



L'isola che non c'è

CIBO E CAMBIAMENTO CLIMATICO

INCONTRO DI RICETTE DEL KENIA E PIEMONTESE

UNA ALLEANZA PER LA SOVRANITÀ ALIMENTARE

TRA GLI ESTREMI DELLA FILIERA DEL CIBO:

I PRODUTTORI, CONTADINI DELLE AZIENDE AGRICOLE FAMILIARI E I CONSUMATORI

Sabato 18 novembre 2017 alle ore 19

presso **L'ISOLA CHE NON C'È**, Località **GHÈ**, **CIRIÈ**

(<https://agriturismolisolachenonce.it/come-raggiungerci/>)

per **prenotazioni e informazioni** telefonare a Tiziana: 011-9205669

Perché il Kenia?

Il KENIA è stato ospite nel ciriacese durante TERRA MADRE 2016.



TUMAL ORTO GALDIBE

pastore nomade di razze indigene di cammelli, capre e pecore, è stato uno degli ospiti kenioti e durante Cheese 2017 è tornato a Bra come **TESTIMONIAL** per la campagna **MENU PER IL CAMBIAMENTO: METTI IN TAVOLA UN FUTURO MIGLIORE**

CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE che finirà a dicembre articolata su tre sfide:

1) **CIBO LOCALE? SI GRAZIE!** 2) **RICETTE AMICHE DEL CLIMA** 3) **SOSTIENICI**

In un clima conviviale **GIORGIO CINGOLANI** (agronomo, esperto di sviluppo rurale) del **Centro Studi Sereno Regis** presenterà la problematica che lega il cibo e il cambiamento climatico mentre alcuni **STUDENTI KENIOTI** dell'**Università enogastronomica di Pollenzo** presentano la situazione del loro paese e i piatti preparati da loro

La cena si armonizzerà di due momenti con **RICETTE KENIOTE** con prodotti provenienti dai **presidi** di Slowfood in Kenia (miele di Ogiek e ortiche essiccate della dalla foresta Mao, farina di zucca di Lare, , sale dal fiume Nizoia) e un **MENU DI RICETTE TIPICHE ANTICHE PIEMONTESE**, che risalgono al periodo in cui si usavano nella campagne e in montagna i prodotti disponibili localmente (burro, panna, formaggi, legumi farine di cereali, senza carne che era usata solo da nobili e re. I prodotti sono senza glutine, segnalate eventuali allergie e intolleranze

Il tutto al prezzo di 25 € di cui 5 € saranno versati a sostenere la campagna (i posti sono limitati)

Iniziativa promossa dalle Famiglie ospitanti di Terra Madre di Robassomero in collaborazione con: la Condotta di Slowfood di Ciriè-valli di Lanzo, l'ATA - Associazione tutela ambiente Ciriè-valli di Lanzo l'Azienda agrituristica l'Isola che non c'è, l'Associazione "La terra di Arturo"