



FIUMEFREDDO "luogo del tempo"



...Per chi ama il borgo
sotto il segno del bello e del buono...



29 Giugno ore 16,30
Castello di Fiumefreddo Bruzio

FIUMEFREDDO

... "luogo del tempo"



**“LA BELLEZZA DEL
LUOGO, LA SUA STORIA,
IL SUO PATRIMONIO”**
Prof. F. Del Buono

La storia, il patrimonio, la bellezza la tutela del territorio e del paesaggio.

Attraverso la storia, l'arte, l'architettura illustrata e raccontata dal massimo storico di Fiumefreddo, il Professore Franco Del Buono, ripensare al saccheggio del paesaggio, alla bellezza dimenticata, alla nostra vivibilità perchè quando si smette di pensare al degrado sociale del paesaggio si smette di essere liberi. Vivere un luogo è conoscere il luogo, custodendo a sua specificità il suo patrimonio artistico e tutto quello che c'è da tramandare e conservare.



IL VALORE SIMBOLICO DEL CIBO

Prof.ssa E. Leuzzi

“Sociologia, storia, arte e cultura del cibo”

Lo scambio di cibo è alla base della cultura di tutti i popoli del mondo, a partire dalla nascita. Il cibo ormai ha smesso di essere semplice bisogno alimentare per assumere altri valori simbolici legati anche alla salute. Oggetto dell'incontro sarà fare un salto indietro nel tempo, in cui la semplicità, la genuinità e l'essenziale della cucina del territorio faceva rivivere tradizioni e cibo locali. La prof.ssa E. Leuzzi ci parlerà delle origini degli alimenti, dei prodotti locali, illustrandoci memoria e radici del cibo, il suo valore simbolico di socialità, di convivialità, di condivisione, nella storia, nell'arte, nella cultura.



CENTRI STORICI: RISCHIO SISMICO E PREVENZIONE

Ing. G. Amendola

La Calabria è la regione d'Italia a maggior rischio sismico. L'attenzione sul tema della sicurezza sismica, che deve coinvolgere tutto il territorio, è maggiormente sentita nel settore edilizio e in particolare nei centri storici, da sempre esposti ad una maggiore vulnerabilità delle strutture.





Anche se non vincolati in maniera specifica, i centri storici sono da intendersi come “beni culturali estesi”.

Infatti, oltre che sede di importanti monumenti (chiese, palazzi, castelli, cinte murarie, ecc.), sono memorie storiche individuali e comunitarie. La riduzione del rischio sismico assume dunque, un ruolo fondamentale per la salvaguardia di quel patrimonio.

La prevenzione sismica dei “beni culturali” implica, però, il coinvolgimento di competenze multidisciplinari che spaziano dalla sociologia all’economia, dall’ingegneria all’urbanistica, dall’architettura ai materiali naturali e bioecologici, alle tecniche di recupero innovative, all’arte del costruire, tramandata da generazioni, alle maestranze locali.

Un nuovo processo culturale capace di rinvigorire e potenziare il capitale umano, bene strategico per la valorizzazione del territorio.



LA TUTELA DEL PAESAGGIO D. Andreani

Il paesaggio è la forma dell’ambiente, è l’insieme delle forme di un luogo e le relazioni fra di esse, in pratica è l’aspetto visibile di un’ambiente. La tutela del paesaggio e del patrimonio è tra i principi fondamentali della Costituzione (art.9). La cultura della tutela del paesaggio è fattore di unione civile e coesione sociale.



La bellezza, il paesaggio cambiano i rapporti tra le persone, abitare nel bello migliora la coesione sociale e la qualità di vita, rafforza l'identità ed il senso di appartenenza ad un territorio. Ma la bellezza si preserva e andrebbe custodita, difesa e recuperata con il rispetto delle norme e con la conoscenza e tutela del patrimonio storico, artistico e culturale dei borghi. L'espansione delle città con le sue periferie degradate frantuma la coesione sociale ed è priva di elementi di memoria e identità. In posti degradati la criminalità è maggiore rispetto a luoghi curati e di valore paesaggistico. È la teoria della "finestra rotta", il disagio sociale è legato all'incuria e al degrado. Le costruzioni anonime e le orde di casermoni informi hanno invaso le campagne e terreni incolti invadendo tutti gli spazi agricoli e di verde accanendosi contro le costruzioni del passato indifese e abbandonate. La conservazione del nostro fragile paesaggio è la base per un'uso sostenibile delle risorse e per un'agricoltura che potenzi la sicurezza alimentare e la manutenzione del territorio. La salute passa dal cibo. Per questo l'educazione alimentare inizia dal piatto stimolando fin dall'infanzia comportamenti alimentari consapevoli e contribuendo alla formazione di una coscienza critica che si traduce in una migliore qualità di vita. Finalmente qualcosa sta cambiando, comincia a esserci più sensibilità verso l'ambiente, verso lo spreco, più attenzione verso il cibo. Un consumatore responsabile deve conoscere ciò che mangia, ciò che sceglie, ciò che acquista creando un'alleanza con produttori e ristoratori.

percorsi di
saperi e sapori



Il cibo più buono, più sano è quello più vicino. Il cibo più vicino ha bisogno di terreni e di una legislazione che controlli il rischio idrogeologico, tuteli gli ecosistemi, riduca il consumo dei territori puntando sulle trasformazioni del tessuto urbano esistente e non su nuove edificazioni.



“ACQUA BENE COMUNE” M. Benedetti

La costituzione garantisce la salute come fondamentale diritto del cittadino e della collettività (art.32) e subordina la libertà d'impresa all'utilità sociale. L'acqua come il cibo è un bene comune e un diritto universalmente riconosciuto. È importante quindi che le riserve idriche siano della collettività e non vadano sprecate. La sua gestione dovrebbe essere pubblica e partecipata. Cerchiamo però di usare l'acqua con più attenzione.



ACQUA E CIBO: BUONI PER L'AMBIENTE BUONI PER LA SALUTE Prof. S. Greco

Da anni il movimento Slow Food si impegna e ha fatto sue le sfide più complesse sulla qualità del cibo, quelle che si riassumono in buono, pulito e giusto; a cui tutti hanno diritto. Occuparsi di cibo significa prendersi cura del pianeta e di tutti i viventi.

20 Luglio ore 17
Castello di Fiumefreddo Bruzio

modera: A. Caruso

percorsi di
saperi e sapori



“MANGIARBERE MENO, MANGIARBERE MEGLIO” S. Greco

Lo scopo primario della terra è quello di produrre cibo. L'Italia però “perde terreno”. In Italia il consumo di suolo cresce a una media di 8 metri quadrati il secondo passando dal 2,8% del 1956 all'8,1% dell'ultimo anno. Il record lo detiene la Lombardia. In Calabria dal 1990 al 2005 sono stati edificati 270.000 ettari di terreno che corrispondono al 26% dell'intero territorio regionale. Negli anni cinquanta il 50% degli italiani erano contadini, oggi sono una minoranza (4%). Lo spopolamento delle campagne e l'industria agroalimentare hanno determinato la scomparsa della biodiversità e di numerose specie di frutta, verdura e razze animali. Preservare i terreni agricoli e fermare il cemento sono le uniche possibilità che abbiamo, l'unico modo per tutelare i prodotti tipici e valorizzare il cibo più buono, più sano, più sostenibile.



PRESIDI SLOW FOOD CALABRIA “GUSTO E QUALITÀ” P. Macrì

I presidi **Slow Food**, identificati dal marchio che viene riportato sulla etichetta del prodotto, al fine di identificarlo meglio, coinvolgono piccoli produttori, contadini, pescatori, norcini, pastori, casari. In Calabria i presidi sono il **caciocavallo di Ciminà**, il **gammune di Belmonte**, la **lenticchia di Mormanno**, la **razza podolica calabrese**, il **capicollo azze anca greganico**, il **moscato del governo di Saracena**. Il pomodoro di Belmonte, il pecorino crotonese e il fico dottato del cosentino sono in fase di valutazione per essere inseriti nei presidi. Ci auguriamo che questi prodotti tipici regionali e altri che rischiano di perdersi potranno avere una maggiore diffusione grazie all'azione di recupero promossa da **Slow Food Calabria**.



“UN BORGO DI MARE UN BORGO DI VINO” A. Bongini

Il mondo del vino è complicato e schiacciato dal peso dell'industria e del mercato, con una legislazione europea abbastanza permissiva sull'etichettatura vino biologico rispetto alla produzione industriale.

Bisogna aiutare il consumatore a orientarsi sul vino naturale in assenza di chimici e con il più basso contenuto di solfiti e non tradire i sapori di una cucina che vuole e deve restare popolare ed è buona per **l'ambiente e buona per la salute.**

Rammentando che nel “mangiabere” bisogna mangiare meno ma bere e mangiare meglio.

Il progetto Vino Libero punta a raggiungere tre obiettivi:

*** VINO LIBERO DA CONCIMI CHIMICI**

In campagna non si usano concimi chimici, solo concimi naturali organici

*** VINO LIBERO DA ERBICIDI**

In campagna non si usano diserbanti, si lavora la terra con rispetto, secondo tradizioni e tecniche naturali

*** VINO LIBERO DA SOLFITI IN ECCESSO**

In cantina si adottano tecniche naturali per abbattere l'uso dei solfiti, pur mantenendo la perfetta conservazione, con una dose massima di solfiti inferiore almeno del 40%.

L'evento curato da **Alessio Bongini**, coinvolgerà le cantine aderenti all'**Associazione Vino Libero**. Vi saranno stands di degustazione di vino. Ci auguriamo che curiosi, appassionati, ristoratori, giornalisti si possano ritrovare per poter degustare un buon calice di vino. L'iniziativa vuole essere un'occasione di incontro, di degustazione, di contatto con esperti enogastronomici. L'obiettivo è operare per la promozione ed il sostegno della filiera corta e per la valorizzazione del paesaggio rurale.

Vorremmo avvicinare i consumatori ai piccoli produttori, perlomeno per aiutare questi ultimi a sentirsi meno soli. Vi saranno degli stand di degustazione dei Presidi Calabresi e dei Sapori del Borgo, ad esempio la rinomata frittata di patate.



Slow Food[®]
CALABRIA

VINO LIBERO

22 Agosto ore 17
Castello di Fiumefreddo Bruzio

modera: T. Chiappetta



CRITICITÀ DEL MARE E CONSUMO RESPONSABILE

CALABRIA TIRRENICA.
“la criticità del mare”
G. Posa - N. Cantasano

“Per non Abboccare” dal mare al piatto.
Pesce di mare Pesce di acquicoltura
GUIDA AL CONSUMATORE
S. Greco

VETRINA “Vini di Mare”

Lo stato di salute del mare della costa tirrenica presenta punti di criticità legati alla contaminazione che arriva dai fiumi, dai corsi d'acqua minori, da scarichi di tubi e condotte. Problemi aggravati dalla piaga degli scarichi illegali e dall'inefficiente funzionamento degli impianti di depurazione.

Carenze depurative che minacciano seriamente la qualità del mare e di conseguenza la qualità del pescato. Il convegno affronterà la tutela dell'ambiente marino, delle acque, delle politiche sostenibili per proteggere il mare.

La difesa del mare è un baluardo irrinunciabile della conservazione ambientale e paesaggistica del territorio. Rispettare la stagionalità del pesce fa bene al gusto in cucina, fa bene alla salute, fa bene all'ambiente, fa bene alle tasche, e combatte lo spopolamento dei nostri mari.

Il pesce comincia a scarseggiare, alcune specie sono in fase di estinzione, le condizioni degli ecosistemi marini sono molto critiche. Gli allevamenti, quelli intensivi, creano problemi: distruzione degli ecosistemi, inquinamento, uso di antibiotici. Il tutto a fronte di qualità e componenti organolettiche deficitarie. Il 50% di tutti i pesci consumati nel mondo è di allevamento. La pesca industriale e non sostenibile praticata da navi ipertecnologiche ha contribuito al progressivo esaurimento ittico dei nostri mari alterando l'ecosistema e rendendo il lavoro dei piccoli pescatori impossibile.

Occorre che la pesca artigianale sopravviva e sia sostenuta, è tempo che impariamo a comprare il pesce orientandoci verso il pesce fresco, di stagione, pescato in loco e sicuramente meno costoso.

Vi saranno delle degustazioni di vini da abbinare al pesce, in particolare il pesce azzurro, "pesce povero."

La selezione dei vini del mare sarà curata appositamente per la manifestazione da esperti del settore vinicolo.

I vini il più possibili naturali sono contraddistinti da un buon rapporto qualità-prezzo. Vini senza eccesso di solfiti.

L'anidride solforosa antisettica e antiossidante permette al vino di maturare in bottiglia.

I solfiti quando in eccesso causano i fastidiosi mal di testa al risveglio. Quello che si deve fare è ridurre i solfiti aggiunti e bere con moderazione.

percorsi di
saperi e sapori



fiumefreddo "luogo del tempo"

è un'iniziativa ideata, organizzata e promossa da:
"ASSOCIAZIONE LE DONNE SCELGONO"

Via xx settembre 43

00187 Roma

06.42.825.689

06.4742711

www.ledonnescelgono.org

contatti@ledonnescelgono.org

COMITATO DIRETTIVO

Raffaele Leuzzi

Lalla Mellini

Silvio Greco

Daniela Andreani

Caterina Gangale

Anna Valente

Massimo Benedetti

Francesco Rossi

Claudio Cucculelli

Pasquale Musolino

Franco Graziano

Fabio Talarico

PROGETTO GRAFICO

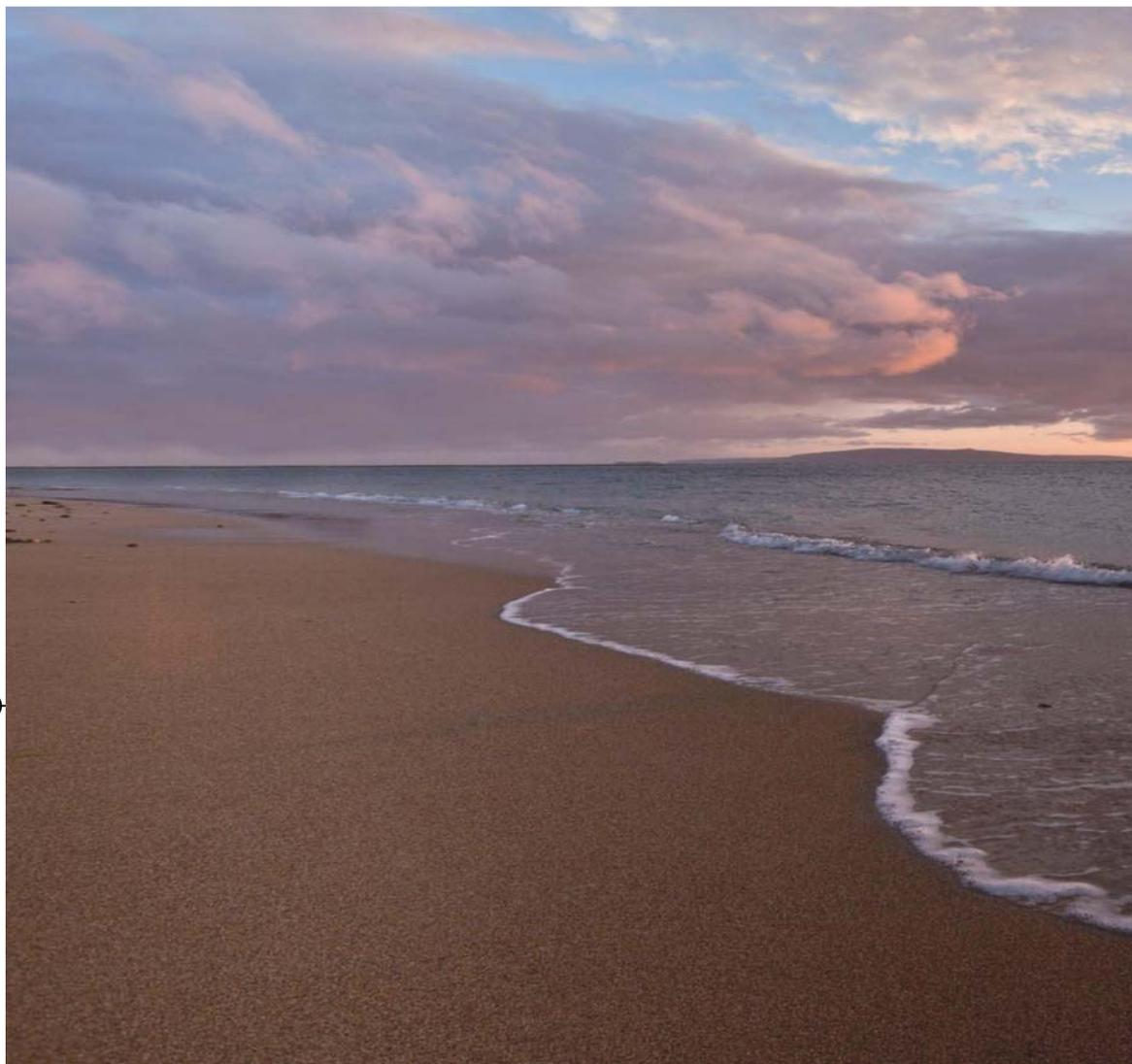
Roberta Lancia

UFFICIO STAMPA

Alessandro Caruso







COLDIRETTI
DONNEIMPRESA
CALABRIA

