



“Agricoltura altra” e consumo critico nel piacentino

Locanda I Melograni, Caratta di Gossolengo (PC)
25 giugno 2016

Dopo il seminario “Contadini e Complici” tenutosi a Milano il 19 febbraio (vedi www.fondazionebertuzzi.com), promosso da OSTEMi con il sostegno della Fondazione Bertuzzi, lo sguardo si volge alla realtà contadina nella provincia di Piacenza, attraverso il convegno “Agricoltura altra e consumo critico”. Una prima indagine conoscitiva ci rimanda un’immagine vivace e diversificata delle iniziative agricole sul territorio con una tenue ma caparbia riconquista della montagna e una diversificazione di attività sulle colline ed in pianura

- 9.00 **Dino Magistrati** presidente della Fondazione Fabrizio Bertuzzi & Mina Losi
Saluto ai partecipanti
- 9.20 **Giorgio Ferraresi** Società dei territorialisti/e - OSTEMI (Osservatorio dei Territorialisti Milano)
Nuove forme di agricoltura contadina e territorio
- 9.40 **Giuliana Cassizzi**
La neoagricoltura in provincia di Piacenza: un primo inventario delle esperienze in corso
-
- 10.00 PRESENTAZIONE DI AZIENDE DA PARTE DEGLI AGRICOLTORI
- Alessandro Fontana** Azienda Lungacque, Caratta-Gossolengo
Un esempio di permacultura sperimentale : allevamento estensivo di pesci autoctoni, orto sinergico, agricoltura sociale”
- Matteo Gazzola** Azienda Agricola Terre di San Giorgio, Podenzano
Produzione pomodori ed ortaggi BIO in pianura. Un’eccellenza nel territorio piacentino
- Fausto Repetti** Campo dei Frutti - Piacenza
Raccolta frutta a mano diretta da parte del consumatore, produzione di frutti antichi
- Massimo Vignati** Azienda agricola La Bré, Calendasco
Un’azienda familiare che produce gallette di mais BIO e coltiva grano saraceno
- Cinzia Colombo** Cooperativa agricola sociale “I Perinelli”, Ponte dell’Olio
Produzione vino BIO; un esempio di agricoltura sociale che produce reddito in collina
- Paolo Rossini** azienda agricola Verde Lattuga, Mareto-Farini
Produzione di ortaggi in modo naturale seguendo anche i principi dell’agricoltura sinergica
- Luca Ardigò** Mareto-Farini
Riprendere l’attività dei bisnonni in montagna: allevamento bovino e tanto lavoro per iniziare
- Luca Modolo** Azienda agricola Modolo, Predalbora di Farini
Apicoltura biologica, eccellenza storica sul territorio. Lo stato dell’arte del marchio Natural Valley e dell’esperienza BioPiac
- Franco Bonisoli** Azienda Agricola Caselasca di Sotto, Bettola – Ashram di Yoga di Gabriella Cella
Un progetto di vita, di contatti sociali e di agricoltura sostenibile
- Fernando Tribi** Slow Food Piacenza
Le esperienze di Slow Food sul territorio, tra tutela e valorizzazione dei piccoli produttori
-
- 13.00 BUFFET CON CIBI BIOLOGICI LOCALI
-
- 14.00 **Filippo di Nicolò** MAG (Mercato agricolo del gusto), Alseno
Dieci aziende si riuniscono per condividere un percorso comune basato sulla ricerca della qualità e sul contenimento dei prezzi
- Lucia Zanoli e Samuele Bertoncini**
L’esperienza dei gruppi di acquisto solidale nel piacentino
- 14.40 **Antonella Gallino** Piacenza
Considero valore: un blog ed una guida on line per selezionare i produttori che lavorano in modo naturale, artigianale, sano
- 15.00 **Marco Garoffolo** Milano
Cibo Prossimo: un blog che promuove un’agricoltura sostenibile ed un nuovo sviluppo rurale attraverso la collaborazione fra gruppi di persone, mercati, negozi ed internet
-
- 15.20 DIBATTITO
-
- 16.00 CONCLUSIONI
- Coordinamento dei lavori
Lorenzo Spagnoli