



Educazione Alimentare e Cultura del Gusto

Due eventi per La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo in Tunisia
in occasione della IX edizione del Festival Cerealìa

giovedì 21 novembre 2019 | ore 17,00

“Le cucine identitarie quale strumento per rilanciare l’educazione alimentare e la cultura del gusto” seminario

Istituto Italiano di Cultura

180 Avenue Mohamed V - 1002 Tunisi

L’evento, organizzato dalla Rete Italiana per il Dialogo Euro-Mediterraneo RIDE-APS, Capofila della Fondazione Anna Lindh in Italia, propone un dibattito scientifico-culturale che affronterà il tema espresso dal focus del Festival Cerealìa 2019 (*L’etica nel piatto: cibo, salute e ambiente*), integrandolo al tema guida assegnato dal MAECI per la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2019 e approfondendo quello delle cucine identitarie di primario d’interesse per la Rete.

Intervengono

Paola Sarcina (Direttore artistico Cerealìa Festival) *Le cucine identitarie tra educazione alimentare e cultura del gusto: convivialità, varietà, tradizione, territorio, memoria*

Lucio Fumagalli (Presidente INSOR) *Tradizione e contemporaneità dei prodotti tipici nei nuovi processi commerciali di marketing internazionale*

Kais Ben Amar (Rotary Club Tunis Mediterranee) *Il progetto grani antichi di Tunisia*

Franz Martinelli (Past president Rotary Club Roma Cassia) *Il progetto Rotary-Cerealìa sui grani antichi del Mediterraneo*

Cristian Chiavetta (ENEA/ Giovani del Vertice delle due sponde) *Economia alimentare circolare: partenariati sostenibili per le città costiere del Mediterraneo*

Partner dei due eventi





THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

venerdì 22 novembre 2019 | ore 11,30

“I grani antichi di Tebourba”

visita di scolaresche del territorio

Tebourba

Rue de l'environnement 123

A Tebourba, nel locale sorto con il progetto Grani Antichi di Tunisia, finanziato da Rotary Foundation, viene prodotto pane e prodotti derivati (couscous, bourgul, ec.) solo ed esclusivamente con grano antico della regione.

Con la degustazione di questi prodotti s'intende sensibilizzare la comunità locale sull'importanza di produrre e consumare i grani antichi tunisini per la salute dei consumatori; per supportare l'economia locale nelle zone rurali interessate; per la difesa della biodiversità e dell'ambiente; per il recupero e la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche locali.

Il consolidamento in agricoltura del legame tra prodotti e territorio, con la storia e la cultura, favorisce infatti l'uso di prodotti agricoli locali e l'interesse dei giovani verso le attività agricole nei territori di appartenenza, stimolando inoltre nuove opportunità imprenditoriali e lo sviluppo di attività quali l'agriturismo.

L'evento, organizzato da Rotary Club Roma Cassia e dal Rotary Club Tunis Mediterranee, prevede:

- visita del locale da parte delle scolaresche locali
- consegna / lettura del report sul progetto “Grani Antichi di Tunisia”
- consegna di zainetti agli studenti, da parte del Rotary Club Tunis Mediterranee
- degustazione del pane e altri prodotti da forno
- visita all'Associazione Irada
- rientro a Tunisi

Ore 20,30 - cena conviviale con Rotary Club Tunis Mediterranee

Evento a cura di **Franz Martinelli** Presidente Gi. & Me. Association (Associazione rotariani per i Giovani del Mediterraneo) con il support del Rotary Club Tunis Mediterranee

Partner dei due eventi

