, non sono più dibattiti portati avanti da un piccolo gruppo di persone di "buona volontà ecologica" (Langer). All'accordo del clima di Parigi hanno aderito 195 paesi, il governo italiano porta avanti una Piano strategico nazionale per lo sviluppo del biologico e ogni giorno a Città di Castello vengono consumati nelle mense scolastiche 1400 pasti con prodotti in parte provenienti dalla filiera corta e altri a marchio Agricoltura Biologica, DOP, IGP o "Fair trade".

Nel 1988 la conversione ecologica era decisamente un discorso minoritario, oggi la sua necessità è sotto gli occhi di tutti. Il passo in più è la discussione su come può diventare la base generale per scelte economiche e politiche responsabili e sostenibili. Oltre alle parole, la Fiera di quest'anno si avvicinerà anche con forme artistiche alle tematiche trattate, proponendo una vasta gamma di eventi durante tutta la manifestazione.

Vi aspettiamo!

Karl-Ludwig Schibel
Coordinatore

### DAL 3 AL 5 NOVEMBRE

<mark>Orario 10.00 - 19.00</mark> Quadrilatero di Palazzo Bufalini

# Work, eat & click!

Una mostra sul cambiamento di ruolo del cibo da inizio Novecento a oggi: si parte da una ricca sezione storico-fotografica, con le immagini fornite dalla Fototeca Tifernate Online (Archiphoto. it) e gli utensili del Centro di documentazione delle Tradizioni Popolari e si prosegue con l'installazione artistica di Archeologia Arborea, per giungere gradualmente a nuove realtà che indagano il settore food, utilizzando un linguaggio grafico e video innovativo - originàrio, Winestories, GNAMBOX, We Know Our Chickens e iFood.

Questo percorso vuole avviare un'analisi sullo sguardo usato dai mezzi di comunicazione per raccontare il mondo dell'alimentazione, e le modalità nel relazionarsi a esso, sia da parte dei consumatori che dei produttori.

Ne risulta un'indagine collettiva che rischia talvolta, se condotta personalmente e senza particolari fini divulgativi, di rivelarsi autoreferenziale.

Il passaggio di posizione da oggetto a soggetto identitario del cibo non va contestato, ma supportato con strumenti cognitivi consapevoli per rendere utile, e non solo piacevole, questo mutamento in continua evoluzione.

### GIOVEDÌ, 3 NOVEMBRE

ore 9.00 - 13.00

Sala degli Specchi, Palazzo Bufalini

# Percorsi verso un'agricoltura capace di futuro

**CONVEGNO** 

REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

SALUTI ISTITUZIONALI Luciano Bacchetta, Sindaco di Città di Castello

INTRODUZIONE AI LAVORI

Il Piano strategico nazionale per il biologico
 Utopia concreta o prospettiva politica?
 Andrea Olivero, Vice Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali (invitato)

INTERVENTI

*Il biologico può nutrire il mondo?*Paola Migliorini, Vicepresidente IFOAM
AgriBioMediterraneo

Produrre qualità, nel rispetto di produttore, cittadino e ambiente

Maria Grazia Mammuccini. Federbio

Scenario di una conversione ecologica del settore agrario nell'Italia Centrale

**Gianluca Brunori**, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

TAVOLA ROTONDA

Coltiviamo il futuro! Quale futuro? - Il Piano strategico del biologico in Umbria Matteo Bartolini, Domenico Brugnoni, Valentino Mercati, Fabio Rossi, Luca Stalteri

CONCLUSIONI

**Fernanda Cecchini**, Assessore Politiche agricole e agroalimentari, Tutela e valorizzazione dell'ambiente, Regione Umbria

La partecipazione è gratuita. Sono riconosciuti i crediti formativi agli iscritti all'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali. È richiesta la registrazione entro il 28 ottobre a segreteria@utopieconcrete.it ore 10.30 e 11.30

Atelier Scientifico, Scuola San Filippo

## Api come indicatore ecologico

In collaborazione con il **Lombrico Felice** e il 1° **Circolo Didattico San Filippo**, i laboratori (della durata di 1h) si rivolgono agli alunni dai 3 ai 6 anni con l'obiettivo di creare interesse, attraverso un'esperienza giocosa, attorno al tema delle api come protagoniste insostituibili per l'equilibrio dell'ecosistema.

ore 17.00

IIS Polo Tecnico "Franchetti Salviani"

## Comics & Earth's climate

Il fumettista Alessandro Bacchetta e gli allievi della classe 5B dell'Istituto IIS "Franchetti Salviani", utilizzando il linguaggio vignettistico, dati scientifici e un pizzico di fantasia, creeranno una storia che li condurrà in un percorso approfondito sull'influenza dei cambiamenti climatici per il pianeta.

### VENERDÌ, 4 NOVEMBRE

ore 9.00-17.00

Sala degli Specchi, Palazzo Bufalini

# Il clima cambia. Quale adattamento per l'agricoltura?

REGISTRAZIONE E WELCOME COFFEE

SALUTI ISTITUZIONALI Massimo Massetti, Assessore all'Ambiente, Città di Castello

INTRODUZIONE AI LAVORI

Ciro Becchetti, Direzione Regionale Agricoltura, ambiente, energia, Regione Umbria

INTERVENTI

I cambiamenti climatici in Italia Centrale: quadro attuale, scenari, gap conoscitivi Domenico Gaudioso, Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA)

### Le interrelazioni tra agricoltura e cambiamenti climatici

Francesco Miglietta, IBIMET - CNR

L'Alto Tevere un angolo protetto?
Allievi classe 5B, Istituto "Franchetti Salviani"

### Gli agronomi come driver per la sostenibilità in agricoltura

Andrea Sisti, Presidente del Consiglio Nazionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali Italia

### Un sistema agroalimentare sostenibile in tempi di cambiamento climatico

Jacopo Orlando, Aboca

LIGHT LUNCH

Efficienza energetica per agricoltura Carlo Alberto Campiotti, Responsabile del Coordinamento per l'Efficienza Energetica della Filiera Agroindustriale, ENEA

### Agricoltura e cambiamenti climatici: dalle politiche comunitarie ai Psr

Franco Garofalo, Responsabile del Servizio Sviluppo rurale e Agricoltura sostenibile. Regione Umbria

#### Gestione forestale sostenibile e il ruolo dei boschi in una politica di adattamento

Francesco Grohmann, Politiche faunistiche e servizi alle imprese agricole, Regione Umbria

### Connettività ecosistemica per aumentare la resilienza

Raoul Segatori, Rete Ecologica Regione Umbria

#### Acqua, agricoltura, ambiente

**Stefano Casadei,** Dipartimento di Ingegneria Civile ed Ambientale, Università degli Studi di Perugia

La partecipazione è gratuita. Sono riconosciuti i crediti formativi agli iscritti all'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali. È richiesta la registrazione entro il 28 ottobre a segreteria@utopieconcrete.it

ore 10.30 e 11.30

Atelier Scientifico, Scuola San Filippo

#### Orti condivisi

LABORATORIO

In collaborazione con Silvia Cioli di Zappata Romana e il 1º Circolo Didattico San Filippo, i laboratori (della durata di 1h) si rivolgono agli alunni dai 7 ai 9 anni e sono finalizzati all'apprendimento, mediante un uso creativo dei semi, di nozioni relative alla loro provenienza e coltivazione, nonché ai cicli delle stagioni in agricoltura.

ore 19.30

Sala degli Specchi, Palazzo Bufalini

-273,15 °C

PERFORMANCE ARTISTICA

L'artista Andrea Lensi in un live painting con il gruppo di musica elettronica Fuko svilupperanno, una loro personale riflessione interattiva sui cambiamenti climatici. Live video processing: Riccardo Barafani.

### SABATO, 5 NOVEMBRE

ore 9.00

Sala degli Specchi, Palazzo Bufalini

### Mangiare bene per il clima

INTRODUCE E COORDINA
Franco Travaglini, giornalista

INTERVENTI

Stile alimentare e sostenibilità della filiera bio Bianca Maria Torquati, Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali, Università di Perugia

Strumenti operativi per l'introduzione dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva Ingrid Begliomini, AIAB Umbria

### Salvaguardia della salute nel cammino verso la sostenibilità

Maria Pia Angellotti, dietista, Azienda Ospedaliera di Perugia

#### Mangiare a favore del clima TAVOLA ROTONDA

Rappresentanti Scuola e nucleo di valutazione dei genitori, esperto ristorazione collettiva, amministrazione locale

CONCLUSIONI Rossella Cestini, Assessore Servizi Educativi, Città di Castello dalle ore 19.00 Istituto Bufalini

### Il gusto dell'incontro

PERCORSO ENOGASTRONOMICO

In collaborazione con Slow Food Alta Umbria e il Centro di Formazione Professionale G.O Bufalini

CONDUCE

Marino Marini, Fiduciario Slow Food Alta Umbria

La conversione ecologica passa anche dal palato Una degustazione di prodotti selezionati fra le realtà agroalimentari più virtuose della regione umbra, accompagnata dalla presentazione di esperienze di riconversione agricola, in ottica ecologica, del territorio.

#### a seguire:

### L'alimentazione come viatico per la tutela del piacere e l'integrazione sociale

Un eccezionale menù stagionale, arricchito con ricette dei territori originari degli allievi stranieri della Scuola di Cucina Bufalini e da tecniche innovative nell'esecuzione dei piatti.

Costo percorso enogastronomico: 25 € a persona (bevande incluse). Prenotazioni, entro il 28 ottobre, presso: Agenzia Utopie Concrete, via G. Marconi 8

### DOMENICA, 6 NOVEMBRE

ore 17.00 Teatro comunale

# Pane, Amore e... Fantasia SPETTACOLO

La **compagnia teatrale MEDEM**, presenta un'esibizione (rivolta a un pubblico dai 3 agli 8 anni) che intende illustrare ai piccoli spettatori, in un contesto divertente, l'importanza di una corretta alimentazione.

Pane e marmellata contro snack e merendine... chi vincerà?

*Ingresso: 5* €

MEDIA PARTNER			
<u>altreconomia</u>		<b>cucina</b> naturale	
Ec@Città odizado per l'amblente urbano		greenreport.it quodiano di informatione per un'economia ecologica	
ecología		<b>net</b> addiction	
QUALENERGIA	Tele Ambiente		Terra Nuova
SI RINGRAZIA			
ARCHEOLOGIA ARBOREA° Biodiversita. un frutto da coltivare	A		Ⅲ ♥ ᠈°⇔ Gnambox
iF@d	CENTRO DELLE TRADIZIONI Popolari Di Garavelle		originàrio
W K	WINE STORIES		ALESSANDRO BACCHETTA
ANDREA LENSI	FUKO		ASSOCIAZIONE CULTURALE  MEDICA  COMPAGNIA TEATRALE
MORTHS WEB		COROLO DIDATTICO "San Filippo"	

Ideazione convegni

Karl-Ludwig Schibel Franco Travaglini

Ideazione e progettazione mostra e programma culturale

Sabrina De Mercurio

Direzione e organizzazione

Karl-Ludwig Schibel Maria Guerrieri

Ufficio Stampa e promozione

Mg2 comunicazione

Progetto grafico

Raffinerie

Stampa

CTS Grafica

#### Agenzia Utopie Concrete

Via G. Marconi, 8 Tel. 075.8554321

segreteria@utopieconcrete.it www.utopieconcrete.it









# L'Europa investe nelle zone rurali

www.svilupporurale.regione.umbria.it

