



SCUOLA NATURA
Case Vacanza Comune di Milano



Comune di
Milano

LE VIE DEL GUSTO E DELLA BIODIVERSITÀ

Università Scienze Gastronomiche | Pollenzo (CN) | sabato, 24 marzo 2018

Educational rivolto a dirigenti scolastici, insegnanti ed educatori delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo grado di Milano.

Incontro a Pollenzo (CN) con Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, organizzazione internazionale no profit, che lavora per promuovere cibo di qualità prodotto e distribuito in maniera sostenibile per l'ambiente. Visita all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Nell'ambito delle attività del progetto Scuola Natura, le Case Vacanza del Comune di Milano organizzano una giornata per approfondire e condividere valori e significati del cibo nella vita dell'uomo, nel rispetto dell'ambiente e delle identità dei popoli. Un'opportunità per parlare di educazione alimentare e biodiversità a chi insegna alle nuove generazioni. Un'esperienza che vuole offrire ai partecipanti la possibilità di conoscere un luogo di eccellenza che condivide con il Progetto Scuola Natura la valorizzazione dell'ambiente e dei territori, la generatività dell'incontro con la differenza, un metodo di conoscenza che privilegia innovazione e sperimentazione.

- Ore 8.15** Ritrovo partecipanti a Milano in Piazzale Loreto, angolo Via Porpora
- Ore 8.30** Partenza in pullman per Pollenzo (CN)
- Ore 10.45** Arrivo e accoglienza a Pollenzo
- Ore 11.00** Visita guidata della struttura dell'Ateneo e delle sue opportunità
- Ore 11.45** **Educare alla biodiversità in un contesto globalizzato**, *lectio magistralis* di Carlo Petrini. Il tempo dedicato consentirà anche uno spazio per domande dal pubblico e ulteriori approfondimenti
- Ore 13.00** Pausa pranzo presso le Tavole Accademiche
- Ore 14.00** Visita alla Banca del Vino, un percorso di conoscenza delle produzioni di qualità
- Ore 15.00** Partenza in pullman e sosta per una visita a Bra
- Ore 18.00** Arrivo previsto a Milano Piazzale Loreto

La partecipazione si intende gratuita e comprende anche il trasferimento andata e ritorno con pullman GT. Per potersi iscrivere è necessario compilare il form di prenotazione on line disponibile sul sito www.progettoscuolanatura.it. Sarà cura dell'organizzazione inviare conferma dell'iscrizione con i dettagli della partenza tramite specifica comunicazione mail. Posti disponibili limitati.

in collaborazione con



progettoscuolanatura.it



SCUOLA NATURA
Case Vacanza Comune di Milano



Comune di
Milano

Carlo Petrini è un gastronomo, sociologo, scrittore e attivista italiano, fondatore dell'associazione Slow Food. È ideatore di importanti manifestazioni come Cheese, il Salone del Gusto di Torino e Terra Madre, giunta alla 12^a edizione. Ha collaborato tra le altre testate con l'Unità e La Stampa; dal 2007 pubblica su Repubblica. Nel 2008 il quotidiano inglese Guardian lo posiziona tra le 50 persone che potrebbero salvare il pianeta.

Pollenzo A partire dal 1835, sull'area della città romana Pollentia, per volontà di Carlo Alberto nasce una Tenuta Reale di casa Savoia. A fine degli anni novanta su iniziativa di Slow Food prende vita il progetto di recupero del grande complesso in cui oggi si trovano l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, la Banca del Vino, l'Albergo dell'Agenzia. Il complesso carloalbertino di Pollenzo è un sito iscritto al Patrimonio Mondiale Unesco Residenze Sabaude.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Nata e promossa nel 2004 dall'associazione internazionale Slow Food è un'Università legalmente riconosciuta dallo stato italiano.

L'ateneo forma i gastronomi, nuove figure professionali che hanno conoscenze e competenze trans-disciplinari nell'ambito delle scienze, cultura, politica, economia ed ecologia del cibo e operano indirizzandone la produzione, la distribuzione e il consumo verso scelte sostenibili.

Nella sua ultradecennale attività, l'ateneo ha accresciuto costantemente i suoi corsi di studio giungendo a proporre un'offerta didattica completa e unica nel suo genere in Italia e all'estero, affermandosi come un'istituzione dinamica, flessibile e di impronta fortemente internazionale. La peculiarità dei suoi corsi attrae studenti da decine di paesi diversi, interessati all'originale progetto formativo che coniuga studio e pratica, libri e testimonianze di vita, scienza, cultura manageriale, sapere artigiano e contadino, oltre all'esperienza dei viaggi didattici che favoriscono l'incontro con chi produce, le aziende dell'agro-alimentare, i territori di ogni regione del pianeta e le culture tradizionali.

www.unisg.it

La Banca del Vino Nasce da un'idea avanzata da Carlo Petrini alla fine degli anni novanta allo scopo di costruire la memoria storica del vino italiano, selezionando, stoccando e conservando, i migliori vini della penisola. È strutturata come un museo per promuovere la cultura e il patrimonio enologico della nostra penisola.

in collaborazione con



progettoscuelanatura.it