

Interessante Konferenzen

Konferenz mit Simultanübersetzung ins Deutsche

Samstag 25. Oktober

- **SALA GIALLA** - Ab 18.00 Uhr

Die Erde lieben: Gespräche zur Zukunft unseres Planeten

Drei Gründer des Aufrufs „Give Spirit to the EXPO 2015“ sprechen über Themen, die Slow Food und Terra Madre am Herzen liegen, um einen Weg hin zu einer friedvollen, nachhaltigen und glücklichen Zukunft zu skizzieren. Diese Konferenz durchleuchtet die Ideen in Carlo Petrini's letztem Buch *Voler bene alla Terra: Dialoghi sul futuro del pianeta* (Die Erde lieben: Gespräche zur Zukunft unseres Planeten), das auch Interviews mit Petrini, dem Regisseur Ermanno Olmi und dem Gründer der Anti-Mafia-Organisation „Libera“, Don Ciotti, enthält.

Mit Slow-Food-Präsident Carlo Petrini, Don Ciotti (Libera), Ermanno Olmi.

Konferenzraum der Stiftung für biologische Vielfalt (50-70 Personen)

Donnerstag, 23. Oktober

- Von 14.00 Uhr bis 14.45 Uhr

Die Arche des Geschmacks hält in Island

Eine Entdeckungsreise des Skyr (einem traditionellen Frischkäse, der schon immer charakteristisch für die Ernährung der Isländer ist) und zur isländischen Ziegenrasse, die seit über tausend Jahren in dieser Region beheimatet ist.

Am Ende der Veranstaltung findet eine Verkostung statt.

Sprachen ITA/ ENG

- Von 15.00 Uhr bis 15.45 Uhr

Die Arche des Geschmacks hält in Asien

Wir probieren gemeinsam die interessantesten asiatischen Produkte der Arche des Geschmacks. Die Reise führt uns von Indien bis nach Japan und Korea. Wir entdecken die Ursprungsgebiete dieser Länder und treffen die Produzenten.

Sprachen ITA / ENG

- Von 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Transparenz ist eine echte Revolution

Slow Food schlägt ein neues Konzept der Lebensmitteletikettierung vor, das eine kleine Revolution zur gegenwärtigen Situation darstellt. Das neue sprechende Etikett berichtet neben gesetzlich vorgeschriebenen Informationen auch über Hersteller, verwendete Pflanzensorten oder Tierrassen, den Zuchttechniken und Verarbeitungstechniken, Tierschutz und den Herkunftsgebieten. Slow Food kooperiert dafür mit „Alce Nero“, einer Marke, mit der sich mehr als tausend Landwirte und Imker in ganz Italien identifizieren.

Diese Konferenz wird unterstützt und ermöglicht durch die Europäische Union.

Sprachen ITA / ENG / POR / FRA

- Von 18.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Welchen ökologischen Fußabdruck haben die Presidi?

Verbrauchen die Betriebe in den Presidi wirklich mehr natürliche Ressourcen als die intensive Massentierhaltung? Indaco2, ein Forschungsteam der Universität Siena, hat die Umweltauswirkungen von sechs Slow Food Presidi gemessen und die Daten mit herkömmlichen Betrieben verglichen. In dieser Konferenz werden die Erfahrungen der Brazzale, dem ersten Molkereiunternehmen der Welt, welches den *waterfootprint* (benötigte Wassermassen) seiner Produkte gemessen hat, beschrieben.

Die Konferenz wird ermöglicht durch die Europäische Union.

Sprachen ITA / ENG

Freitag, 24. Oktober

- Von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Alle für einen. Ein Netzwerk der Presidi im Baskenland

Das Baskenland war in der Lage die Landschaft, Gastronomie und die kulturelle Identität seiner Region beizubehalten und zu verbessern. Ein Beispiel dieser Eigenständigkeit ist Amalur, ein Projekt von Bauernverbänden, bei der jeder für die Erhaltung einer Rasse oder einer lokalen Pflanzensorte einsteht. Die acht Förderkreise treten für den Schutz des Manech Schafes, des baskischen Schweins, der Kriaxera Ente, des süßen Chilis, der lokalen Apfelsorten, des Käse aus den französischen Pyrenäen und dem baskischen Mais "Grand Roux" ein.

Am Ende der Veranstaltung findet eine Verkostung statt.

Sprachen ITA / ENG / FRA / SPA?

- Von 14.00 Uhr bis 14.45 Uhr

Entdecken Sie die Slow Food Presidi in Belgien

Eine Reise zum Herve (in seiner seltenen unverfälschten Art aus Rohmilch) und zum traditionellen Sirup von Lüttich, der nach einer alten Zubereitungsart aus Äpfel und Birnen hergestellt wird.

Am Ende der Veranstaltung findet eine Verkostung statt.

Sprachen ITA / ENG / FRA

- Von 15.00 Uhr bis 15.45 Uhr

Neue italienische Presidi

Die Anzahl der Presidi in Italien wächst ständig an. So wurden neue Presidi für die gelbe Zwiebel Cureggio und Fontaneto gegründet aber auch für die Salami "Veronese Stortina", die Birne aus dem Valle del Sinni, der Apfel "Decio di Belfiore" und Sülze und Wurst aus dem Vallo di Diano. Die italienischen Bewahrer der Biodiversität erzählen mit Leidenschaft und überliefertem und geschütztem Wissen Geschichten von Hoffnung, Gebietsschutz, Tierschutz.

Am Ende der Veranstaltung findet eine Verkostung statt.

Sprachen IT / ENG

- Von 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Salzproduzenten in Mauretania

Im Presidio Imraguen Bottarga, indem 280 Frauen arbeiten, fehlt eine Zutat: Salz. Dieses wird aus Spanien geliefert, da das lokale nicht in entsprechender Art, wenn gleich in ausreichender Menge, vorhanden ist. So wurde die Idee zur Gründung einer Gruppe von Salzproduzenten mit eigenem Salzwerk zur Herstellung handwerklichen Salzes für die Region Nouadhibou geboren. Um das Projekt zu verwirklichen arbeitet Slow Food mit Mauritanie2000 zusammen, eine NRO, die mit der Herstellung von Bottarga betraut ist, mit Univesel, einer französischen NRO, die das weltbekannte Salz Sel de Guérande produziert.

Das Projekt der Salzproduzenten wurde im Rahmen des Projektes SA.SOL.NO durchgeführt mit der Unterstützung der Europäischen Union.

Sprachen ITA / ENG / FRA

- Von 18.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Die dunkle Seite der italienischen Tomaten, ein Dokumentarfilm von Stefano Liberti und Mathilde Auvillain

In Ghana zerstört der Verkauf von italienischen Tomaten zu Tiefpreisen die lokalen Märkte und die Wirtschaft im ländlichen Raum. In Italien dagegen greift der Kopf der Kette EU-Subventionen ab, jedoch werden die Vorteile nicht an die Mitarbeiter weitergegeben.

Ein Dokumentarfilm über das dramatische Ereignis des Lohn- und Preisdumpings.

Samstag, 25. Oktober

- Von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Entdecken Sie Slow Food in Korea

Die Organisation wächst in Korea kontinuierlich an. Mit der Gründung der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt in Korea wurden vier neue Presidi gegründet. So wurden die Türen der biologischen Vielfalt für Korea geöffnet. In den Presidi werden eine traditionelle Soja-Paste, das Yeonsan OGYE Huhn, Tee und Wildpflanzen der Insel hergestellt.

Sprachen ITA / ENG / KOR

- Von 14.00 Uhr bis 14.45 Uhr
Die Arche des Geschmacks hält in Afrika
 Wir probieren gemeinsam die interessantesten Produkte, die Teil der afrikanischen Arche des Geschmacks sind. Die Reise führt uns von Maghreb zu Ländern südlich der Sahara, von Südafrika nach Madagaskar. Wir entdecken die Ursprungsgebiete dieser Länder und treffen auf die Produzenten.
 Sprachen ITA / ENG / FRA / POR / Arabisch
- Von 15.00 Uhr bis 15.45 Uhr
Die Arche des Geschmacks hält in Lateinamerika
 Wir probieren gemeinsam die interessantesten Produkte der Arche des Geschmacks aus Lateinamerika. Die Reise führt uns von Mexiko bis zum südlichsten Zipfel von Chile und nach Argentinien. Wir entdecken die Ursprungsgebiete dieser Produkte und treffen auf die Produzenten.
 Sprachen ITA / ENG
- Von 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Ausgezeichnet und Unterstützt
 Slow Food hat die Einzigartigkeit der Presidi auf der Südhalbkugel (für Kakaobohnen, Kaffee, Kolanüsse, Vanille usw.) mit der Weisheit einiger wichtiger italienischer Veredler vereint, darunter beispielsweise Röster, Chocolatiers, Getränkehersteller und Kosmetikproduzenten. Dieses Netzwerk ermöglicht zum einen die Qualität zu verbessern und den Verdienst zu erhöhen und zum anderen die bestmögliche Qualität anzubieten und die Herkunft der Rohstoffe zu erzählen. Es werden Produkte präsentiert die aus diesem Netzwerk stammen.
Am Ende der Veranstaltung findet eine Verkostung statt.
 Sprachen ITA / ENG / FRA / POR / SPA
- Von 18.30 Uhr bis 20.00 Uhr
Die Toskana und das Terra-Madre-Netzwerk
 Der Arbeitskreis in der Toskana hat schon immer die Arbeit mit Terra Madre und der biologischen Vielfalt als Schwerpunkt festgelegt. Seit 2004 organisiert und unterstützt Terra Madre Toskana viele Presidi in Afrika, Lateinamerika und dem Balkan. In 2008 eröffnete der Arbeitskreis ein Weltcafé in Scandicci und seit 2011 ist der Arbeitskreis in Maremma auf einem Bauernhof anzutreffen, wo der Sitz des Arbeitskreises ist. In der Konferenz werden die Initiativen, Produzenten und zukünftige Projekte vorgestellt.
 Sprachen ITA / ENG

Sonntag, 26. Oktober

- Von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr
Geschmacksreisen zwischen dem Balkan und der Türkei
 Der Balkan und Anatolien haben eine Vielzahl an Agrar- und Ernährungstraditionen, die außergewöhnlich aber wenig bekannt und daher sehr zerbrechlich sind. So wurden in den letzten zwei Jahren, als Teil des Projektes Eshedra, weit mehr als 150 Produkte identifiziert, die vom Aussterben bedroht sind. Wir präsentieren die interessantesten Produkte und stellen sie zusammen mit ihren Protagonisten vor.
 Das Projekt wurde unterstützt von der Europäischen Union.
Am Ende der Veranstaltung findet eine Verkostung statt.
 Sprachen ITA / ENG
- Von 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Für Zwischendurch.... Einen guten, sauberen und fairen Snack
 Ist es möglich einen gesunden Snack mit hochwertigen Rohstoffen herzustellen, der außerdem in der Lage ist eine Geschichte der Region zu erzählen? Wir präsentieren einige interessante Erfahrungen von Riegeln mit Maulbeeren Pamir (Tadschikistan), mit Amaranth Alegria (Mexiko) hergestellt, aus Kokos cocadas (Kolumbien) an den Fingern der Kaniwa (Peru). Eine knackige Haselnuss aus Piemont und Honig aus der Region: es wird ein neues Produkt des Piemont Life vorgestellt und bekannt gegeben.
Am Ende der Veranstaltung findet eine Verkostung statt.
 Sprachen ITA / ENG / SPA

- Von 16.30 Uhr bis 18.00 Uhr
Verantwortungsvoller Tourismus, Biodiversität und die Produktkette von Lebensmitteln am Molo Flussbecken in Kenia
 Wenn der verantwortungsvolle Tourismus zur Ressource der Region und ihrer Gemeinschaften wird: der Ogiek Honig, das Molo Schaf und die Tilapia vom Baringe-See: Erfahrungen von drei Kindern.
- Von 18.30 Uhr bis 20.00 Uhr
Geschichten zu Brot
 In Chianale, einer kleinen italienischen Gemeinde oberhalb des Tales Varaita (Cuneo), wurde bis nach dem Zweiten Weltkrieg Brot gebacken. Die Gemeinschaft stellte ein sehr aromatisches Brot mit Pinien aus dem Alev Wald her. Masterstudierende der Universität der gastronomischen Wissenschaften befragten die Dorfältesten nach dieser Tradition, um die alte Produktkette wieder herzustellen, und präsentieren bei dieser Veranstaltung das Chianale und schlagen es als neuen Passagier für die Arche des Geschmacks vor.
Am Ende der Veranstaltung findet eine Verkostung statt.
 Sprachen ITA / ENG

Montag, 27. Oktober

- Von 11.30 Uhr bis 12.15 Uhr
Die Arche des Geschmacks hält in Eurasien
 Eine Entdeckungsreise zu den Produkten in Eurasien: Von den Aprikosen aus Shalah, armenischem Schwarzsals aus Kostroma, zu Zwiebeln aus Jalta und vielen anderen Produkten und Aromen aus Russland, Weißrussland, der Ukraine und Armenien.
 Sprachen ITA / ENG / RUSS?
- Von 13.00 Uhr bis 13.45 Uhr
Die Arche des Geschmacks hält in den USA und Kanada
 Wir probieren gemeinsam die interessantesten Produkte der Arche in Nordamerika. Wir entdecken die Ursprungsgebiete dieser Produkte und treffen auf ihre Produzenten.
 Sprachen IT / ENG
- Von 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Washoku, japanische Küche ist Weltkulturerbe
 Seit 2013 ist die traditionelle japanische Küche in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen worden. Das japanische Terra Madre Netzwerk analysiert die Auswirkungen der jüngsten Naturkatastrophen auf die Lebensmittelproduktion und erklärt welche Möglichkeiten die Aufnahme zum Weltkulturerbe bietet.
 Sprachen ITA / ENG / JAP?

Terra-Madre-Konferenzraum

Donnerstag 23. Oktober

- Von 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Gärten gemäß Slow Food
 Was unterscheidet einen Slow Food Garten von einem Anderen? Erfahrungen aus aller Welt im Vergleich: Berichte von dem 10.000 Gärten in Afrika Projekt und den Schulgärten in Amerika.
 Sprachen ITA / ENG / FRA / SPA / POR / Arabisch
- Von 16.30 Uhr bis 18.00
Kleinproduzenten und Vorschriften über Hygiene und Gesundheit
 Lebensmittelhygiene und die Garantie, dass ein Produkt gesund ist und keine negativen gesundheitlichen Folgen für den Konsumenten mit sich führt, sind wichtige Themen und sehr komplex insbesondere für kleine handwerkliche Erzeuger. Dieses Seminar handelt von der richtigen Balance zwischen beiden.
 Konferenz wird durch die Europäische Union ermöglicht.
 Sprachen ITA / ENG

Freitag 24. Oktober

- Von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr
Das Netzwerk für Qualitätsreis
Techniken und Ratschläge dazu wie man ein globales Produkt aufwertet indem man lokale Arten fördert, das Territorium berücksichtigt und auf Nachhaltigkeit aufbaut.
Sprachen ITA / ENG / FRA
- Von 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Slow Beans
Hülsenfrüchte könnten eine mögliche Antwort auf die dringende Notwendigkeit der Reduzierung des Rindfleischkonsums sein. Hersteller aus der ganzen Welt sprechen über die Vielfalt von Bohnen, Linsen, Kichererbsen und Erbsen.
Sprachen ITA / ENG / FRA / SPA
- Von 16.30 Uhr bis 18.00 Uhr
In Richtung einer Gemeinsamen Ernährungspolitik basierend auf Nachhaltigkeit
Europa muss Landwirtschaft, Umwelt, Klima, Wirtschaft und Konsum mit einem ganzheitlichen Ansatz angehen. Dieser Ansatz erkennt den Wert der landwirtschaftlichen Arbeit an und hat zum Ziel die Gesundheit der Verbraucher und des Planeten zu schützen. Welche kulturellen und technischen Schritte werden benötigt um dieses Ziel zu erreichen?
Die Konferenz wird ermöglicht durch die Europäische Union
Sprachen ITA / ENG / FRA

Samstag 25. Oktober

- Von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr
Neue Modelle für alte Getreidesorten – Ein Vergleich lokaler Produktionsketten
Die Akteure der Brot-, Couscous-, und Pizzaherstellung und Forscher, Landwirte, Müller, Bäcker und Pizzabäcker setzen sich zusammen und diskutieren über die Chancen und Problematiken lokaler Produktionsketten. Die Konferenz wird die Entwicklung der Weizenarten, die Fräs-Technik, Verarbeitung und Gärung unter die Lupe nehmen. In Zusammenarbeit mit der Ausbildung an der Universität der gastronomischen Wissenschaften. Koordinator: Prof. Paola Migliorini, Universität der gastronomischen Wissenschaften.
- Von 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Märkte der Erde
Hier werden sich alle Referenten der Märkte der Erde treffen, Ideen und Meinungen austauschen und Lösungen für konkrete Probleme suchen. Während der Sitzung wird ein Preis in Erinnerung an Gigi Frassanito verliehen.
Sprachen ITA / ENG / FRA / SPA / POR
- Von 16.30 Uhr bis 18.00 Uhr
Stimmen der ländlichen Gemeinden der Südhalbkugel
Bei der UNCTAD (Welthandels- und Entwicklungskonferenz der Vereinten Nationen) sind ländliche Gemeinschaften aus Senegal, Madagaskar, Mauretanien, Äthiopien, Laos und Kambodscha vertreten. Bei dieser Konferenz präsentieren Vertreter die Ergebnisse ihrer Aktivitäten zur Förderung ihrer traditionellen Produkte durch Schutzinitiativen für das "made in" und für Etiketten mit geografischen Angaben.

Sonntag, 26. Oktober

- Von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr
Weniger Schritte, mehr Vertrauen
Bauernmärkte, solidarische Einkaufsgruppen und andere Formen des Direktverkaufs. Im Terra Madre Netzwerk vergleichen wir verschiedene Lösungsansätze, um die Lieferkette zu reduzieren.
Sprachen ITA / ENG / SPA / POR
- Von 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Hirten

Nomaden, Wanderhirten, Almhirten: verschiedene Namen für den selben Beruf des Viehzüchters, der das Gebiet erhält, örtliche Rassen schützt, weniger verbraucht und mehr produziert.

Sprachen ITA / ENG / FRA / RUS?

- Von 16.30 Uhr bis 18.00 Uhr

Die Landwirtschaft in Oasen

Geschichten und Erzählungen über extreme Produktionen, die in Oasen überleben. Während des Seminars werden wohlschmeckende Produkte aus Oasen angeboten.

Sprachen ITA / ENG / FRA / Arabisch

Montag, 27. Oktober

- Von 11.30 bis 13.30 Uhr

Neue Modelle der Zertifizierung

Sind Zertifizierungssysteme, bei denen die Produzenten bei der Kriterien-Definierung involviert werden, Lösungen für Kleinerzeuger? Wir berichten von unseren Erfahrungen in Lateinamerika

Sprachen ENG / ITA / FRA / SPA / POR

- Von 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Nachhaltige Viehzucht

Weniger Fleisch, aber wenn schon, dann qualitatives Fleisch aus lokaler und nachhaltiger Zucht. Die Erfahrung von Kleinbetrieben, die für die Wertschätzung einheimischer Rassen und für natürliche Ernährung stehen.

Dieses Seminar wird ermöglicht durch die Europäische Union.

Sprachen ITA / ENG / FRA / SPA? / POR?

- Von 16.30 Uhr bis 18.00 Uhr

Natürlich oder ausgewählt? - Die Rolle von Starterkulturen für die Käsequalität

Nicht nur in der Käseindustrie sondern auch in vielen handwerklichen Umfeldern wird die Gärung durch künstliche Starterkulturen ausgewählt. Eine andere Art der Produktion ist möglich!

Sprachen ITA / ENG / FRA / POR