

SCUOLA21 – BIO.DIVERS@MENTE ENTRA NEL VIVO!



fondazione
cariplo



Slow Food®
Valli Orobiche



Slow Food®
Lombardia

INTERVENTI ESPERTI E PRODUTTORI DIRETTI SLOW FOOD 2014/2015

1A	4/05 11.00- 13.00	INTERVENTO DI GIANCARLO MOIOLI, PRODUTTORE DIRETTO E RESPONSABILE PROGETTO DI RECUPERO FRUTTA ANTICA. PIU' SLOW FOOD VALLI OROBICHE IN APOGGIO	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE "FRUTTA ANTICA"
1D	27/04 8.00-11.00	INTERVENTO DI PAOLO RIVA, PASTICCERIA A TREVIGLIO, " TORRONE ALL'ANTICA CON MANDORLE E MIELE IGP" E ALTRI PRODOTTI DI PASTICCERIA CON PRODOTTI DI QUALITA'. PIU' SLOW FOOD VALLI OROBICHE IN APOGGIO	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE "TORRONE ALL'ANTICA CON MANDORLE E MIELE IGP"

1F

20/02 11.00- 13.00	INTERVENTO DI ROBERTA CUCCHI, NATURALISTA E BIOLOGA DEL PARCO DELLE OROBIE BERGAMASCHE	LEZIONE IN AULA "IL PARCO E LA SUA STORIA"
24/02 9.00-11.00	INTERVENTO DI FRANCESCA MONACI, PRESIDENTE CONSORZIO FORMAI DE MUT E PRODUTTRICE DIRETTA AZ. AGRICOLA FORMAGGI ALTA VALLE BREMBANA	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE "FORMAGGI ALTA VAL BREMBANA E PRESID SLOW FOOD"
13/03 11.00- 13.00	INTERVENTO DI ROBERTA CUCCHI, NATURALISTA E BIOLOGA DEL PARCO DELLE OROBIE BERGAMASCHE	LEZIONE IN AULA "FLORA"
24/03 8.00-9.00	INTERVENTO DI CLEMENTE SAVOLDELLI, PRODUTTORE DIRETTO MAIS SPINATO DE.C.O. AZ. AGRICOLA GANDINO (BG)	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE "MAIS SPINATO DI GANDINO"
14/04 8.00-10.00	INTERVENTO DI ELENA LUSSANA, PRODUTTORE DIRETTO OLIO D'OLIVA LAGHI LOMBARDI DOP - AZ. AGRICOLA "IL CASTELLETTO" - SCANZOROSCIATE (BG)	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE "OLIO DI OLIVA LAGHI LOMBARDI DOP"

	<p>20/04 10.00- 11.00</p>	<p>INTERVENTO DI PAOLO MONTIZZOLI, PRODUTTORE DIRETTO SALAME 13 LUNE DOP AZ. AGRICOLA “ MONTIZZOLO” -CARAVAGGIO (BG)</p>	<p>LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE “SALAME 13 LUNE”</p>
	<p>04/05 8.00-10.00</p>	<p>INTERVENTO DI BAIGUNI DANILO, PESCATORE E CUOCO “SARDINA ESSICATA DEL LAGO D'ISEO IGP”</p>	<p>LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE “SARDINA ESSICATA DEL LAGO DI ISEO IGP”</p>
	<p>8/05 11.00- 13.00</p>	<p>INTERVENTO DI ROBERTA CUCCHI, NATURALISTA E BIOLOGA DEL PARCO DELLE OROBIE BERGAMASCHE</p>	<p>LEZIONE IN AULA “FAUNA”</p>

2A	24/02 10.00-11.00	INTERVENTO DI FRANCESCA MONACI, PRESIDENTE CONSORZIO FORMAI DE MUT ALTA VALLE BREMBANA	ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE "FORMAGGI ALTA VAL BREMBANA E PRESIDIO SLOW FOOD"
	03/03 8-10.30	INTERVENTO DI BEPPE STEFANELLI, DOCENTE I.S.S.AGRARIO BERGAMO, RESPONSABILE PRESIDIO SLOW FOOD	"BIODIVERSITA' E GLOBALITA'" "AGRICOLTURA E RISTORAZIONE"
	14/04 10.00-11.00	INTERVENTO DI ELENA LUSSANA, PRODUTTORE DIRETTO OLIO D'OLIVA LAGHI LOMBARDI DOP – AZ. AGRICOLA "IL CASTELLETTO" – SCANZOROSCIATE	ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE "OLIO DI OLIVA LAGHI LOMBARDI DOP"
	20/04 11.00-12.00	INTERVENTO DI PAOLO MONTIZZOLI, PRODUTTORE DIRETTO SALAME 13 LUNE DOP AZ. AGRICOLA "MONTIZZOLO" -CARAVAGGIO (BG)	ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE "SALAME 13 LUNE"
	4/05 8.00-10.00	INTERVENTO DI BAIGUNI DANILO, PESCATORE E CUOCO "SARDINA ESSICATA DEL LAGO D'ISEO IGP"	LEZIONE IN AULA + LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

2D

24/02 10.00-11.00	INTERVENTO DI FRANCESCA MONACI, PRESIDENTE CONSORZIO FORMAI DE MUT ALTA VALLE BREMBANA	ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE "FORMAGGI ALTA VAL BREMBANA E PRESIDIO SLOW FOOD"
03/03 10.30-13.00	INTERVENTO DI BEPPE STEFANELLI, DOCENTE I.S.S.AGRARIO BERGAMO, RESPONSABILE PRESIDIO SLOW FOOD	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' SENSORIALI "BIODIVERSITA' E GLOBALITA'" "AGRICOLTURA E RISTORAZIONE"
24/03 9.00-10.00	INTERVENTO DI CLEMENTE SAVOLDELLI, PRODUTTORE DIRETTO MAIS SPINATO DE.C.O. DI GANDINO	ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE "MAIS SPINATO DI GANDINO"
27/04 8.00-11.00	INTERVENTO DI PAOLO RIVA, PASTICCERIA A TREVIGLIO, "TORRONE ALL'ANTICA CON MANDORLE E MIELE IGP" E ALTRI PRODOTTI DI PASTECCERIA CON PRODOTTI DI QUALITA'. PIU' SLOW FOOD VALLI OROBICHE IN APPOGGIO	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' E LAB. DI DEGUSTAZIONE "TORRONE ALL'ANTICA CON MANDORLE E MIELE IGP"

3A	10/03	INTERVENTO DI LUISELLA VERDERI, RESPONSABILE PRESIDIO SLOW FOOD NAZIONALE E DOCENTE DI MASTER OF FOOD	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' SENSORIALI "IL PIACERE DEL CIBO"
	10.30-13.00		

3D	13/03	INTERVENTO DI LUISELLA VERDERI, RESPONSABILE PRESIDIO SLOW FOOD NAZIONALE E DOCENTE DI MASTER OF FOOD	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' SENSORIALI "IL CIBO SOLIDALE"
	12.00-14.30		

3E	13/03	INTERVENTO DI LUISELLA VERDERI, RESPONSABILE PRESIDIO SLOW FOOD NAZIONALE E DOCENTE DI MASTER OF FOOD	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' SENSORIALI "IL CIBO SOLIDALE"
	9.30-		
	12.00		

DOCENTI	27/02	INTERVENTO DI BEPPE STEFANELLI, DOCENTE I.S.S. AGRARIO BERGAMO, RESPONSABILE PRESIDI SLOW FOOD	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' SENSORIALI "BIODIVERSITA' E GLOBALITA'" "AGRICOLTURA E RISTORAZIONE"
	14.00-17.00		
	6/03	INTERVENTO DI LUISELLA VERDERI, RESPONSABILE PRESIDIO SLOW FOOD NAZIONALE E DOCENTE DI MASTER OF FOOD	LEZIONE IN AULA + ATTIVITA' SENSORIALI "IL PIACERE DEL CIBO"
	14.00-17.00		