



# ESSENZE

Piccolo Parallelo



Cecchi - Zappalaglio  
dal 1981

## di Fiume

### AUTUNNO 2019

## INCONTRI

### TORRE PALLAVICINA (Bg)

### Mulino di Basso - Via Madonna di Loreto - ore 20,30

### Ingresso gratuito

**Venerdì 25 ottobre**

**SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO**

**Chicco Crippa** per **Slow Food Bassa Bergamasca** racconta con parole e immagini il progetto **Terra Madre** e il suo impegno in Italia e nel mondo per il "cibo buono pulito e giusto". Il progetto che unisce comunità del cibo di 160 Paesi che condividono una visione di produzione alimentare radicata nelle economie locali e che rispetti l'ambiente, le conoscenze tradizionali, la biodiversità. Sia che si tratti di creare un orto scolastico o di produrre del miele, salvaguardare le varietà di cibo indigene o creare nuovi mercati, le azioni quotidiane dei piccoli contadini, pescatori, allevatori e artigiani della rete un futuro alimentare migliore.



**Venerdì 15 novembre**

**I GIOIELLI DEL TERZO MILLENIO**

**Focus sulle nuove colture**

Bambù, Tartufo, Girasole, Farro, Zafferano, Canapa, sono le nuove colture agricole e nuove fonti di reddito ai quali molti coltivatori guardano con sempre maggiore interesse. Nuove colture che in prospettiva modificheranno e in parte lo stanno già facendo, il nostro orizzonte. Nuove piantagioni che producono Farina, Olio, tessuti, bioplastiche, mattoni, mobili... Prodotti straordinari in grado di reggere le sfide economiche che i cambiamenti climatici ci imporranno. All'incontro parteciperanno alcuni produttori di queste nuovi "gioielli del terzo millennio".



**Venerdì 29 novembre**

**INSETTI A TAVOLA**

**Conferenza con immagini** a cura di **Leonardo Latella** entomologo e conservatore zoologo del Museo Civico di Storia Naturale di Verona.

Nel 2030 dovranno essere nutrite più di 9 miliardi di persone, e con esse i miliardi di animali allevati per la loro alimentazione, si rende quindi sempre più pressante l'esigenza di trovare fonti di sostentamento a basso impatto ambientale ed economico. Molti ricercatori e la FAO, hanno identificato gli insetti come una delle possibili soluzioni al problema. Leonardo Latella, conservatore della sezione zoologia del Museo Civico di Storia Naturale di Verona, in questo incontro, un po' provocatorio e un po' ironico, fornirà una breve rassegna sulle opportunità che gli insetti offrono come cibo del futuro.

