



Terra
madre

L'Associazione per la Pedagogia Steineriana di Bologna e la Comunità del cibo "Pasta Madre"

Organizzano

PASTA MADRE

I germogli

Tavola rotonda sulla ricerca e la coltivazione di varietà antiche di cereali in biodinamica

BOLOGNA, 19 MARZO 2011

presso la

Scuola Steineriana Maria Garagnani di Bologna

Pasta Madre, evento giunto alla quarta edizione, ha lo scopo di educare i consumatori sulla la filiera di produzione del pane e della pasta biologici e biodinamici attraverso gli interventi di specialisti agricoltori, agronomi, ricercatori e medici.

SABATO 19 MARZO, ore 14.00 - 19.00

Si affronteranno i problemi della cerealicoltura in Italia e, in particolare, in Emilia Romagna, con esperienze dirette di coltivazione di cereali di varietà antiche in aziende biodinamiche.

Grande spazio verrà dato al progetto di ricerca "Bio Pane" dell'Università di Bologna, che al suo secondo anno di attività è ora in grado di portare i primi risultati.

Molte saranno le esperienze a confronto e ci sarà grande spazio per il dibattito tra i partecipanti.

Muoverà i primi passi, e siamo lieti di sostenere questa iniziativa, un gruppo di lavoro nazionale sulla coltivazione di cereali in biodinamica, che porterà le sue proposte per condividerle e dibatterle in sala.

con la collaborazione di



PROGRAMMA IN SALA

Sabato 19 Marzo

moderatori:
Riccardo Astolfi (Slow Food Emilia Romagna)
Paolo Sangiovanni ("Pasta Madre", comunità del Cibo di Terra Madre - Slow Food)

	Intervento	Relatore
13:30	Accoglienza	Staff Convegno
14:30	Messaggio di benvenuto e introduzione al dibattito "da un'idea alla Comunità del Cibo Terra Madre"	Riccardo Astolfi Paolo Sangiovanni
14:45	La situazione cerealicola biologica in Emilia Romagna, quali prospettive ?	Paolo Carnemolla Presidente Pro.B.E.R.
15:15	Progetto BioPane: facciamo il punto	Giovanni Dinelli Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali dell'Università di Bologna
16:00	Cristallizzazione sensibile e aspetti qualitativi dei frumenti BioPane	Maria Olga Kokornaczyk Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali dell'Università di Bologna
16:30	La filiera dei frumenti antichi: come garantire un prodotto di qualità	Stefano Benedettelli Università di Firenze
17:00	Coffee break	
17:15	Riscontri medici sull'alimentazione con cereali antichi	Pierluigi Rossi Specialista in scienze dell'alimentazione e medicina preventiva. Esperto del Consiglio Superiore di Sanità
17:50	Le "altre" esperienze: anche in Veneto si coltivano le varietà antiche	Giandomenico Cortiana A.Ve.Pro.Bi., Associazione Veneta dei Produttori Biologici
18:10	Tavola rotonda: proposta di formazione di un gruppo di lavoro nazionale sulla coltivazione dei cereali in agricoltura biodinamica	Franco Pedrini Presidente Associazione Agricoltura Biodinamica
18:30	Discussione libera sugli argomenti della giornata	

Per ulteriori informazioni:

Il programma dettagliato dell'evento, comprensivo delle informazioni logistiche di partecipazione, sarà disponibile su: www.scuolasteineriana.org e www.slowfoodbologna.it.

Paolo Sangiovanni, *Associazione per la Pedagogia Steineriana di Bologna*
tel. 335 7178723
eventi@scuolasteineriana.org

Riccardo Astolfi, *Slow Food*
tel. 347 9854238
riccardo.astolfi@gmail.com

È previsto un contributo di partecipazione all'evento di € 8.00 a persona.