

Laboratori del buon vivere

Per lo sviluppo del sistema territoriale di alimentazione si è implementata un'azione di rigenerazione comunitaria che, mettendo al centro il buon cibo, dà valore ai temi della vita quotidiana, della cura e della salute.

L'associazione Erbandando, in collaborazione con i cittadini attivi e le realtà associative del territorio, ha messo in atto strumenti e programmi per sostenere lo sviluppo dei consumi critici e la conoscenza del valore del cibo, come elementi rigeneratori della salute e della buona agricoltura. Le attività proposte sono incentrate sulla filiera corta e i suoi valori - stagionalità, relazione diretta con i produttori, conoscenza della relazione cibi-salute - e prevedono: azioni di educazione alimentare attraverso i "laboratori del buon vivere" per diversi target della popolazione, integrati con le iniziative di vendita diretta insieme ai produttori che presentano i loro sistemi di qualità; iniziative rivolte ai ragazzi delle scuole in collaborazione con la Coop.va Aranciablu e lo Sportello Biologico provinciale, per promuovere il valore del gusto, stagionalità, salute; attività di conoscenza delle erbe spontanee culinarie per valorizzare la biodiversità, le competenze e i saperi locali tradizionali; incontri teorici e lezioni di cucina naturale volte ad approfondire la capacità di manipolazione e trasformazione dei prodotti locali.

Incontri con i produttori

Realizzazione di incontri con i produttori allo scopo di conoscere le problematiche da affrontare nello svolgimento del loro lavoro. Nell'ambito di questo progetto sono state offerte opportunità di confronto tra i diversi produttori agricoli, esperti e tecnici dell'Igiene Pubblica con l'obiettivo di favorire il loro coordinamento.