

30

ottobre 2010

SALA ANTICA FONTE TERME DI BOARIO

SLOW FOOD VALLECAMONICA ORGANIZZA UN CONVEGNO SUL TEMA:

dalla terra alla tavola

PERCORSO A CHILOMETRO ZERO DI UN PRODOTTO
BUONO, PULITO E GIUSTO



Ore 8,30 - Inizio convegno

PROGRAMMA:

• Proiezione documentario "Di padre in figlia"
La cultura della molga.

INTERVENGONO:

09,30 Cooperativa CISSVA
09,45 Associazione produttori FATULI
10,00 Consorzio della CASTAGNA di Valle Camonica
10,15 Consorzio per la tutela del formaggio SILTER
10,30 Consorzio per la tutela dei VINI IGT
di Valle Camonica

Pausa caffè

10,45 Università SCIENZE GASTRONOMICHE
di Piacenza
11,00 GRUPPO RISTORATORI di Valle Camonica
11,15 ASSOCIAZIONE PRODUTTORI AGRICOLI
Valle Camonica
11,30 Gruppo ACQUISTO SOLIDALE Valle Camonica
11,45 Assessore all'AGRICOLTURA della
Comunità Montana di Valle Camonica
12,00 SLOW FOOD di Valle Camonica

Al termine del convegno, nel SALONE IGEA delle
Terme di Boario, verrà proposta una degustazione
di prodotti della Valle Camonica.



Slow Food®
Vallecamonica

