

Domenica 2 ottobre - Parco Ex Vetreria

Via Andrea Ampere, 4 - Piri (CA) - dalle 10 alle 20 - Ingresso libero



Mercato dei prodotti locali, incontri, laboratori e spettacoli su cibo e salute, stili di vita sostenibili, socialità inclusiva e solidale

PROGRAMMA

10:00 apertura al pubblico - Ingresso libero

10:00 - 20:00 mostra mercato con gli stand dei produttori locali

10:30 - 12:30 tavola rotonda *"Alimentazione e agricoltura sostenibile"*

10:30 laboratorio a cura di Antonio Fois, CEO di Bioma Natura - *"Il magico mondo delle essenze"*

11:00 laboratorio a cura di Federica Sestu, mediatrice di conflitti comunitari - *"Giocando col conflitto"*

12:30 laboratorio a cura di Tiziana Centomani, facilitatrice e didatta di Biodanza SRT - *"La danza della Vita - un sistema di integrazione umana per facilitare le relazioni"*

15:00 - 17:00 tavola rotonda *"Cooperazione e partecipazione, nuovi modelli di sviluppo delle comunità"*

16:00 performance poetico musicale nata dal sodalizio fra il poeta scrittore Boucar Wade e il musicista Yishaq Zonza, *"Echi in Disordine"*

17:00 laboratorio a cura di Giusi Ledda Jaya Devi, terapeuta ayurvedica, e Patricia Talazac, mediatrice linguistica - *"Come preparare una tisana di stagione. Tradizioni che si incontrano"*

18:00 spettacolo di danza sacra dell'India con la compagnia Natya Devi e musiche dal vivo del gruppo Surya Chandra Soul - *"Magica notte indiana"*

19:00 spettacolo musicale a cura di Rinaldo Pinna - *"Sonheros - musica callejera"*

La performance e gli spettacoli sono ad offerta libera e consapevole.



NATURALMENTE LOCALE 2022

Festa del Km equo

Tavola Rotonda

Salute, alimentazione e agricoltura sostenibile

Centro culturale La Vetreria - Inizio lavori ore 10.30

Introduce e modera: *Ruggero Loi*

Ospiti: *Fabio Parascondolo* (docente UNICA-Cagliari), *Paola Ugas* (Agenzia Laore Sardegna), *Efisio Rosso* (Consorzio Sardo Sole), *Andrea Ghiani* (Agricura-Azienda agricola Biologica), *Marco Manca* (Cocchiland Azienda agricola), *Gianfranco Porta* (Panifici Porta), *Veronica Matta* (antropologa dell'alimentazione e presidente dell'associazione Sa Mata L'Albero delle Idee), *Gabriella Narciso* (Scuola di cucina Il giardino dei piaceri).

Interventi

10.45 *Fabio Parascondolo:* Gli attuali modelli di governo dei beni naturali e il ruolo delle comunità locali nel garantire un'equa distribuzione degli spazi rurali e la sostenibilità dei sistemi del cibo.

11.00 *Paola Ugas:* Agricoltura convenzionale, integrata, biologica e biodinamica, confronto sulla sostenibilità economica.

11.15 *Efisio Rosso:* Importanza di salvaguardare colture antiche, biodiversità e tecniche tradizionali di coltivazione e produzione per la salute delle persone e del pianeta.

11.30 *Marco Manca e Andrea Ghiani:* Il punto di vista dell'agricoltore sui sistemi di produzione agricola tra convenzionale integrato e biologico.

12.00 *Gianfranco Porta:* Un'esperienza concreta di valorizzazione del cibo identitario, il *Cocconi di Sardegna DOP*.

12.15 *Veronica Matta:* 'Fatu in Domo', una rete di laboratori alimentari domestici che promuove tradizione e qualità.

12.30 *Gabriella Narciso:* Presentazione del progetto 'Zuppa sociale', per contrastare lo spreco alimentare e favorire l'inclusione che vedrà la collaborazione tra la Scuola di cucina Il Giardino dei piaceri e Mesa Noa.

Conclusioni a cura di *Ruggero Loi*

Tavola Rotonda

Cooperazione e partecipazione, nuovi modelli di sviluppo delle comunità

Centro culturale La Vetreria - Inizio lavori ore 15:00

Saluti e introduzione: *Tiziana Diana* (presidente Mesa Noa)

Ospiti: *Massimiliano Ferrari* (mediatore abilitato, esperto in risoluzione controversie, co-inventore del gioco di società sulla gestione dei conflitti "Medianos"), *Gilberto Marras* (presidente Concooperative Sardegna), *Mauro Tuzzolino* (manager dello sviluppo locale), *Arnaldo Scarpa* (presidente Warfree)

Interventi

15.15 *Massimiliano Ferrari:* La gestione dei conflitti nelle organizzazioni, è possibile un approccio in chiave ludica? Il progetto *Medianos* ci mostra come arrivare a un accordo "giocando".

15.45 *Gilberto Marras:* La cooperazione come strumento di sviluppo dei territori e leva per promuovere e favorire la partecipazione. Breve disamina sui modelli emergenti.

16.00 *Proiezione del reportage "Park Slope Food Coop".* A seguire il trailer del documentario "*Mesa Noa*".

16.15 *Tiziana Diana:* La food coop Mesa Noa, obiettivi raggiunti e programmi per il futuro.

16.30 *Mauro Tuzzolino:* Dall'idea alla nascita di una cooperativa di comunità, il progetto Mesa Noa visto dagli altri.

16.45 *Arnaldo Scarpa:* Riconversione economica dei territori in chiave etica e partecipativa, il caso Warfree.

Conclusioni a cura di *Gilberto Marras*