



Associazione culturale Siqillyah – www.siqillyah.eu – www.sbarcogas.org

SBARCOGAS 2010 – “CIBO AL CUBO”

Petralia Sottana, 1-4 luglio

Giovedì 1 luglio

SCUOLA ELEMENTARE

LABORATORIO PER LE SCUOLE:

Progetto di formazione alimentare ed educazione alla sostenibilità
Condotta da Lella Feo, Isa Doro e Serena Bonura

PALAZZO PUCCI

ore 17.00 – **APERTURA DEI LAVORI DI SBARCO GAS 2010**

intervengono.: **Santo Inguaggiato**, Sindaco di Petralia Sottana,
Giovanni Avanti, Presidente della Provincia di Palermo

PRESENTAZIONE DELLA ‘ CARTA DELLA TERRA

Roberto Li Calzi, Presidente Ass. Siqillyàh

PIAZZA F.APRILE

ore 19.30 – 21.00 - **APERITIVO “ SBROGGHIA PITITTU ”** -l’ammazza-fame d’inizio serata

ore 21.00 – 23.00 - **DOCUMENTARIO: ‘ IL MONDO SECONDO MONSANTO ‘**

(storia di una multinazionale che ci vuole molto bene)

di Marie, Moniche Robin, Francia/Canada, 2009, 109’

Frutto di tre anni di ricerche, in giro per il mondo, a raccogliere testimonianze e documenti inediti, per rispondere alle molte domande che toccano da vicino il presente e il futuro del nostro pianeta.

(La proiezione sarà ripetuta a Palazzo Pucci venerdì 2 luglio, alle 13.30)

Venerdì 2 luglio

CORSO P.AGLIATA

ore 07.00 – 12.00 **LABORATORIO APERTO-** montaggio e allestimento:

‘ Pagghiarina ‘ a cura dell’ Ass. Design Zingaro

PINETA

ore 08.30 – 10.00 **SESSIONE DI YOGA** con Giusy Cicero (partecipazione gratuita
si ripete anche sabato e domenica , stesso orario)

CONVENTO PADRI RIFORMATI

ore 10.00 – 13.00 **LE BUONE PRATICHE A CONFRONTO**

tavola rotonda con i sindaci, gli amministratori e i cittadini.

Scambio, condivisione e proposte di buone pratiche per stimolare le economie locali

'Amministrare è anche entusiasmare'

Modera **Pippo Privitera** (Pres. Slow Food Regionale) intervengono:

Santo Inguaggiato :Sindaco di Petralia Sottana

Arsia Toscana : la filiera corta, analisi dei costi e dei benefici, amministratori, produttori, società.

Ambrogio Vario (Pres. CODIFAS): Il grano duro siciliano, ripensare e agevolare la filiera.

Claudia Cardella (Il Barattolo) : Pratiche locali di auto-organizzazione

Sandra Invidiata (allevatrice) : Sistemi automatici di distribuzione del latte crudo.

Silvia Coscenza (Coop. Liberambiente): Un'esperienza di valorizzazione delle materie seconde,

Serena Bonura (Ass. Siqillyàh): 'La Mensa e la Dispensa ', formazione alimentare e altre proposte per l'educazione alla sostenibilità nelle scuole.

Luca Boccalatte (Il grempo) : Nuovi sistemi di valorizzazione energetica delle biomasse ' Trigenerazione a legna '.

SCUOLA MEDIA

ore 11.00 – 13.00 **SEGNALI RICICLATI**: laboratorio con materiali di riuso per ragazzi (7/14 anni) attraverso la scoperta di materiali diversi: scarti vegetali, gomma di camera d'aria, cartone pressato, legno, con i quali realizzare sculture, giochi e installazioni fantastiche. Condotta da Isa Doro e Serena Bonura.

Info e prenotazioni: cell: 3472714733

ALBERGO MADONIE

ore 14.00 – 15.30 : **WORKSHOP PER LE STRUTTURE RICETTIVE E LA RISTORAZIONE** come fare rete e creare un GAS per l'ospitalità sostenibile, condotto da S. Bonura e P. Costa

ore 15.30 - 16.15 **LABORATORI DEL GUSTO: I FORMAGGI** condotto da Pippo Privitera Pres. di Slow Food Regionale (riservato ai ristoratori max 15 persone)

ore 16.15 - 17.00 **ANALISI SENSORIALE DI PANE E PASTA PROVENIENTI DA PRODUZIONI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI** condotto da Michele Poligneri Slow Food Puglia (riservato ai ristoratori max 15 persone)

ore 17.00 - 18.00 **DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI BIO E NATURALI** condotto da Alma Torretta, giornalista e sommelier (riservato ai ristoratori max 15 persone)

per info e iscrizioni tel. 389 0439029

CORSO P.AGLIATA

Ore 16.00 – 20.00 **LABORATORIO APERTO: montaggio e allestimento** ' Pagghiarina ' a cura dell' Ass. Design Zingaro

PALAZZO PUCCIO

ore 16.00 – 19.00 **'AGRICOLTORI CUSTODI ' VERSO UNA NUOVA CIVILTA' CONTADINA** incontro dibattito con i produttori .

Modera Luca Boccalatte intervengono:

Massimo Acanfora :presentazione del libro ' Il frutto ritrovato '(di Chiara Spadaro ed. Altreconomia) mappa della biodiversità in Italia vademecum per scoprire e salvare semi e frutti dimenticati.

Massimo Angelini: Campagna per la deregolamentazione della piccole produzioni contadine. **Angelo Cantoni**
(Gruppo NOC 32): Progetto ' germoplasma ' conservazione e valorizzazione della
biodiversità e delle varietà. del Parco delle Madonie.

Ninni Conti (Coop. Palma Nana) : Esperienze di conservazione collettiva della biodiversità.,

Ass La fierucola : Esperienze di scambi di semi e marze tra produttori.

Aldo Dongiovanni : Semi antichi e varietà di piante aromatiche e officinali autoctone.

Giacomo Gati : Recupero e valorizzazione della ' Capra Girgentana '

Paolo Rizzo : Far rivivere i semi scomparsi

ore 19.00 – 20.00 **SCAMBIO DI SEMI, MARZE E PIANTINE**

PINETA

ore 16.00 – 18.00 HAIR PASSION: COIFFER OLISTICO, TAGLI ENERGETICI

con Ada Colaianni, obiettivo del taglio è quello di infondere,
valorizzando la naturale bellezza del capello, uno stato di
benessere generale. Informazioni e prenotazioni :cell. 3336513314

ore 17.30 – 19.00 SESSIONE DI YOGA con Giusy Cicero (partecipazione gratuita)

SCUOLA MEDIA

ore 16.30 – 19.00 **SEGNALI RICICLATI:** laboratorio per ragazzi (7- 14 anni)

Condotta da Isa Doro e Serena Bonura

PIAZZA F.APRILE

ore 19.30 – 21.00 APERITIVO "SBROGGHIA PITITTU " - l'ammazza - fame d'inizio serata

ore 21.00 – 22.35 **DOCUMENTARIO: ' FOOD, inc. '** di Robert Kenner, USA, 95'

(Quanto sappiamo realmente del cibo che arriva sulla nostra tavola?)

Kenner svela ciò che avviene nella grande industria alimentare e che
ci viene deliberatamente nascosto, con il consenso delle istituzioni.

(La proiezione sarà ripetuta a Palazzo Pucci sabato 3 luglio, alle 13.30)

SABATO 3 LUGLIO

Partenza h.8.00 da Palermo e h. 9.30 da Petralia Sottana con Artemisia:

Escursione a Piano Pommieri e Punta dell'Inferno

ore 10.30/ 12.30 ARTEMISIA organizza per i più piccoli una

" Caccia al Tesoro Naturalistica" info e prenotazioni:

PINETA

ore 08.30 – 10.00 **SESSIONE DI YOGA** con Giusy Cicero, partecipazione gratuita

EX CONVENTO DEI PADRI RIFORMATI

ore 10.00 – 13.00 **FILIERA CORTA, BIOLOGICO ED ECONOMIA RELAZIONALE** incontro dibattito

con i produttori Modera Massimiliano Mori. Intervengono:

Ass. La Fierucola: ' Camminare insieme ', sistemi di garanzia, relazioni fra agricoltori e consumatori.

R. Federico (gruppo NOC 32):Progetto laboratorio biologico: un indagine nel Parco Madonie.

S. Invidiata, S. Mancuso e A. Gangi: Il problema dell'approvvigionamento di foraggi in un allevamento biologico, una soluzione a filiera corta

L. Boccalatte (Il Grembo): Creazione piattaforma dei produttori, per i GAS, DES, GASP.

R. Li Calzi (Ass.Siqillyàh): Costruzione di un sistema logistico regionale per gli acquisti dei GAS e strutture ricettive

ALBERGO MADONIE

ore 15.00 - 16.00 : **ANALISI SENSORIALE DI PANE E PASTA**

PROVENIENTI DA PRODUZIONI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

condotto da

Michele Poligneri, Slow Food Puglia

(max 15 persone)

ore 16.00 - 17.00 : **LABORATORI DEL GUSTO: I FORMAGGI**

condotto da Pippo Privitera, Pres. di Slow Food Regionale

(max 15 persone)

ore 17.00 - 18.00 :**DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI BIO E NATURALI**

condotto da Alma Torretta, giornalista e sommelier

(max 15 persone)

per info e iscrizioni tel. 389 0439029

PINETA

ore 15.00 -17.00 **MASSAGGI** energizzanti ed riequilibranti con Claudia Pessina

info.e prenotazioni cell: 3475132637

ore 16.00 – 18.00 **HAIR PASSION: COIFFER OLISTICO, TAGLI ENERGETICI**

con Ada Colaianni, cell. 3336513314

ore 17.30 – 19.00 **SESSIONE DI YOGA** con Giusy Cicero (partecipazione gratuita)

ore 17.30 – 19.00 **BIODANZA** con Maria Pinelli

PALAZZO PUCCI

ore 16.00 – 19.00 **'CIBO AL CUBO ' LE MOLTE FACCE DEL MANGIARE**

Il cibo che nutre, che ammalia, che cura, che unisce, il cibo negato.

Incontro dibattito.Modera Lella Feo. Intervengono:

Giacomo Mancuso (Pediatra): Alimentazione e obesità nei bambini

Michele Poligneri (Slow Food Puglia) :La piramide nutrizionale e le produzioni dannose e quelle virtuose.

Silvio Barbero (Vice Pres. Slow Food Nazionale): Le comunità del cibo ' ovvero consapevolezza e cooperazione tra gli anelli che costituiscono la catena del cibo sostenibile

.Sergio Cipolla (CISS Palermo): Diritto alla sovranità alimentare per tutti i popoli.

ore 19:00 – 20.00 incontro con il **COMITATO PER IL BENE COLLETTIVO :**

' SOCIETA' DELLA CONSAPEVOLEZZA 'nuovi modelli di pensieri e d'azione per il bene comune, con proiezione del film d'animazione "**L'uomo che piantava alberi**" dal libro di J. Giono (min.45')

Nuovi modelli di pensiero e di azione per una società, fondata sulla consapevolezza dell'essere, dell'unità di

tutte le cose, della necessità di condivisione e di aspirazione al bene collettivo, che si fa sempre più varco rispetto a illusione, separazione, tornaconto personale, sfruttamento, speculazione, L'incontro racconta anche l'esperienza del comitato per il bene collettivo -Sicilia.

CORSO P.AGLIATA

ore 17.00 – 23.00

FIERA MERCATO DEI PRODUTTORI ‘

Il Villaggio delle Relazioni e degli Scambi ‘:

Associazioni-Artigiani-Produttori agricoli

Ass. Design Zingaro: centro documentazione fibre vegetali

Istallazioni sculture laboratorio: ‘Segnali riciclati ‘

Scambio di semi, marze e piantine

Io lo so fare: libero spazio espositivo e dimostrativo di autoproduzione creativa.

PIAZZA F.APRILE

ore 19.30 – 21.00 **APERITIVO “SBROGGHIA PITITTU ”** l’ammazza - fame d’inizio serata

ore 21,00 – 22.00 **Presentazione del progetto :”IL PANE DI SAN GIUSEPPE”**

per la costituzione di un archivio audiovisivo sulle memorie del mondo contadino -Interviene Alessia Porto

ore 22.30 – Musica e balli in piazza

b

Domenica 4 luglio

ore 10.30/ 12.30 ARTEMISIA organizza per i più piccoli una
“ Caccia al Tesoro Naturalistica” info e prenotazioni:

PINETA

ore 08.30 – 10.00 **SESSIONE DI YOGA** con Giusy Cicero, partecipazione gratuita

ore 09.00 – 12.00 **MASSAGGI** energizzanti ed riequilibranti con Claudia Pessina
info.e prenotazioni cell: 3475132637

ore 10.00-12.00 **“TUTTO È UNO “** :un’esperienza di meditazione nella natura
A cura di Anghelos Centro Studi sulla Comunicazione

Silenzio, ascolto, percezione dei suoni, dei ritmi, dei cicli, delle forme e dei colori della natura...nella scoperta che ogni forma di separazione è soltanto una grande illusione. Portare vestiti comodi e una stuoia. Puntualità.

CORSO P.ALLIATA

ore 10.00 – 20.00 **FIERA MERCATO DEI PRODUTTORI**

‘ Il Villaggio delle Relazioni e degli Scambi ‘:

Associazioni, Artigiani, Produttori agricoli,

ALBERGO MADONIE

ore 11.30 – 12.30 **LA FILIERA DEL PANE E DELLA PASTA**

confronto di esperienze intervengono:

Michele Polignieri (Consorzio CAMPO Puglia)

Ambrogio Vario (Codifas produttori di grano e pani di Valledolmo)

Antonio Gangi (panificatore)

PALAZZO PUCCI

ore 10.00 – 11.00 **PROGETTAZIONE INTEGRATA PER LA COLTIVAZIONE E L'UTILIZZO DELLE FIBRE NATURALI IN SOSTITUZIONE DELLE SINTETICHE**

incontro dibattito interviene: **M.Luisa Conti** Ass.Design Zingaro:

‘ Coltivare erbe per raccogliere case : le risorse dei terreni incolti’

ore 11.00 – 12.00 **PRESENTAZIONE DEL LIBRO ‘ Il capitale delle relazioni ‘ come creare e organizzare gruppi d’acquisto e altre reti d’economia solidale (autori var. Ed.AltraEconomia) ne parla Massimo Acanfora**

ore 12.00 –13.00 **I GAS SI INCONTRANO**

ore 15.30 –16.30 **CONCLUSIONE DEI LAVORI E RESTITUZIONE DEGLI OSSERVATORI**

ore 16.30 –18.00 **INCONTRO COLLEGALE E LIBERO DIBATTITO SULLE PROSPETTIVE FUTURE.SALUTI FINALI**

Punto informativo - Albergo Madonie - C.so Agliata –tel.0921 641811