



**BOLOGNA, 6 e 7 FEBBRAIO 2010**

## **PASTA MADRE**

**dalla coltivazione biologica e biodinamica al consumo di varietà antiche di cereali: la cura della filiera del pane per un prodotto buono, pulito e giusto**

L'evento, patrocinato dalla Provincia di Bologna, è suddiviso in AREE di attività, dove ciascuno potrà trovare e costruire il percorso di proprio interesse. L'**area congressuale**, dove avverranno le presentazioni sul tema ed i dibattiti, l'**area mercato**, con l'esposizione e vendita da parte dei produttori tipici, l'**area laboratori** per fare esperienze dirette ed apprendere i "trucchi del mestiere" di abili artigiani e l'**area bambini**, perché non dimentichiamoci che all'interno della scuola i "padroni di casa" sono loro! Parallelamente all'evento, Domenica mattina, 7 Febbraio, si terrà un corso di cucina per imparare a preparare i cereali conservandone le proprietà nutritive ed esaltandone il gusto.

## **AREA CONGRESSUALE**

### **PROGRAMMA**

Moderatore: Luca Borghi, giornalista agroalimentare, direttore della rivista "Professional Pasta" e coordinatore delle riviste "Molini d'Italia" e "Pasta e Pastai"

**SABATO 6 Febbraio, ore 9.30 - 18.30**

- 8:30 Accoglienza  
*Staff Convegno*
- 9:30 Benvenuto  
*Cristina Laffi, Collegio degli Insegnanti Scuola Steineriana, Bologna*
- 9:45 Apertura Convegno
- 10:00 **Proiezione documentario "Les blés d'or"**, dibattito successivo con i rappresentanti della Rete Semi Rurali Francese e Italiana  
*Riccardo Bocci, Rete Semi Rurali Italia, Nicolas Supiot, Réseau Semences Paysannes*
- 11:15 Coffee break
- 11:30 **"Spiga e Madia": dai consumatori una filiera corta locale, solidale, trasparente**  
*Giuseppe de Santis, Distretto di Economia Solidale (DES) Brianza, Milano*
- 12:00 **La filiera tutta in casa dell'Azienda Agricola S. Cristoforo**  
*Franco Pedrini, Az. Agricola S. Cristoforo, Gambassi Terme (FI), Presidente Associazione Agricoltura Biodinamica*
- 12:30 Dibattito
- 13:00 Pranzo
- 14:00 **Il marchio DEMETER**  
*Marco Serventi, Vice Presidente DEMETER Italia*
- 14:30 **Grani e sapori antichi dal nostro Appennino**  
*Stefano Fogacci, Contadino di TERRA MADRE e del MERCATO DELLA TERRA Slow Food Bologna*
- 15:00 **Preferisco i campi...**  
*Matteo Calzolari, panificatore e ambasciatore del pane di qualità - Forno Calzolari - Monghidoro (BO)*

- 15:30 **La ricerca che vogliamo: il progetto “Bio Pane”**  
*Giovanni Dinelli, Professore Associato, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali, Università di Bologna*
- 16:00 Dibattito
- 16:30 Coffee Break
- 16:45 **La storia della Panificazione Bolognese: un riconoscimento alle sorelle Simili**  
*Comitato Organizzatore Convegno*
- 17:00 **C'è fermento in Italia": laboratorio del gusto con degustazione di diverse tipologie di pane provenienti da tutta la penisola**  
*Slow Food Bologna*
- 18:30 Chiusura giornata

#### DOMENICA 7 Febbraio, ore 9.30 - 13.00

- 9:30 Apertura giornata  
*Staff Convegno*
- 9:45 **I cereali: per nutrirsi di luce**  
*Matteo Giannattasio, Medico e agronomo, docente del corso “Qualità degli alimenti e salute del consumatore” presso l'Università di Padova, consulente servizio allergologia Ospedale San Gallicano (Roma) e direttore scientifico della rivista *Valore alimentare**
- 10:45 **Presentazione del libro per bambini “Fame di Pane” della collana “Per mangiarti meglio”, Slow Food Editore**  
*Giusi Quarenghi, Scrittrice, specializzata in libri per l'infanzia, Alessandra Mastrangelo, Scrittrice, svolge anche attività di promozione della lettura e scelta di documenti destinati a bambini, ragazzi e genitori.*
- 11:15 Coffee Break
- 11:30 **Impariamo a leggere le etichette**  
*Nicola Villanova, Dirigente Medico Servizio Malattie del Metabolismo Ospedale S. Orsola Malpighi (BO)*
- 12:00 Dibattito
- 12:30 **Madre Terra attende che il libero uomo l'adotti**  
*Gianni Catellani, Responsabile sezione Emilia Romagna Ass. Agricoltura Biodinamica, Fondazione Le Madri (RE)*
- 13:00 Chiusura Convegno

## AREA LABORATORI

### PROGRAMMA

#### SABATO 6 Febbraio

- 10:30 - 13:00 **Dal campo alla nostra tavola: laboratorio pratico sull'intera filiera del pane con cereali biodinamici**  
 Az. Agricola “Il Frangipane”, Brisighella (FA)
- 14:00 - 16:00 **Non solo pane: la sfoglia bolognese tradizionale**  
 Renata Spoletti, sfoglina, Papavero pasticceria e pasta fresca, Calderino (BO)
- 16:30 - 18:00 **Non solo pane: la piadina tradizionale romagnola...anche bio!**  
 Laboratorio dimostrativo con degustazione  
 Slow Food Cesena

#### DOMENICA 7 Febbraio

- 10:30 **Il pane come vuole la tradizione**  
 Gabriele Serafini, panificatore, Forno Baracca, Nonantola (MO)
- 11:45 **La pasta fatta in casa: dal cereale al piatto**  
 Franco Pedrini, Azienda Agricola “San Cristoforo”, Gambassi Terme (FI)

## AREA BAMBINI

L'area è aperta, previa iscrizione, a tutti i bimbi dai 4 ai 12 anni accompagnati da adulti iscritti al Convegno. Prevede l'intrattenimento dei bambini per tutta la durata dell'evento, attraverso il gioco e l'organizzazione di laboratori pratici a loro dedicati. La partecipazione è a numero chiuso, si prega quindi, per motivi organizzativi, di iscrivere il proprio bimbo in anticipo rispetto alla data del convegno.

### PROGRAMMA

#### SABATO 6 Febbraio

- 9:30 **Accoglienza dei partecipanti da parte dello staff**  
A cura dei maestri e genitori della Scuola Steineriana
- 10:00 **Presentazione del programma e inizio attività**
- 11:00 Piccola merenda biologica
- 11:30 **Le mani in pasta: laboratorio pratico di pane e biscotti**
- 12:30 **Attività di gioco**
- 13:00 Pranzo
- 14:00 **Il laboratorio del legno: costruiamo piccoli giochi insieme**  
Michele Camassa, maestro di falegnameria
- 16:30 Piccola merenda biologica
- 18:00 **A domani... saluti e fine attività del giorno**

#### DOMENICA 7 Febbraio

- 9:00 **Accoglienza dei partecipanti da parte dello staff**  
A cura dei maestri e genitori della Scuola Steineriana
- 9:30 **Inizio attività**
- 11:00 Piccola merenda biologica
- 11:30 **Impariamo a degustare: laboratorio - gioco del gusto**  
Giusi Quarenghi, Alessandra Mastrangelo
- 12:30 Saluti finali

## AREA MERCATO

È una piccola area espositiva dove alcuni produttori selezionati potranno mostrare, vendere e far degustare le proprie specialità. L'area è attiva per tutta la durata dell'evento ed è aperta al pubblico anche se non partecipante al convegno.

---

## Costi e iscrizione

È previsto un costo di iscrizione all'evento **comprensivo di convegno, laboratori e pranzo**. La sola area mercato è ad accesso libero.

Per iscriversi è sufficiente richiedere la prenotazione dei posti via email a [eventi@scuolasteineriana.org](mailto:eventi@scuolasteineriana.org)

Adulti ..... € 35

Ridotto Adulti ..... € 30

(Soci Ass. Pedagogia Steineriana, Soci Slow Food, Soci Ass. Agricoltura Biodinamica)

Bambini (dai 4 anni)..... € 15

Agevolazioni per i nuclei familiari:

2 genitori + 1 bambino..... € 70

2 genitori + 2 bambini..... € 80

Corso di cucina dei cereali: ..... € 30

(solo su prenotazione)

---

## Informazioni

L'evento si terrà presso la Scuola Steineriana Maria Garagnani, in Via Morazzo, 4/4 40132, Bologna (Zona Casteldebole).

Il programma dettagliato dell'evento, comprensivo delle informazioni logistiche di partecipazione, è disponibile sui siti internet: [www.scuolasteineriana.org/PastaMadre/PastaMadre.htm](http://www.scuolasteineriana.org/PastaMadre/PastaMadre.htm) e [www.slowfoodbologna.it](http://www.slowfoodbologna.it).

Per ulteriori informazioni contattare:

Paolo Sangiovanni - Associazione per la Pedagogia Steineriana

tel. 335 7178723, email: [eventi@scuolasteineriana.org](mailto:eventi@scuolasteineriana.org)

Riccardo Astolfi - Slow Food

tel. 347 9854238, email: [riccardo.astolfi@gmail.com](mailto:riccardo.astolfi@gmail.com)