

# ANNO 1998 GUSTO

Terzo numero

## **N.3-Agriturismi Biologici**

**MANGIARE, DORMIRE, COMPERARE**

### **AGRITURISTICA POSINALE**

Voc. Posinale 40, Montegabbione (PG) Tel. 0763/837445

*Vendita diretta: vino, olio d'oliva extravergine, marmellate, ortaggi, pasta al farro*

### **AZ. AGRITURISTICA PIAZZOLA ALLA QUERCIA**

Località Macereto, Piegara (PG) Tel. fax 075/8358455

*Vendita diretta: olio d'oliva extravergine, verdura*

### **AZIENDA AGRICOLA ANTONELLI S. MARCO**

Loc. S. Marco 58, Montefalco (PG) Tel. & fax 0742/379158

### **AGRITURISMO LA VILLA 2**

Via Fabbri di Montefalco, Tel. 399309

*Vendita diretta: verdura, legumi*

### **AZ. AGRITURISTICA LE DUE TORRI DI FABIO CIRI**

Via Torre Quadrano 1, fraz. Limiti, Spello (Pg), Tel 0742/651249

*Vendita diretta: olio d'oliva extravergine, vino, farro, legumi, girasole, ortaggi, miele*

Certificazione: IMC

### **ANTONELLI FRANCESCHINI AUGUSTO E NADIA**

Via Cavour 57, Spello (Pg), Tel 0742/652346

*Vendita diretta: olio d'oliva extravergine, verdura*

Certificazione: IMC

### **AZ. AGROBIOLOGICA ANTONELLA ROMANO**

Strada Torre Villa Belvedere 10, Bosco (PG) Tel fax 075/602811

*Vendita diretta: lenticchie, ceci, cicerchie, farro, farine, zucche, olio d'oliva extravergine*

Certificazione: Aiab

### **AZ. AGROBIOLOGICA COLLE DEL SOLE**

via Colle del Sole 23, frazione Colle di Pierantonio, Umbertide (PG) Tel 075/9414266, fax 9414390

*Vendita diretta: vino, olio extravergine d'oliva, cereali*

Certificazione: Aiab

### **PODERE LA COMPLESSIONE**

Loc. Poggio 297, Spedalicchio, Umbertide (PG) , Tel 075/9410318

*Vendita diretta: verdura, frutta, formaggi, salumi*

### **FATTORIA BIOLOGICA LA CHIUSA SS.**

Niccone 353 (km 2), Umbertide (PG) Tel 075/9410848

*Vendita diretta: verdura, frutta, grano, pane*

Certificazione: Aiab

### **FATTORIA DEL CERRETINO**

Località Calzolaro, Umbertide (PG) Tel 075/9302166

*Vendita diretta: vino, olio extravergine d'oliva, ortaggi, sottoli, salumi*

Certificazione: Aiab

### **CIGNANO**

Via Cignano, Frazione Poggio, Umbertide (PG) Tel. 075/9410292

*Vendita diretta: olio, vino*

Certificazione: Aiab

### **LA CERQUA**

Località S. Salvatore, Pietralunga (PG) Tel e fax 075/9460283

*Prodotti: marmellate, liquori, ortaggi*

Certificazione: Aiab

### **AZ. AG. BIOLOGICA LA GINESTRA**

Valmarcola di S. Cristina, Gubbio (PG) Tel 075/920088

*Vendita diretta: Farro, Lenticchie, Ceci, Verdura, Olio d'oliva extravergine, Conserve*

Certificazione: Aiab

## **LIBERA UNIVERSITÀ DI ALCATRAZ**

Frazione Santa Cristina 53, Gubbio (PG) Tel 075/9229938, fax 9229914  
*Vendita diretta: miele, marmellate, oli, sottoli*

### **N.3-Invito**

**a Città di Castello**

**dal 15 al 18 ottobre 1998**

*Cari amici,*

nell'invitarvi all'edizione 1998 della Fiera, vorrei fare con voi alcune brevi riflessioni.

Ogni giorno ci troviamo a vivere la contraddizione di dover far convivere la tutela dell'ambiente con lo sviluppo economico e la produzione di ricchezza; contraddizione, del resto, parallela a quella fra interessi collettivi e interessi privati nelle loro svariate forme.

Forse dovremmo iniziare a pensare nei termini di una civilizzazione "altra"; in primis: un nuovo modello di sviluppo. Probabilmente ad una società più austera e, forse, più giusta; passando da un modello di tipo consumistico basato sulla quantità, ad uno ecosostenibile basato sulla qualità.

Su queste coordinate si sono sempre mosse le attività della Fiera; anche oggi che, dopo il ciclo sugli elementi, siamo arrivati al ciclo sull'uomo, visto attraverso i suoi sensi.

Quest'anno prenderemo in considerazione il Gusto: quale migliore finestra sui cambiamenti e sulle prospettive della vita sul nostro pianeta!

Ci sta tutto: la salute e la qualità dei cibi; l'ambiente e l'esaurimento dei suoli a causa della coltivazione intensiva; l'impovertimento della biodiversità; le monoculture e le nuove e potenti biotecnologie; l'equità fra i popoli del nord e del sud del pianeta e la distribuzione delle risorse. Infine, anche cose più "leggere", ma non è detto, come l'impovertimento del gusto, dovuto all'imposizione di cibi standardizzati in tutto il mondo.

Come al solito, quando si parla di ambiente tutto si lega, quindi, in prospettiva, la nostra ottica non può che partire dalla considerazione che o ci si salva tutti insieme oppure, prima o poi, potrebbe non salvarsi nessuno.

Questa è la sfida che ci attende.

Il piccolo contributo che la Fiera può dare è quello di fornire alla comunità sollecitazioni, idee e progetti, nella convinzione che la "conversione ecologica e la convivenza" non siano oramai più un'opzione, bensì una necessità.

Forse oggi, per la prima volta, si potrebbe concretizzare il rischio che, se l'Umanità sbagliasse, la Natura potrebbe anche non darle un'altra opportunità.

Nel caso, avrebbe avuto ragione Samuel Beckett nell'affermare: "non c'è partita di ritorno fra l'uomo e il suo destino".

Spero di vedervi tutti a Castello, per intanto, cari saluti

*Andrea Vezzini*

*Presidente Agenzia*

*Fiera delle Utopie Concrete*

### **N.3-IL GUSTO?**

**"È un elemento fondamentale dell'identità di un popolo"**

**intervista a Vandana Shiva**

**Intervista a Vandana Shiva, che parteciperà al convegno sulle biotecnologie e al seminario dal titolo "Il Mondo a tavola: vengo anch'io? No tu no!".**

*Come vede la situazione attuale nel sistema mondiale dei cibi? In che direzione sta andando?*

È in atto una concentrazione del potere privato sul cibo di dimensioni che nessuno avrebbe potuto immaginare. Di recente Monsanto ha acquistato due nuove aziende sementiere, una delle quali ha il brevetto per una tecnologia che si chiama "terminator", vale a dire che i semi che vengono dai campi non sono utilizzabili per essere di nuovo seminati, sono sterili. La fusione di Monsanto con Cargill per quanto riguarda le attività biotecnologiche era stata annunciata poco tempo prima. Negli ultimi 20 anni Cargill ha conquistato un controllo profondo sul sistema alimentare globale. È il commerciante più grande di grano e controlla intorno al 50 per cento della produzione complessiva di cereali. Insomma, insieme hanno il controllo di quello che mangiamo. Questo enorme potere economico in combinazione con le biotecnologie e il regime dei brevetti crea, se la gente non reagisce, un sistema in cui nessuno avrà la possibilità di decidere che cosa mangiare.

Il diritto democratico di mangiare quello che vogliamo mangiare, di consumare cibi secondo i nostri bisogni, secondo la nostra cultura, secondo i nostri valori, ci sarà tolto. E per me niente rappresenta un totalitarismo più profondo della negazione di queste libertà.

*Questo è vero sia per i paesi poveri che per quelli ricchi?*

Sì, anche se, per quanto riguarda i ricchi, questa negazione di libertà prende principalmente la forma della negazione del diritto ad essere informati sugli ingredienti del cibo, sui processi di lavorazione. La richiesta di etichettature esaurienti - in particolare dei prodotti ricavati dall'ingegneria genetica - viene trattata come una interferenza nel libero commercio. Monsanto ha comunicato al governo Americano e all'Unione Europea che considera ogni misura di etichettatura una violazione dell'accordo dell'organizzazione mondiale del commercio (WTO - World Trade Organization).

Per il terzo mondo un primo effetto della concentrazione del controllo sull'agricoltura nelle mani di poche aziende sarà lo sradicamento di milioni di contadini. Il controllo dell'agricoltura di Cargill e Monsanto è basata sulla superfluità del piccolo produttore, esso può funzionare solo in unità produttive di una certa dimensione. Queste tecnologie non funzionano su mezzo ettaro o su un ettaro, quindi la spoliamento di due terzi della popolazione dell'India è una

conseguenza inevitabile. Ciò significa che quelli che oggi producono la sicurezza alimentare dell'India saranno trasformati in vittime delle carestie.

Le nostre aree rurali saranno teatro delle peggiori catastrofi alimentari. Sono convinta che nei prossimi anni vedremo delle crisi profonde nel settore agricolo in tutto il mondo. I governi possono ignorare qualsiasi cosa, ma la gente non può essere presa in giro sul fatto se avrà da mangiare oppure no: su questo tema la propaganda non può trarre in inganno. Se non hanno accesso ai semi, a semi gratuiti, i contadini poveri del Terzo Mondo non sopravviveranno e se in una società agricola i contadini non sopravvivono, quella società non sopravviverà. Sarà spinta alla guerra, al genocidio o in una carestia.

Noi abbiamo avuto una lezione molto dura dalla carestia del 1942 in India, quando due milioni di persone morirono. Era tutta gente di campagna. Morivano non per mancanza di riso, il riso era sufficiente, ma la gente non era in grado di comprarlo. E non potevano comprarlo a causa dell'integrazione globale: il riso veniva esportato per soddisfare la domanda creata dalla guerra. Il riso veniva esportato perché era più redditizio venderlo all'estero. Il sistema funzionava così che i contadini poveri che lo coltivavano non avevano accesso al riso come cibo perché quello che loro producevano gli veniva tolto sotto forma di imposte e tasse. Questo in seguito ha creato il movimento per la libertà dei contadini e dei lavoratori agricoli che essenzialmente chiedeva tre cose: di trattenere una quantità sufficiente del prodotto per poter sopravvivere, di essere protetti dalla perdita della terra per debiti e di aver accesso ai mezzi di produzione, la terra e i semi.

*Che cosa è cambiato oggi, a distanza di un mezzo secolo?*

Oggi siamo testimoni di una concentrazione senza precedenti del controllo del sistema agroalimentare internazionale in cui convergono essenzialmente tre aspetti: il controllo dei semi, il controllo dell'industria chimica, il controllo delle innovazioni biotecnologiche attraverso il sistema dei brevetti. Questa convergenza di fattori spesso prende semplicemente la forma della fusione delle grandi imprese; un sopporto importante è quello dell'accordo della WTO che allarga il loro potere sia al nord che al sud.

Il diritto al cibo, la libertà di disporre del cibo è una libertà per la quale la gente dovrà lottare come ha lottato per il diritto al voto. Solo che non vivi o muori sulla base del diritto al voto, ma vivi o muori sulla base del rifiuto del diritto di disporre di cibo.

*Secondo lei, è un caso che le prime applicazioni diffuse dell'ingegneria genetica siano state sul mais e sulla soia, due prodotti agricoli che servono prevalentemente come mangimi per l'allevamento e non come cibo per l'uomo?*

Sono convinta che l'accento sul mais e sulla soia sia significativo nel senso che nel nostro mondo uno ha dei diritti personali in quanto è in grado di comprare. Si è una persona in quanto si è un consumatore. In questo senso gli animali del mondo industrializzato hanno un potere d'acquisto superiore alla gente del terzo mondo. Per il semplice fatto che è più redditizio vendere materia organica come mangime per animali che saranno mangiati nei paesi ricchi che produrre il cibo di cui ha bisogno il Terzo mondo. La gente in questa parte del mondo non ha potere d'acquisto, mentre l'industria agroalimentare con l'allevamento di massa ha accumulato tali sussidi nascosti che continua ad essere redditizio vendere mangimi piuttosto costosi derivati da queste piante. Per questo non è un caso, un incidente, che la produzione di mangimi per gli animali del sistema industriale di allevamento cresce mentre la produzione di cibi di cui la gente povera ha bisogno per la propria sopravvivenza diminuisce.

I poveri del mondo non industrializzato hanno un'alimentazione molto diversificata, perché devono sopravvivere al di fuori dei grandi mercati. La gente più povera dell'India mangia per lo più cibi locali. Mangiano miglio, legumi, riso... La gente povera del mondo mangia trecento varietà di cibi. Nel sistema del commercio globale si sta invece passando dalla predominanza di grano e riso a quella di soia e mais. L'idea base dell'agrobusiness globale è di poter usare gli stessi materiali di base per mangimi, per materia prima industriale e per alimentare la gente - e quel che sta succedendo va in questa direzione. Quindi, prima ci saranno i prodotti agroindustriali poi si vedrà se vanno utilizzati come mangimi per animali o come cibi per umani, a seconda di cosa è più redditizio. Questo significa veramente la fine dei diritti umani, in questo sistema gli uomini non hanno più diritti.

*Quale rapporto vede tra gusto e condizioni di produzione dei generi alimentari? Si può dire che la standardizzazione della produzione del cibo nell'agrobusiness crea una omogeneizzazione del gusto? Viceversa, la difesa dell'identità culturale di uno stile alimentare, che cosa mi piace e fa parte della mia vita, potrebbe diventare una forza liberatoria?*

Qualche anno fa quando Ghandi era ancora il nostro presidente, in una visita a Rajistan chiese alla gente di che cosa avesse bisogno e una donna rispose: ho bisogno di cibo. Lui si girò verso i suoi accompagnatori e disse: "Perché non avete fatto arrivare il grano nel magazzino?" "Il grano c'è nel magazzino", disse la donna, "ma non il cibo". Perché per lei il cibo è il miglio, perché nella sua zona il solo vero modo di soddisfare la fame è con il miglio, è questa la loro cultura alimentare. Non si può dare grano a mangiatori di riso ed aspettarsi che saranno soddisfatti per quanto riguarda il gusto. Non si può dare riso ai mangiatori di grano; non si può dare mais ai mangiatori di miglio, perché la fame non è solo quantità ma anche qualità.

Io so di che cosa sto parlando, perché nei miei viaggi internazionali mi sento molto in difficoltà. Esiste un paese nel mondo in cui non posso mangiare un pasto completo: si tratta degli Stati Uniti. Non riesco mai a finire il mio piatto perché il gusto è così terribile, così sintetico. Posso sentire il sapore dei prodotti chimici e della lavorazione: c'è una differenza così grande con un paese come l'India dove per la maggior parte si può avere cibo naturale, cibo integrale. Questo è vero per me in particolare perché dirigo dei programmi agricoli. Deve sapere che abbiamo dei festival dei cibi, dove si celebra questa diversità dei gusti ed è per questo che il mio senso del gusto è molto elevato.

Il risultato del sistema di produzione industriale degli alimenti non è solo l'omogeneizzazione del gusto, è la morte del gusto, la morte della qualità. Ed è in questo senso una negazione dei diritti umani, nel senso che non puoi essere una persona completa senza una identità culturale e il mangiare è più fondamentale all'identità culturale di qualsiasi altra cosa. Questo si vede, per esempio, quando la gente emigra da un posto a un altro. Prima rinunciano ai vestiti, per ultimo alla cucina. Ancora oggi Indiani della seconda generazione nel Nord America hanno una cucina Indiana. Si tratta di un fenomeno che aspetta ancora di essere pienamente riconosciuto e spiegato: il gusto è un elemento fondamentale dell'identità di un popolo. È un aspetto centrale per soddisfare i nostri bisogni alimentari. E se non prendiamo in considerazione il tema del gusto e della qualità nel nostro sistema alimentare produrremo continuamente quantità superiori di cibi impoveriti che non rispondono ai bisogni della gente.

A cura di Karl-Ludwig Schibel

### **N.3-ITINERARIO DI ASSAGGI Lungo il Tevere umbro\***

#### **ORVIETO (TR) (0763)**

##### **RISTORANTI**

###### **I SETTE CONSOLI**

Piazza Sant'Angelo 1a, Tel 343911

*Piatti: fiori di zucca farciti, pappardelle al sugo di anatra, carciofi in casseruola, piccione ripieno, formaggi.*

###### **LA GROTTA**

Via Luca Signorelli 5, Tel 341348

*Piatti: zuppa di ceci, ombrichelle con verdure fresche, piccione arrosto con le olive nere, coniglio in porchetta.*

###### **LA VOLPE E L'UVA**

Via Ripa Corsica 1, Tel 341612

*Piatti: zuppa di cicerchie con panunto, tortelli d'anatra, anguilla con peperoni e cipolla, baccalà in umido.*

###### **TRATTORIA DELL'ORSO**

Via della Misericordia 18-20, Tel 341642

*Piatti: acciughe e zafferano, coniglio farcito ai carciofi, piccione in arrosto morto, agnello in fricassea.*

##### **PRODUZIONE E VENDITA**

###### **MACELLERIA MARCELLO PERSIERI**

Piazza Ippolito Scalza 13, Tel 41686

*Prodotti: salumi e latticini.*

###### **ENOTECA LA LOGGIA**

Via Loggia dei Mercanti 6, Tel 44371

*Prodotti: marmellate, verdure sott'olio d'oliva extravergine, salse, paté.*

###### **TITIGNANO AGRICOLA**

Località Titignano, Tel 308322

*Prodotti: pecorini, ricorre, olio extravergine d'oliva*

###### **ALIMENTARI CARRARO**

Corso Cavour 101, Tel 42870

*Prodotti: insaccati, salse, dolci artigianali.*

###### **BAR MONTANUCCI**

Corso Cavour 21/23/25, Tel 41261

*Prodotti: specialità dolciarie al cioccolato, gelati, piatti da asporto.*

###### **GELATERIA GIUSEPPE PASQUALETTI**

Piazza Duomo 14, Tel 41034

###### **GLI SVIZZERI**

Corso Cavour 35, Tel 41233

*Prodotti: grappe, amari, liquori per dolci.*

###### **AZIENDA AGRICOLA PIETRACAMPANA**

Località La Badia 41, Tel 43801

*Prodotti: olio d'oliva extravergine .*

###### **AZIENDA AGRICOLA PODERE SAN PAOLO**

Località Colonna di Prodo 2, Tel 91731

*Prodotti: olio d'oliva extravergine .*

###### **GIUSEPPE SCATENA**

Piazza Ippolito Scalza 6, Tel 41905

*Prodotti: pani (con uvetta, noci, fichi; marsicani con fiocchi di patate; zoccolotti) pizze salate, dolci tradizionali.*

###### **I DOLCI DI MOSCATELLI**

Corso Cavour 11, Tel 41485

*Prodotti: pasticceria artigianale e pizze salate.*

###### **AZIENDA AGRICOLA DECUGNANO DEI BARBI**

Località fossatello, Tel 308255

*Prodotti: vino*

###### **AZIENDA AGRICOLA PALAZZONE**

Frazione Rocca Ripesena 68, Tel 44166

*Prodotti: vino*

###### **BARBERANI, AZ AGR. VALLESANTA**

Via Michelangeli 14, Tel 41820

*Prodotti: vino*

###### **AZIENDA VINICOLA LA CARRAIA**

Località Tordimonte, Tel 304013

*Prodotti: vino*

###### **CANTINE BIGI**

Località Ponte Giulio 3, Tel 316291

*Prodotti: vino*

**AZ. AGR. SETTIMIO BELCAPO - FATTORIA LA CACCIATA**

Frazione Canale, Tel 92881

*Prodotti: vino*

**TENUTA LE VELETTE**

Località Le Velette, Tel 29090

*Prodotti: vino*

**VILLA PAGLIANO**

Località Castellunchio 67, Tel 304051

*Prodotti: vino*

**AZIENDA AGRICOLA DECUGNANO DEI BARBI**

Località Fossatello, Tel 308255

*Prodotti: vino*

**AZ. AGR. BELCAPO SETTIMIO**

Località La Cacciata 4 Orvieto, Tel 41373

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

**COOPERATIVA CONTADINI PRODUTTORI DI LATTE**

Località Sferracavallo, Orvieto

*Prodotti: formaggi e latticini*

**CIVITELLA DEL LAGO (TR) (0744)****RISTORANTI****VISSANI**

Strada statale 249 Tel. 950206

*Piatti: Aragosta alle bacche di senape e trippa di maiale, risotto di ricci di mare, lasagna di baccalà con funghi*

**TRIPPINI**

via Italia, 10 Tel. 950316

*Piatti: terrina di coregone e trota salmonata, ravioli ripieni di luccio, gamberi di fiume*

**MARROCA**

Via Roma, 11 Tel. 957193

*Piatti: zuppa di chiodini, coscio d'agnello sdisossato, filetto sul crostone al Chianti*

**PRODUZIONE E VENDITA****MACELLERIA ALDO MANCINI**

Via centrale 37, Tel 950185

*Prodotti: insaccati e salumi.*

**TODI (PG) (075)****RISTORANTI****LA MULINELLA**

Ponte Naia 29, Tel 8944779

*Piatti: tagliatelle al sugo d'oca, gnocchi bruni, piccione arrosto, agnello alla Mulinella*

**UMBRIA**

via San Bonaventura, 13 Tel. 8942737

*Piatti: paste al tartufo e ai funghi porcini, palomba alla ghiotta, piccione arrosto*

**PRODUZIONE E VENDITA****FATTORIA BIODINAMICA L'ARCO**

Frazione Cordigliano 19

*Prodotti: cereali, legumi, formaggi, verdure fresche .*

**CANTINA SOCIALE TUDERNUM**

Pian di Porto 146, Tel 8989403

*Prodotti: vino*

**CANTINA SOCIALE COLLI SPOLETINI**

Petrognano 54, Tel 56224

*Prodotti: vino*

**MARSCIANO (PG) (075)****PRODUZIONE E VENDITA****CANTINA SOCIALE COLLI PERUGINI**

Zona Industriale, Tel 8749523

*Prodotti: vino*

**APICOLTURA BRENCIO**

Via Villanova 34, Frazione Badiola, Tel 8787173

*Prodotti: miele.*

## **TORGIANO (PG) (075)**

### **RISTORANTI**

#### **LE TRE VASELLE**

Via Garibaldi, 48 Tel. 9880447

*Piatti: Tagliolini con funghi, frascarelli con pomodoro e basilico, piccione tartufato.*

### **PRODUZIONE E VENDITA**

#### **AZIENDA AGRICOLA VIGNABALDO**

Via Assisi 81, Tel 8001501

*Prodotti: vino*

#### **CANTINA LUNGAROTTI**

Via Mario Angeloni 16

Tel 9880348

*Prodotti: vino*

#### **LA "MONTAGNOLA" S.N.C.**

Via Roma 11

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

## **CASTIGLION FOSCO (PG) (075)**

### **PRODUZIONE E VENDITA**

#### **RAGLIO D'ASINO**

Località Monticchio 14, Tel 8355062

*Prodotti: olio d'oliva extravergine, carni d'agnello, conserve.*

## **PANICALE (PG) (075)**

### **PRODUZIONE E VENDITA**

#### **AZ. AGR. "LA FIORITA" DI F. LAMBORGHINI**

Località Soderi 1, Tel 8350029

*Prodotti: vino*

## **PACIANO (075)**

### **RISTORANTI**

#### **LA LOCANDA DELLA ROCCA**

Via Roma 4, Tel 830276

*Piatti: pici all'agnello, tortelli, tagliata di manzo, filetto al vino rosso, crostate.*

## **GIANO DELL'UMBRIA (0742)**

### **RISTORANTI**

#### **RIFUGIO SAN GASPARE**

Località Torretta, Tel 90189

*Piatti: torta al testo, agnello a scottadito con serpillio, carne alla brace, tagliolini al pomodoro fresco, tartufi e funghi.*

### **PRODUZIONE E VENDITA**

#### **CANTINA PAMBUFFETTI**

Località Scacciadiavoli, Tel 357415

*Prodotti: vino*

#### **AZ. AGR. BARTOLINI OTTAVIO**

Frazione S. Stefano , Tel 90152

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

#### **AZ. AGR. MORRETTI OMERO**

Località San Sabino , Tel 90426

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

## **CASTEL RITALDI (0743)**

### **PRODUZIONE E VENDITA**

#### **OLEIFICIO COOPERATIVO TRA PRODUTTORI AGRICOLI**

Località Colle del Marchese , Tel 254003

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

## **GUALDO CATTANEO (Pg) (0742)**

### **RISTORANTI**

#### **ROTOLONE**

loc. Il Rotolone, Tel 91992

*Piatti: zuppa di farro, minestra d'orzo, tagliatelle e gnocchi al sugo di castrato, oca al forno, anitra in umido, verdure di stagione, funghi e tartufi,*

#### **RISTORANTE LA VECCHIA CUCINA**

località Marcellano, Collesecco, Tel 97237

*Piatti: tagliatelle, taglierini, ravioli, stringozzi, gnocchi, conditi con verdure, funghi porcini, tartufi. Cinghiale al tegamaccio, agnello in casseruola.*

### **PRODUZIONE E VENDITA**

#### **AZ. AGR. GERVAZI ROMUALDO**

frazione Pozzo, Tel 91655

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

#### **AZ. AGR. CLERICI DELFO**

frazione Saragano, Tel 98729

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

#### **AZ. AGR. CLERICI ALDINO**

loc. Saragano, Tel 98728

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

#### **AZ. AGR. RINALDUCCI EMILIO**

Frazione Pozzo , Tel 91639

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

#### **AZ. AGR. GERVAZI ROMUALDO**

Frazione Pozzo, Tel 91655

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

## **MONTEFALCO (Pg) (0742)**

### **RISTORANTI**

#### **VILLA PAMBUFFETTI**

viale della Vittoria, 20, Tel 378823

*Piatti: vellutata di fave e lenticchie, tagliatelle alle rigaglie, agnello arrosto disossato, rotolo di pollo, torte al testo .*

#### **COCCORONE**

vicolo Fabbri, 7, Tel 379535

*Piatti: pappardelle al Sagrantino, stringozzi ai funghi, tagliatelle allo scorzone, filetto al Sagrantino.*

### **PRODUZIONE E VENDITA**

#### **ENOTECA DI BIAGILIA FRATINI**

piazza del Comune, 10, Tel 79292

*Prodotti: vino, mieli, oli, legumi, cereali*

#### **ENOTECA COCCORONE**

piazza del Comune, vicolo Valenti, Tel 378902

*Prodotti: vino, mieli, oli, legumi, cereali*

#### **MULINO SILVESTRI**

loc. Torre di Montefalco

*Prodotti: farine e legumi.*

#### **ROSELLA FLAMINI**

via Carducci, 55

*Prodotti: miele*

#### **AZ. AGR. ALIBRANDO MONCELLI**

residenza Cardinal Girolamo

*Prodotti: miele, agretto del Cardinale*

#### **GREGORIO MATTIOLI**

via Gozzoli, 33

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

#### **SPACCHETTI**

via Gozzoli

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

#### **AZ. AGR. ANTONELLI SAN MARCO**

loc. San Marco, 59, Tel tel. 379158

*Prodotti: vino e olio d'oliva extravergine*

#### **AZ. AGR. ARNALDO CAPRAI VAL DI MAGGIO**

loc. Torre, Tel 378802

*Prodotti: vino e olio d'oliva extravergine*

#### **ROCCA DEI FABBRI**

loc. Fabbri di Montefalco, Tel 399379

*Prodotti: vino e olio d'oliva extravergine*

**AZ. AGR. RUGGERI**

loc. Montepennino, Tel 99001

*Prodotti: vino e olio d'oliva extravergine*

**AZ. AGR. DECIO FONGOLI, Tel 354903**

*Prodotti: vino*

**BEVAGNA (PG) (0742)**

**RISTORANTI**

**DA NINA**

Piazza Garibaldi 6, Tel 360161

*Piatti: stringozzi al tartufo, pappardelle ai funghi porcini, piccione in salmì, stinco di vitello al forno, oca con le lenticchie.*

**RISTORANTE OTTAVIUS**

via Gonfalone 4, Tel. 360555

*Piatti: salumi locali, bruschette al tartufo, stringozzi, tagliatelle, ravioli con sughi di carne, tartufi e funghi. Carni alla brace.*

**EL RANCHO**

via Flaminia 55, Tel. 360105

*Piatti: minestra di farro, spezzatino di cinghiale, paglia e fieno con prosciutto e piselli.*

**PRODUZIONE E VENDITA**

**LUCIANO POLTICCHIA**

corso Matteotti, 42

*Prodotti: pani e dolci*

**MICHELI**

vocabolo Piaggia, 149

*Prodotti: pani e dolci*

**ROCCO MERCURI**

via Montericco, 169, piazza Garibaldi, 10, Tel. 360975

*Prodotti: miele*

**APICOLTURA SANTE PERUGINI E SIRO SENSIDONI**

vocabolo Carceri, Tel. 360716

*Prodotti: miele*

**AZ. AGR. EREDI BENINCASA**

loc. Capro, 99, Tel. 361307

*Prodotti: olio d'oliva extravergine e vino*

**AZ. AGR. ADANTI**

loc. Arquata, Tel. 360295

*Prodotti: vino*

**FATTORIA COLLE ALLODOLE DI ANTANO MILZIADE**

vocabolo Colle Allodole, Tel. 360371

*Prodotti: vino*

**AZ. AGR. ANNA ELISA**

loc. Madonna delle Grazie

Tel. 360817

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

**MOLINO BONIFAZI**

loc. Cantalupo vocabolo Piaggia, Tel 360361

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

**ANTICO FRANTOIO NUNZI DI ARMANDO NUNZI**

loc. Cantalupo, Tel 360381

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

**RONCI NELLO**

vocabolo Sasso, 14, Tel 360501

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

**PETASECCA DONATI**

via Raggiola 4, via Flaminia 30/A, Tel 360694

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

**CANTINA ANTANO MILZIADE**

Località Campoleone 228, Tel 360371

*Prodotti: vino*

**CANTINA F.LLI ADANTI**

Località Arquata, Tel 360295

*Prodotti: vino*

**CANNARA (PG) (0742)**

**RISTORANTI**

## **PERBACCO**

Via Umberto I 14, Tel 720492

*Piatti: tagliatelle con rigaglie d'oca, polenta con spuntature di mailae, baccalà con uvetta e pinoli, piccione in casseruola, anatra in porchetta, torta con lardo al testo.*

## **PRODUZIONE E VENDITA**

### **COMMERCIO CARNI CAMERA**

Via Baglioni 4, Tel 72229

*Prodotti: salumi e insaccati.*

## **SPELLO (PG) (0742)**

### **RISTORANTI**

#### **IL CACCIATORE**

Via Giulia 42, Tel 651141

*Piatti: pappardelle al sugo d'oca, agnello a scottadito, zucchine ripiene, faraona alla ghiotta, piccione in casseruola.*

#### **LA CANTINA**

Via Cavour 2, Tel 651775

*Piatti: taglierini agli asparagi di montagna, tagliatelle con i funghi porcini, piccione in casseruola, maialino al forno.*

#### **TAVERNA DI SAN SILVESTRO**

Via Collepino 14, Tel 651203

*Piatti: strangozzi al tartufo, cinghiale e lepre in salmì, lumache alla brace, pecorino.*

#### **IL MOLINO**

Piazza Matteotti 3 , Tel 651305

*Piatti: salumi e formaggi di pecora locali, minestre a base di legumi, paste fresche con tartufi o funghi, carni cotte alla griglia, piccione al tegame.*

#### **LA BASTIGLIA**

via dei Molini 7, Tel 651277

*Piatti: bruschette, stringozzi al tartufo, carne mista alla brace.*

#### **TAVERNA DI SAN SILVESTRO**

via Collepino, 14, Tel 651203

*Piatti: strangozzi al tartufo, lumache alla brace, insalate campagnole, formaggio pecorino alla brace.*

## **PRODUZIONE E VENDITA**

### **FRANTOIO MICHELE CIANETTI**

Via Bulgarella 10, Tel 652781

*Prodotti: olio d'oliva extravergine extravergine d'oliva.*

### **ANTONELLI FRANCESCHINI AUGUSTO E NADIA**

Via Cavour 57, Tel 652346

*Vendita diretta: olio d'oliva extravergine, verdura*

Certificazione biologica: IMC

### **IL CONTADINO DELL'UMBRIA**

via Tempio di Diana, 4

*Prodotti: miele, confetture, olio d'oliva extravergine extra-vergine d'oliva da coltivazioni biologiche; funghi, tartufi*

### **AZ. AGR. CIRI**

via Torre Quadrano, 1, loc. Limiti di Spello, Tel 651249

*Prodotti: cereali, legumi, vegetali, olio d'oliva extravergine extravergine d'oliva, vino da agricoltura biologica; tartufi.*

### **MOLINO AD ACQUA DI VALENTINO BOCCILLI**

via San Giovanni, 21, Tel 301553

*Prodotti: pane e farine*

### **PASTA ALL'UOVO JULIA**

via Papa Giovanni XXIII, 2, Tel 301761

*Prodotti: paste fresche*

### **ENOTECA RUGGERO VENERI**

piazza della Repubblica, Tel 301523

*Prodotti: vini ed olio d'oliva extravergine*

### **FRANTOIO MICHELE CIANETTI**

via Bulgarella, 4, Tel 652781

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

### **UNIONE COOPERATIVA COLTIVATORI DIRETTI**

via Banche, 1/B, Tel 651662

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

### **AZIENDA AGRARIA AMICI ANNA MARIA**

località Sant'Angelo, Tel 301574

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

## **SANTA MARIA DEGLI ANGELI (PG) (075)**

## **PRODUZIONE E VENDITA**

**CASEIFICIO BROCCATELLI**

Via Los Angeles 33, Tel 8040269

Prodotti: pecorini, ricotte, mozzarella, caciotte al tartufo.

**PASSAGGIO DI BETTONA (PG) (075)****PRODUZIONE E VENDITA****CANTINA SOCIALE COOPERATIVA**

Tel 9869825

Prodotti: vino

**ASSISI (PG) (075)****RISTORANTI****PALLOTTA**

Via San Rufino 4, Assisi (Pg), Tel 812649

*Piatti: torta al testo, stringozzi alla Pallotta, zuppa di farro, timballo di piccione, coratella di agnello.*

**PIAZZETTA DELL'ERBA**

Via San Gabriele dell'Addolorata 15b, Assisi (Pg), Tel 815352

*Piatti: fagioli con le cotiche, maccheroni al ragù d'oca, torta al testo.*

**MEDIOEVO**

via Arco dei Priori, 4, Tel 813068

*Piatti: tortelloni ripieni di carne, zuppa di farro, gnocchi ai porcini, fritto misto di carni e verdure,.*

**UMBRA**

via degli Archi, 6, Tel 812240

*Piatti: stringozzi al tartufo, i ravioli ai porcini, agnello a scottadito o alla cacciatore, il piccione alla ghiotta.*

**BUCA DI SAN FRANCESCO**

via Brizi, 1, Tel 812204

*Piatti: bruschette, affettati di suino e di cinghiale, paste di tradizione locale con tartufo, porcini, verdure, agnello .*

**TAVERNA DE L'ARCO DA BINO**

via San Gregorio, 8, Tel 812383

*Piatti: bruschette , tagliatelle ai funghi o ai tartufi, gnocchi, stringozzi e poi repertorio per carnivori.*

**PRODUZIONE E VENDITA****ITAL**

Via Patrono d'Italia 12, loc. Santa Maria degli Angeli, Tel 8041515

*Prodotti: insaccati e salumi*

**RENZO SENGARELLI**

Via Vecchia Statale 75, Tel 8064706

Località Capodacqua 73, Tel 8065028

*Prodotti: insaccati e salumi.*

**AZIENDA AGRICOLA MUSACCHIO**

Località Paradiso 30, Tel 802324

*Prodotti: lenticchie olio d'oliva extravergine, olio di girasole.*

**AGRICOLA NIZZI FRANTOIO DI ASSISI**

Località Capodacqua, Tel 8064689

*Prodotti: olio extravergine d'oliva, oli aromatizzati alla salvia, al rosmarino, al tartufo.*

**PASTICCERIA STELLA**

Vicolo degli Esposti, Tel 813689

*Prodotti: brustengolo, fave dolci, rocciata d'Assisi, mostaccioli, serpente di mandorle, torte varie.*

**SILVIO BUZI**

Via Roma 6, Tel 812264

*Prodotti: salumi e insaccati.*

**ANTONIO E MARINELLA**

via Patrono d'Italia, 3, loc. Santa Maria degli Angeli, Tel 8040611

*Prodotti: Pani, pizze, torta al formaggio, dolci tradizionali.*

**AZIENDA IL PARADISO**

loc. Paradiso, 30, Tel 802324

*Prodotti: legumi e cereali biologici.*

**AZ. AGR. CIPOLLONI FRANCESCO FILIPPO**

loc. Capodacqua d'Assisi, Tel 8065427

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

**AZ. AGR. SASSO ROSSO**

loc. Capodacqua d'Assisi, Tel 8065454

*Prodotti: olio d'oliva extravergine e vino*

**AZ. AGR. TILI**

loc. Capodacqua, Tel 814370

*Prodotti: vino*

**AZ. AGR. CIPOLLONI FRANCESCO FILIPPO**

06081 Capodacqua d'Assisi (Pg), Tel 8065427

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

## **PERUGIA (075)**

### **RISTORANTI**

#### **ALADINO**

Via della Prome 11-Porta Sole, Perugia, Tel 5720938

*Piatti: rigatoni alla norcina con ricotta e tartufo, polentina di farro, zuppa di fagioli e cavolo nero, piccione ripieno.*

#### **CESARINO**

Via della Gabbia 13, Perugia, Tel 5736277

*Piatti: Tagliatelle ai funghi porcini e al tartufo, schiacciata di cipolla, torta al prosciutto, tagliata alla rucola, agnello*

#### **IL GUFO**

Via della Viola 18, Perugia, Tel 5734126

*Piatti: ravioli di ricotta e rape rosse, maccheroni alla chitarra alla crema di peperoni e pecorino*

### **PRODUZIONE E VENDITA**

#### **MACELLERIA PELLAS**

Via Pellas 62, Tel 5734335

*Prodotti: salumi e insaccati.*

#### **AZIENDA AGROBIOLOGICA ANTONELLA ROMANO**

Strada Torre Villa Belvedere, Tel 602811

*Prodotti: ceci, fagioli, cicerchie, spremuta di girasole.*

#### **SPEZIERIA BAVICCHI**

Piazza Matteotti 32, Tel 5731752

*Prodotti: spezie, cereali, legumi.*

#### **PANETTERIA CECCARANI**

Piazza Matteotti 16, Tel 5721960

*Prodotti: una trentina di pani, dolci tipici delle festività o legati a cadenze stagionali.*

#### **PASTICCERIA SANDRI**

Corso Vannucci 32, Tel 5724112

*Prodotti: pasticceria (torciglioni, ciaramicole, pinocchiate ecc.) e torte salate.*

#### **SPAGNOLI INDUSTRIA ALIMENTARE**

Via San Donato 6, Località Fontana, Tel 5178441

*Prodotti: praline, confetti, gelatine di frutta.*

#### **FRATELLI TEMPERINI**

Corso Cavour 30, Tel 5721606

*Prodotti: salumi e insaccati.*

#### **A.PR.OL.**

Via della Concordia 49, Perugia, Tel 5837600

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

#### **A.U.P.O.O.**

Via Campo di Marte 14/i Perugia, Tel 5010748

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

#### **AZ. AGR. BATTÀ GIOVANNI**

Via San Girolamo 127 Perugia, Tel 5724782

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

#### **COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE**

Strada dei Loggi 59, Ponte S. Giovanni (Pg), Tel 393744

*Prodotti: formaggi e latticini*

#### **ASSO.PRO.OL**

Via Manzoni 223 Ponte S. Giovanni (Pg), Tel 5990584

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

## **PONTE PATTOLI (PG) (075)**

### **PRODUZIONE E VENDITA**

#### **CANTINA SOCIALE COOPERATIVA PERUGIA**

Ponte Pattoli, Tel 694175

*Prodotti: vino*

## **MAGIONE (PG) (075)**

### **RISTORANTI**

#### **ROSSO DI SERA**

Via Fratelli Papini 81, Tel 8476277

*Piatti: tagliatelle con filetti di persico, minestra di ceci e quadrucci, coniglio in porchetta, tegamaccio.*

### **PRODUZIONE E VENDITA**

**FRANTOIO FALIERO MANCIANTI&C**

Via della Parrocchia 20, Località San Feliciano, Tel 849617

*Prodotti: olio d'oliva extravergine extravergine d'oliva*

**CANTINA INTERCOMUNALE DEL TRASIMENO**

Località Formanuova 87,

*Prodotti: vino*

**AZ. AGR. F.LLI PALOMBARO**

Via della Strage 8 Monte del lago di Magione, Tel 8400122

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

**SOVRANO MILITARE ORDINE DI MALTA**

Castello di Magione, V.le Cavalieri di Malta Magione, Tel 843547

*Prodotti: olio d'oliva extravergine*

**CASTIGLION DEL LAGO (PG) (075)****PRODUZIONE E VENDITA****CANTINA DEL TRASIMENO**

Via Roma 236, Tel 9652493

*Prodotti: vino*

**AZ. AGRITURISTICA MARELLA**

Podere Marella-Ferretto, Tel fax 9659028

*Prodotti: vino*

Certificazionebiologica: Bioagricoop

**UMBERTIDE (PG) (075)****PRODUZIONE E VENDITA****RENZINI SALUMI**

Via Indipendenza 28 Località Montecastelli, Tel 9410080

*Prodotti: salumi e insaccati*

**PIETRALUNGA (PG) (075)****PRODUZIONE E VENDITA****CA' DEL BOSCO**

Località Sant'Andrea, Castelfranco 7, Tel 933058

*Prodotti: legumi, farro, pane, formaggi pecorini.*

**PREGGIO (PG) (075)****PRODUZIONE E VENDITA****FATTORIA BIODINAMICA MONTESEVOLE**

Vocabolo Montesevole 487, Tel 9412776

*Prodotti: legumi, cereali, carni ovine, formaggi pecorini, pani.*

**GUBBIO (PG)****RISTORANTI****TAVERNA DEL LUPO**

Via Ansidei, 6 Tel. 9274368

*Piatti: Brustengo, paste casalinghe al tartufo e con sughi, polenta con carni in umido*

**VILLA MONTEGRANELLI**

**loc. Monteluiano Tel. 9220185**

*Piatti: spaghetti al ragù di ciccioli di maiale, coscio di faraona farcito, menù vegetariani.*

**PRODUZIONE E VENDITA****AZIENDA AGRICOLA SANDRO ILLUMINATI**

Vocabolo Carestello 15, Tel 9276353

*Prodotti: cereali, ortaggi, insaccati e salumi.*

**FATTORIA LAROSATIGRE**

Frazione Santa Cristina, Tel 920289

*Prodotti: piante aromatiche e officinali*

**AGRICOLA BIODINAMICA CONCA D'ORO**

Località Montanaldo, Tel 9258043

*Prodotti: frutta e verdure fresche, legumi, cereali, pane.*

**TARTUFI GUBBIO**

Via Mastro Giorgio, Tel 9277579

## **MONTE S. MARIA TIBERINA (PG) (075)**

### **PRODUZIONE E VENDITA**

#### **LA FATTORIA**

Vocabolo Trubbiale 191, Località Lippiano, Tel 8502159  
*Prodotti: ortaggi e frutta freschi, confetture di frutta, cereali.*

## **CITTÀ DI CASTELLO (PG) (075)**

### **RISTORANTI**

#### **IL POSTALE DI MARCO E BARBARA**

Viale De Cesare, 8 Tel. 8521356  
*Piatti: crostone con sardoni e lenticchie, cannelloncini con salsa al grana, faraona ripiena di ricotta emaggorana*

#### **AMICI MIEI**

Via del Monte, 2 Tel. 8559904  
*Piatti: strangozzi con fagioli, tagliatelle al sugo d'oca, maiale imporchettato*

#### **IL BERSAGLIO**

Via Orlando, 14 Tel. 8555534  
*Piatti: tortino tiepido ai funghi, gnocchetti al tartufo, filetto al cartoccio con porcini fritti*

### **PRODUZIONE E VENDITA**

#### **MACELLERIA FRATELLI GIULIETTI**

Corso Cavour 13,, Tel 8554371  
*Prodotti: salumi e insaccati.*

#### **AZIENDA AGRICOLA CORRIGA**

Località Bosco 13  
*Prodotti: formaggi pecorini e carni avine.*

#### **LO SFIZIO**

Via Marchesani 3, Tel 8520333  
*Prodotti: vini, miele, pecorini, salumi, lenticche, farro, tartufi bianchi freschi.*

#### **COOPERATIVA COLAT**

Zona Industriale, Tel 8526081  
*Prodotti: formaggi e latticini*

**\* Questo itinerario è stato curato da Antonio Attorre, giornalista e dirigente di Slow Food e da Franco Travaglini direttore del mensile Cucina&Salute utilizzando le seguenti fonti:**

*Guida ai vini d'Italia 1998, Gambero Rosso e Slow Food Editore*

*Il buon paese, Slow Food 1994*

*Itinerari slow food: nel cuore dell'Umbria, Slow Food Editore*

*Osterie d'Italia, Slow Food Editore 1998*

*TuttoBio 98, Guida completa al biologico, Distilleria EcoEditoria, Forlì*

*Umbria: Dove la buona tavola è un'arte, Regione Umbria*

*Cucina&Salute, 1998*

## **N.3-Rischi e benefici delle biotecnologie Venerdì, 16 ottobre, ore 9.30, Palazzo Vitelli**

**Coordina: Andrea Vezzini, Presidente Agenzia Utopie Concrete**

**Ne discutono: Vincenzo Lungagnani, coordinatore progetti Assobiotec e docente di Normative biotecnologiche e bioetiche dell'università di Milano, Gianni Tamino, biologo ed eurodeputato**

**Rispondendo alle seguenti domande:**

**1** - Le manipolazioni genetiche e le nuove biotecnologie in genere applicate a microorganismi, piante ed animali (uomo compreso) possono fornire nuove potenzialità per l'agricoltura, per l'industria chimica e farmacologica, per la medicina: quali, a vostro parere, i vantaggi e quali i rischi di tali tecnologie? In base a quali criteri dovrebbero essere accettate o rifiutate (anche solo temporaneamente) le diverse biotecnologie e le loro diverse applicazioni?

**2** - È possibile e accettabile brevettare la vita, gli organismi viventi e i loro geni? Come valutate la recente direttiva dell'UE e quali sono le vostre proposte per il suo recepimento nella normativa nazionale? Da un punto di vista etico quali sono, secondo voi, i limiti e come possono essere definiti e quindi rispettati a livello legislativo?

**3** - L'impatto delle nuove biotecnologie e della brevettabilità sulla biodiversità delle piante coltivate e degli animali allevati: è compatibile questa nuova agricoltura con i principi di uno sviluppo sostenibile e duraturo? Quale cibo per il futuro, quale futuro per l'agricoltura e per gli agricoltori e quale futuro per le colture legate al cibo e al gusto? Si darà una risposta alla crescente povertà del sud del mondo e ai problemi della fame?

**4** - Qual è il vostro parere sull'etichettatura dei cibi ottenuti biotecnologicamente e sulle norme vigenti a livello europeo? Come difendere, anche da un punto di vista legislativo, i diritti dei consumatori, primo tra tutti quello di poter scegliere il cibo sulla base di una adeguata informazione?

**Conclude Vandana Shiva, direttore Fondazione di Ricerca per la Scienza, la Tecnologia e l'Ecologia, Uttar Pradesh, India.**

### **N.3-Sapori e suoni d'Algeria**

#### **SAPORI E SUONI D'ALGERIA**

**Una serata per condividere cibo e musica a sostegno**

**di S.O.S Femmes en detresse. Con la partecipazione di Khalida Messaoudi e il complesso musicale i Kayama**

**Madonna del Latte, Sabato ore 20 cena, ore 22,30 concerto**

Non si dice nulla di nuovo o originale ricordando che gustare il cibo di un popolo è uno dei modi per avvicinarlo e conoscerlo; oppure che la condivisione del cibo è uno dei riti più universali di pace. Per questo ci pare che il modo migliore per celebrare insieme gusto e convivenza sia un'occasione di degustazione dei cibi algerini per le persone di Città di Castello, e dell'Umbria, e per i visitatori della Fiera.

Una cena dunque, con un menu suggerito e preparato da algerini, accompagnata e seguita da musica algerina eseguita dal complesso i Kayama, e con la partecipazione di Khalida Messaoudi.

Un'occasione conviviale, dunque, ma non solo.

Dal 1991 opera **S.O.S. Femmes en détresse** un'organizzazione di donne algerine che fornisce accoglienza e assistenza medica e legale a donne divorziate o ripudiate, ragazze madri, donne minacciate dai gruppi armati islamisti o che hanno perso casa e famiglia in seguito ad attentati. L'associazione italiana *L'Algeria nel cuore* ha lanciato un progetto che prevede l'invio di un salario minimo mensile al maggior numero possibile di donne accolte da **S.O.S. Femmes en détresse**. L'importo varia a seconda del numero dei figli ed è compreso fra un minimo di 200.000 lire e un massimo di 400.000.

**L'incasso della cena, detratte le spese, sarà destinato a sostenere questo progetto.**

### **N.3-I Laboratori educativi 1998**

**Venerdì 16 e Sabato 17, ore 9.00-13,30**

***I laboratori educativi sono realizzati con la collaborazione del Movimento di Cooperazione Educativa e della Casa-Laboratorio di Cenci.***

#### **PAPPA È CICCIA**

**Tiziana Luciani** - *psicologa, consulente Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori.*

Autobiografie e autoritratti alimentari. Se è vero che noi siamo quello che mangiamo, di quali ingredienti siamo fatti? Quali stili alimentari sono dietro la nostra ricetta? Perché nel rapporto con il cibo sapere le cose giuste non basta per fare le cose giuste?

#### **IL MONDO IN UNA BORSA**

**Mercedes Lourdes Friars** - *Geografa COSPE*

**Clara Silva** - *Animatrice COSPE*

La borsa della spesa disegna una mappa che attraversa il mondo dal Nord al Sud. Il laboratorio propone la ricostruzione dei percorsi commerciali e culturali dei cibi che consumiamo alla nostra tavola.

#### **IL GUSTO DELLE DIFFERENZE**

**Marilena Bovina** - **Rossella Brodetti.** *Scuola di Intercultura MCE*

Attraverso la combinazione di ingredienti, familiari e non, l'assaggio di cibi preparati, proponiamo un viaggio di conoscenza e di incontro con la diversità a partire dalla presa di coscienza di stereotipi e di pregiudizi, passando attraverso lo "spiazzamento", per puntare alla ricerca di un possibile equilibrio.

#### **ARCHEOLOGIA ARBOREA:**

##### **L'ALBERO E I FRUTTI**

**Isabella Dalla Ragione** - *agronoma.*

Un percorso attraverso i temi della biodiversità, erosione genetica, cambiamenti storici, sociali ed economici in agricoltura, nuovi produttori e nuovi consumatori. Un'esperienza di archeologia arborea nata dalla ricerca, conservazione e valorizzazione di vecchie varietà ed ecotipi locali in frutticoltura.

*\* Il laboratorio sarà rivolto ad una classe della scuola superiore.*

#### **MANGIANDO S' IMPARA - 1**

**Caterina Longo** - *AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica)*

L'attività del laboratorio sarà suddivisa in due fasi. La prima riguarderà gli aspetti tecnici e scientifici relativi ad una alimentazione sana ed igienicamente corretta con un supporto di materiale didattico. Nella seconda verranno approfonditi percorsi relativi all'educazione alimentare combinando gli aspetti teorici a diversi spunti per realizzare tecniche di animazione con le classi.

#### **MANGIANDO S'IMPARA - 2**

**Salvatore Vitale** - *AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica)*

Il laboratorio si articolerà in un percorso di tipo ludico alla scoperta dei cereali e dei loro trasformati. L'obiettivo è far percepire ai ragazzi attraverso il gusto, le differenze fra i cereali, focalizzare l'attenzione sui cibi con maggior valore nutritivo e salutistico.

*\* Il laboratorio sarà rivolto ad una classe della scuola elementare.*

#### **POESIA DEL GUSTO, GUSTO DELLA POESIA.**

### **Fulvio Acanfora - Insegnante elementare**

La reinvenzione del gusto attraverso un laboratorio che parte dall'esplorazione sensoriale (giochi, associazioni, analogie, ricordi involontari) per approdare all'immaginario colto del cibo e del gusto (Rabelais, Proust, Pasolini, Kafka, Fellini, Ferreri, Bunuel, ecc....) e alla produzione di testi poetici.

### **PROFUMI E SAPORI D'ISLAM IN UMBRIA**

**Lucio Pala - MCE Perugia**

I cibi delle feste fra memoria e nostalgia, disorientamento, appartenenza e integrazione: un percorso antropologico di avvicinamento ai vissuti e alle testimonianze dei nuovi "vicini di casa".

### **DIRE FARE GUSTARE**

**Rossano Nistri - Insegnante elementare**

Attraverso la pratica della degustazione e dell'analisi sensoriale di alimenti e bevande, si prospettano nuovi percorsi per l'educazione alimentare nelle scuole, a partire dal cibo reale, preparato, (de) gustato collettivamente, per riportare il corpo al centro dei processi cognitivi e riaffermare il diritto del piacere legato al cibo.

### **BELLO E BUONO**

**Gigliola Casaccia - Mariella Morbidelli Insegnanti di scuola media**

Il laboratorio come luogo privilegiato dove vivere le sensazioni, scoprendo le proprie preferenze percettive e realizzando collettivamente e individualmente una tavolozza del gusto. Un gioco dove la vista e l'odorato stimolano il gusto, attraverso la preparazione di un piatto che si ispira ad un'opera d'arte, diverso per ogni stagione dell'anno.

*\* Il laboratorio sarà rivolto ad una classe di scuola media*

### **SAPERE E SAPORI: CIBO COME CULTURA, CIBO NELLA CULTURA**

**Stefano Beccastrini - Insegnante**

Il laboratorio intende promuovere un diverso approccio all'educazione alimentare, orientata a leggere il cibo non come rischio, ma come cultura in sé e per il suo ruolo nella letteratura, nell'arte, nel cinema.

*\* Il laboratorio sarà rivolto ad una classe di scuola superiore*

### **A SCUOLA DALL'APE**

**Flavia Faccio- Bioumbria - Azienda Agricola "Casa Melissa". In collaborazione con Monika Volker**

Nel corso di una mattinata vogliamo farci affascinare dal mondo delle api e del loro prodotto principale: il miele. Impariamo ad usare questo dolcificante per preparare torte, caramelle, biscotti.

*\* Il laboratorio sarà rivolto a due classi di scuola elementare (3° e 5°).*

**LE ISCRIZIONI AI LABORATORI DEBONO PERVENIRE ALLA SEGRETERIA (TEL/FAX 075/8554321) ENTRO IL 10 OTTOBRE. QUOTA DI ISCRIZIONE A CIASCUN LABORATORIO LIRE 25.000.**

### **N.3-I Laboratori del gusto**

**In collaborazione con Slow Food e Comunità Montana Altotevere Umbro**

La possibilità di avere un'esperienza sensoriale concreta e consapevole, assieme alle conoscenze delle tecniche e del contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare, un vino, un piatto: non mero edonismo e neppure accademia, ma momento ludico di cultura materiale.

Questa, in estrema sintesi, l'idea da cui partono i laboratori del gusto. Laboratori ai quali Slow Food Arcigola ha iniziato a pensare a partire dalla constatazione di un crescente, deprimente, impoverimento sensoriale: è ormai proverbiale l'esempio del bambino che, sollecitato dal suo insegnante a riconoscere odori e profumi abbastanza elementari, annusando una mela risponde: è uno shampoo. Lo sviluppo della nostra civiltà ha reso progressivamente trascurabile l'esercizio delle funzioni tattili ed olfattive, essenziali nelle società primordiali ma divenute poi sempre più secondarie, fino a sfiorare la soglia dell'appiattimento sensoriale, favorito dall'omologazione delle produzioni alimentari e, conseguentemente, dei gusti. Crediamo sia giusto restituire piena dignità alla cultura materiale e, non secondariamente, considerare l'affinamento delle proprie capacità sensoriali un'esperienza formativa, oltre che piacevole.

L'appuntamento di Città di Castello e la collaborazione con la Fiera delle Utopie Concrete saranno una tappa particolarmente stimolante di questo percorso, che non può considerare il piacere come separato dalla conoscenza e dalla consapevolezza culturale.

*Antonio Attorre*

### **N.3-Programma "Il Gusto"**

**Città di Castello 15-18 ottobre 1998 - IL GUSTO  
programma giorno per giorno**

### **GIOVEDÌ 15 OTTOBRE**

**ore 10 Circolo Illuminati**

**INAUGURAZIONE**

**ore 11.00 - 19.00, S. Appollinare**

**LE SONORITÀ DEL GUSTO**

Laboratorio con Bostic

**ore 12,30 Logge Bufalini**  
**APERTURA DELL'ESPOSIZIONE**

**ore 15.00 Circolo Illuminati**  
**NOI SIAMO**

**L'AMBIENTE CHE MANGIAMO**

*Abitudini alimentari, agricoltura-zootecnia, coltivazione biologica e sostenibilità.*

**Ne parla** Bernard Burdik, Wuppertal Institut. **Ne discutono con lui:** Alberto de Bernardi, storico dell'Università di Bologna; Franco Travaglini, di Cucina&SaluteMaurizio Rosi Assessore all'Agricoltura Regione Umbria. **Coordina** Wolfgang Sachs, Wuppertal Institut.

**ore 15,30 da Piazza Garibaldi**  
**PENTESILEA**

**VENERDÌ 16 OTTOBRE**

**ore 9,00 - 13,00 Luoghi vari**  
**LABORATORI EDUCATIVI**

**ore 9,30 - 13,00 Scuola Bufalini**

**LABORATORI DEL GUSTO**

**I tartufi e l'olio** (*vedi pag. 3*)

**ore 9,00- 13,00**

**IL SAPORE DELLA TERRA**

Seminario con Franca Fubini

**ore 10, Palazzo Vitelli**

**RISCHI E BENEFICI**

**DELLE BIOTECNOLOGIE**

**Coordina** Andrea Vezzini, presidente Agenzia Fiera delle Utopie concrete

**Ne parlano :** **Vincenzo Lungagnani, coordinatore progetti Assobiotec e docente di Normative biotecnologiche e bioetiche all'università di Milano** e Gianni Tamino, biologo e europarlamentare. Conclude Vandana Shiva.

**ore 11.00 - 19.00, S. Appollinare**

**LE SONORITÀ DEL GUSTO**

Laboratorio con Bostic

**ore 15.00, Circolo Illuminati**

**GUSTI E DISGUSTI**

**DI FINE SECOLO**

*L'uso competente del gusto: una possibile guida per un'alimentazione buona, sana ed eco-compatibile.*

**Ne parla:** Carlo Petrini, presidente di Slow Food Arcigola. **Ne discutono con lui:** Attilio Giacosa, dell'Istituto nazionale per la ricerca sul cancro di Genova; Paolo Carnemolla, direttore dell'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica; Efa Barloesius, agronoma università di Berlino; Giuseppe Cistaro, Amica Tavola di Città di Castello. **Coordina** Wolfgang Sachs, Wuppertal Institut.

**ore 15,30 da Piazza Garibaldi**  
**PENTESILEA**

**SABATO 17 OTTOBRE**

**ore 9,00 - 13,00 Luoghi vari**  
**LABORATORI EDUCATIVI**

**ore 9,30 - 13,00 Scuola Bufalini**

**LABORATORI DEL GUSTO**

**I formaggi e il vino** (*vedi pag. 3*)

**ore 9,00- 13,00**

**IL SAPORE DELLA TERRA**

Seminario con Franca Fubini

**ore 10.00, Palazzo Vitelli**

**CHE GUSTO C'È**

**A MANGIARE A SCUOLA?**

*Il rapporto inestricabile che c'è fra capacità di stimolare la competenza sensoriale dei bambini, creazione di un "ambiente sociale" adatto al consumo dei cibi e apprendimento di abitudini alimentari corrette. L'esperienza delle mense biologiche. Coordina Franco Travaglini.*

**Ne parlano:** Giovanni Faedi, Comune di Cesena e Paola Trionfi, nutrizionista, consulente del Comune di Padova. **Coordina** Franco Travaglini.

**ore 10,00-12,30 , Circolo Illuminati**

**GENOCIDIO E GIUSTIZIA**

**IN RWANDA**

**Seminario con** Lisa Foa, Peter Kammerer, Gasana Ndobu (Rwanda), Patrick May (Belgio).

**ore 11.00 - 19.00, S. Appollinare**

**LE SONORITÀ DEL GUSTO**

Laboratorio con Bostic

**ore 15.00 , Circolo Illuminati**

**A TAVOLA NEL MONDO: VENGO ANCH'IO? NO TU NO!**

*Come le nostre abitudini alimentari influiscono nel negare il diritto al cibo ai due terzi dell'umanità*

**Ne parla:** Vandana Shiva, direttore Fondazione di Ricerca per la Scienza, la Tecnologia e l'Ecologia di Uttar Pradesh, India. **Ne discutono con lei:** Mario Agostinelli, segretario CGIL Lombardia e Tonino Perna, CRIC, Reggio Calabria.

**Coordina** Wolfgang Sachs, Wuppertal Institut.

**ore 15,30 da Piazza Garibaldi**

**PENTESILEA**

**ore 20,00 Madonna del Latte**

**SAPORI E SUONI D'ALGERIA**

**Ore 20,00:** la cena con Khalida Messaoudi

**Ore 23,00:** il concerto con i Kayama

**DOMENICA 18 OTTOBRE**

**ore 10.00, Sala Municipio**

**ASSEGNAZIONE PREMIO ALEXANDER LANGER**

Coordina e conclude Renzo Imbeni, europarlamentare

Introduce Adolfo Orsini, sindaco di Città di Castello

*Laudatio* di Khalida Messaoudi

Interventi di: Athe Gracci, autrice con Ovidio Bompreschi di "Fili blu, lettere dal carcere", Yolande Mukagasana e Jacqueline Mukansonera, destinatarie del premio..

**ore 9,00- 13,00**

**IL SAPORE DELLA TERRA**

Seminario con Franca Fubini

**ore 13 Residende S. Bartolomeo**

**DA PRO EUROPA**

**ALLA FONDAZIONE ALEXANDER LANGER**

*Ore 13: rinfresco*

*Ore 14,30: illustrazione e discussione della proposta di Statuto e delle finalità della nascente fondazione*

**ore 15,30 da Piazza Garibaldi**

**PENTESILEA**

**N.3-Pentiselea**

*O Thiasos - Teatro Natura*

*Giovedì, venerdì, sabato, domenica, ore 15,30.*

*L'Associazione O Thiasos - Teatro Natura presenta in forma di racconto drammatico la storia di Pentiselea, la regina delle Amazzoni, dal dramma di Heinrich von Kleist, interpretato da Sista Bramini, diretta da Francesca Ferri.*

*Il racconto drammatico sarà ambientato, come nello stile del gruppo teatrale, all'aperto, in uno spazio naturale. Comincia a pomeriggio avanzato e termina a notte fatta. È rivolto a un numero massimo di 80 spettatori a replica per garantire il senso di una comunicazione diretta tra chi racconta e chi ascolta. Ancora una volta la ricerca è la fusione tra caratteristiche acustiche e visive del luogo (ma anche olfattive e tattili) e voce, movimento, immagine di chi agisce teatralmente.*

**PER ISCRIZIONI TELEFONARE IN SEGRETERIA 075/8554321**

**N.3-IL CORAGGIO E LA VOLONTÀ DI SOPRAVVIVERE PER TESTIMONIARE**

**Il "Premio internazionale Alexander Langer" 1998**

**assegnato ex aequo a Yolande Mukagasana e a Jacqueline Mukansonera, Rwanda.**

**Una menzione speciale per Ovidio Bompreschi.**

Domenica 18 ottobre, nella sala del Consiglio comunale Khalida Messaoudi, premiata nel 1997, consegnerà il Premio internazionale alla memoria di Alexander Langer alle rwandesi Yolande Mukagasana e Jacqueline Mukansonera.

"Con l'assegnazione di questo premio alla memoria di Alexander Langer" si legge nelle motivazioni del premio "vogliamo innanzitutto segnalare un caso di solidarietà e coraggio civile, avvenuto nel quadro di uno dei più tragici eventi di questo secolo: il massacro di 800.000 cittadini del Rwanda - in maggioranza di etnia tutsi, ma anche di molte persone di origine hutu - perpetrato nel corso di poche settimane a partire dal 7 aprile 1994.

La tutsi Yolande Mukagasana e la hutu Jacqueline Mukansonera si conoscono appena, ma Jacqueline si assume il compito di salvare Yolande da una morte sicura a rischio della sua vita.

Altri casi simili si sono certamente verificati nel Rwanda del 1994, così come durante altri genocidi in altri paesi.

Vogliamo segnalare questo episodio che Yolande racconta nel suo libro/testimonianza "La morte non mi ha voluto" (ed La Meridiana, Molfetta 1998), perché dimostra che anche nelle situazioni più brutali ed estreme, esistono spazi per le responsabilità e le iniziative individuali, e sia possibile perseguire valori come la tolleranza e la convivenza tra gli esseri umani.

In particolare abbiamo voluto premiare in Yolande Mukagasana non solo la vittima di un genocidio in cui ha perso l'intera sua famiglia, ma anche il suo coraggio e la sua volontà di sopravvivere per testimoniare la sua esperienza, affinché eventi così atroci non vengano abbandonati all'oblio, non possano ripetersi ed i responsabili non restino impuniti.

E in Jacqueline Mukansonera non solo l'audacia, l'inventiva e la coerenza con cui è riuscita a salvare Yolande, ma anche la discrezione e la modestia con cui è ritornata al suo lavoro in associazioni cristiane nel Rwanda del dopogenocidio.

Vogliamo inoltre, attraverso il premio a queste due persone, ricordare il genocidio del 1994 in Rwanda perché non venga archiviato, nella nostra memoria europea, come uno dei tanti eventi drammatici che si svolgono in aree considerate lontane e periferiche del nostro pianeta. Soltanto mezzo secolo fa, nel cuore dell'Europa, ebrei e ariani di Germania, Italia, Francia, Olanda, Ungheria e di molti altri paesi, si sono trovati in situazioni non dissimili da quelli di tutsi e hutu del Rwanda e hanno dovuto affrontare analoghe scelte. E così, in questi ultimi anni, i croati, i bosniaci, i serbi e i kossovari, o, in un contesto diverso, gli stessi algerini.

A Yolande e Jacqueline vogliamo dire che non vengono da un mondo esotico e lontano, ma che viviamo tutti una storia unitaria e indivisibile, e identico è comunque il valore universale dei diritti umani."

Nelle motivazioni del premio si ricorda poi che "Le responsabilità dell'Europa in Rwanda risalgono certo a tempi lontani, quando le potenze coloniali manipolavano ed esasperavano vere o presunte differenze etniche, sulla base di politiche note ma non abbastanza meditate se, ancora all'inizio di questo decennio, gli stessi paesi ex-coloniali sostenevano un regime razzista invece che proteggere le forze di opposizione, hutu e tutsi, che sono poi state vittime dei massacri. E se le stesse Nazioni Unite chiudevano gli occhi ritirando, nell'aprile 1994, i caschi blu presenti nel paese, togliendo così di mezzo gli ultimi ostacoli all'avvio degli eccidi di massa."

Il Comitato di Garanzia dell'Associazione Pro Europa ha deciso anche una speciale menzione per Ovidio Bombressi, in carcere con Giorgio Pietrostefani e Adriano Sofri, condannati, innocenti, per l'omicidio del commissario Luigi Calabresi.

"Travolto, nel 1988, dalla vicenda del processo Calabresi," si legge nella motivazione "e costretto per questo ad abbandonare le sue normali attività, ha usato la precaria libertà che gli era concessa per svolgere per un lungo tempo, con grande generosità, un'opera silenziosa e rischiosa di solidarietà, partecipando a numerose missioni di volontariato in Bosnia.

In seguito, nel gennaio 1997, ha volontariamente rinunciato a una libertà della quale avrebbe potuto disporre, consegnandosi al carcere don Bosco di Pisa per continuare dall'interno di quel luogo la sua lotta ormai decennale di verità e di giustizia rispetto al "caso" in cui era stato drammaticamente coinvolto. Nel carcere, e dal carcere, ha intrapreso con grande dedizione e umiltà una lotta per il miglioramento delle condizioni dei carcerati, questi nuovi "dannati della terra" in mezzo ai quali la sorte lo aveva condotto."

### **N.3-Esposizione "Il Gusto"**

**Città di Castello 15-18 ottobre**

#### **IL PROGRAMMA**

#### **SAPORI DELL'UMBRIA E DELL'ALTRO MONDO**

#### **L'esposizione e il suo prolungamento sul territorio**

Lo sforzo che stiamo facendo nell'allestire l'esposizione di quest'anno è di offrire la più ampia possibilità di fare esperienze dirette con l'oggetto principe del gusto, il cibo. Vedere e assaggiare dunque, ma anche acquistare. Che cosa?

I **prodotti tipici** della regione che ospita la Fiera: olio, vino, tartufo, formaggi (cui saranno dedicati anche i laboratori del gusto - vedi scheda in questa pagina); ma anche salumi, pane, dolci, conserve ecc. Naturalmente, in una Fiera che si interroga sul rapporto fra gusto e conversione ecologica, non può non avere uno spazio particolare la presentazione di **prodotti biologici**. Per la stessa ragione esemplificheremo, attraverso le mele, l'importanza di riscoprire e salvaguardare le **varietà vegetali e animali che rischiano di scomparire**.

La dimensione regionale, che abbiamo privilegiato per sottolineare il valore che ha consumare i cibi del luogo, non esclude, al contrario, di avere uno sguardo più ampio ai **prodotti dell'altro mondo** che si trovano in Umbria portati dalle comunità di stranieri che, per studio o per lavoro, vi risiedono e che ci offrono nuove opportunità di degustare e capire; così come i prodotti resi disponibili dalla rete del **commercio equosolidale**.

Nell'esposizione non mancheranno poi momenti informativi come la mostra **Il mangiare quotidiano**, realizzata a partire da testimonianze fotografiche e diaristiche; i materiali che offriranno spunti interessanti a genitori, insegnanti e amministratori che vogliono promuovere **l'educazione al gusto** e le **mense biologiche**; i tentativi di organizzare un **"consumo consapevole"** dal punto di vista della sostenibilità ambientale e di un'equa ripartizione delle risorse alimentari fra paesi ricchi e paesi poveri; una mostra sulle **biotecnologie e l'ingegneria genetica; software interattivi** per l'educazione alimentare e consulenze dietetiche; e altro ancora. Parte itinerante dell'esposizione sarà anche quest'anno il **caravan** all'interno del quale si potranno fare divertenti e illuminanti esperienze di degustazioni al buio. Infine **La figurina è servita!**, una immagini pubblicitarie e figurine sul cibo dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda guerra mondiale.

Nessuna esposizione potrebbe però racchiudere tutte le possibili esperienze gustative che si possono fare in questa regione. Per questo vi proponiamo anche un **Itinerario di assaggi lungo il Tevere umbro**. Aziende, ristoranti, punti vendita particolari, agriturismi biologici: un prolungamento sul territorio dell'esposizione. Così, venendo o ripartendo da Città di Castello, o con brevi escursioni durante la permanenza, avrete la possibilità di degustare la regione che ci ospita e di conoscere le persone che ai buoni sapori dedicano il loro lavoro.

### **N.3-Vandana Shiva e il "Dizionario dello sviluppo"**

Vandana Shiva vive a Dehradun, in India, ai piedi dell'Himalaia. Formatasi con il movimento Chipko negli anni Settanta, si è occupata dei conflitti fra economia di mercato, economia della natura e economia di sussistenza, criticando la prassi governativa in materia di forestazione, agricoltura, scienza e biotecnologia. Ha pubblicato in Italia *Sopravvivere allo sviluppo*, ISEDI, Torino 1993 e *Monocolture della mente*, Bollati Boringhieri, Torino 1995.

Queste brevi note sono tratte da *Dizionario dello sviluppo* (Edizioni Gruppo Abele, Torino 1998), per il quale Shiva ha scritto la voce "Risorse", la sua più recente pubblicazione nel nostro paese.

"Nel momento in cui lo sviluppo ha evidentemente fallito come impresa socio-economica," scrive Wolfgang Sachs, curatore del libro "è diventato di fondamentale importanza sbarazzarci del suo dominio sulle nostre menti. Questo libro è un invito a ri-vedere il modello sviluppatista della realtà e a prendere atto che le nostre lenti non solo offuscate, ma sono proprio sbagliate."

La presenza di Sachs come coordinatore dei tre giorni del nostro seminario e quella di Vandana Shiva, sabato mattina al convegno sulle biotecnologie e sabato pomeriggio al seminario, saranno una occasione per accogliere l'invito a "ri-vedere". Magari dopo aver letto il libro.

### **N.3-DA PRO EUROPA ALLA FONDAZIONE ALEXANDER LANGER**

**Domenica 18 ottobre, a Città di Castello, incontro per discutere il programma della Fondazione e la proposta di Statuto**

Il 4 luglio scorso a Bolzano, nell'ambito del Festival Internazionale "Euro-Mediterranea", si è svolto l'incontro per discutere della proposta di dar vita a una Fondazione Alexander Langer, "per continuare ciò che era giusto". L'incontro che ha visto la partecipazione diretta di più di 100 persone ed ha ricevuto oltre 50 messaggi di sostegno, ha dato avvio al processo costitutivo della Fondazione, con un "Comitato dei promotori della Fondazione Alexander Langer", formato da tutti coloro che daranno la loro adesione o si dichiarino disponibili a raccogliere il necessario consenso e il patrimonio di partenza. Peter Kammerer e Lisa Foa, del Comitato di Garanzia, Helmuth Moroder e Edi Rabini del direttivo di Pro Europa, sono stati incaricati degli adempimenti formali (convocazione assemblea promotori, proposta di statuto, apertura del conto quando si dimostrerà raggiungibile l'obiettivo proposto).

Gli scopi della Fondazione, si legge nella bozza di statuto, sono: *"sostenere gruppi e singole persone che contribuiscano con la loro opera a mantenere viva l'eredità del pensiero di Alexander Langer e a proseguire il suo impegno civile, culturale e politico; perseguire la difesa dei diritti dei singoli e dei gruppi minoritari contro ogni discriminazione di natura economica, religiosa, razziale, sessuale; stimolare la ricerca di soluzioni solidali, democratiche e giuste ai bisogni e ai conflitti che attraversano le società; promuovere riflessioni ed azioni concrete in direzione di una conversione ecologica dell'economia, del lavoro e degli stili di vita"*

Per raggiungere tali finalità la Fondazione *"raccoglie, ordina, promuove la consultazione, pubblica e mette a disposizione degli interessati, soprattutto dei giovani, gli scritti e i materiali di lavoro di Alexander Langer e di altre persone che con lui hanno interagito o a lui si sono ispirate; dà assistenza a ricerche e tesi di laurea che riguardino il lavoro di Alexander Langer o su temi collegati al suo pensiero; istituisce e assegna premi e borse di studio a persone, gruppi e associazioni che in forma creativa si impegnino per l'affermazione di valori universali, la composizione di conflitti, la conversione ecologica dell'economia e della società; organizza incontri, dibattiti, seminari, convegni, viaggi di studio, corsi di formazione, gemellaggi, forme di cooperazione e di volontariato attivo"*

Obiettivo del "Comitato promotore" è di raccogliere indicativamente entro il 31 dicembre 1998, in forma di pre-impegno scritto, la somma di 400 milioni, dei quali 300 destinati a costituire il Patrimonio capace di fruttare l'importo annuale del premio, e 100 a garantire i primi due anni di attività della fondazione. Se tale obiettivo non venisse raggiunto le quote versate o impegnate tornerebbero a disposizione dei donatori. La quota minima di adesione alla Fondazione è stata fissata in lire 1.000.000, sia per singoli che per associazioni o persone tra loro consociate.

### **AL RESIDENCE SAN BARTOLOMEO (VIA S. BARTOLOMEO 4),**

**Domenica 18 ottobre:** ore 13 rinfresco, ore 14,30 illustrazione e discussione della proposta di statuto e delle finalità della nascente fondazione. Raccolta delle adesioni.

**Durante la Fiera:** stand di libri, riviste, informazione sulla "Fondazione Alexander Langer" a cura di "Pro Europa" e della Rivista "Una Città". Sarà disponibile l'edizione italiana del libro di Yolande Mukagasana "La morte non mi ha voluto", La meridiana-Molfetta 1998.

**Inoltre:** "dopo tutto", incontri conviviali per nottambuli impenitenti.

### **Per ricevere schede di adesione, statuto e altro materiale informativo sul Progetto di Fondazione Alexandere Langer:**

PRO EUROPA "*lentius, profundius, suavius*"  
Lauben 49 via Portici, Bolzen 39100 Bolzano  
Tel. + Fax 0471/977691 - E-Mail: Proeuropa@dnet.it

### **N.3-Scoperte "Il Gusto"**

Venerdì, Sabato, Domenica, 9.00 - 13.30

#### **IL SAPORE DELLA TERRA**

con *Franca Fubini*

Un seminario di movimento, voce e meditazione, nella natura e indirizzato a sentire la propria energia e quella della terra per trovare dove i diversi ritmi si possono incontrare.

ISCRIZIONE IN SEGRETERIA 075/8554321 (entro il 10 ottobre)

€ 40.0000

Giovedì, venerdì, sabato, 15 - 17 ottobre, ore 11.00 - 19.00, S. Appollinare

#### **LE SONORITÀ DEL GUSTO**

BOSTIK - Laboratorio del Riciclaggio del Suono

Percorso guidato attraverso nuovi territori d'ascolto. Workshop sull'uso di nuove tecnologie per la ricerca, la conservazione e la manipolazione di sonorità non ordinarie. Aprire le porte a nuove percezioni sonore. Il percorso di quest'anno sarà indirizzato a scoprire ed esplorare le Sonorità del Gusto. I partecipanti saranno invitati alla ricerca e alla raccolta dei suoni che in qualche maniera riterranno evocativi della percezione legata alla sfera sensoriale del gusto .

Il workshop, aperto a tutti, avrà la durata di tre giorni: seguendo un percorso di ricerca sonora, articolato in tre fasi progressive, si approderà in ultimo alla sperimentazione di inedite composizioni musicali. Avvalendosi dell'uso di nuove tecnologie, quali sampler, dat, soft-ware, groove-machine etc. nella configurazione di una work-station-base, verranno illustrate le possibilità tecniche offerte dalle nuove strumentazioni elettroniche.