

Territori BioTipici

**Palazzetto Mattei, Villa Celimontana, Via della Navicella 12, Roma
Programma Domenica 15 marzo 2015**

Territori Bio Tipici è l'iniziativa della Società Geografica Italiana dedicata alla Campagna Romana, alla tipicità dei prodotti stagionali, al biologico e alla cultura rurale.

Una giornata per grandi e piccoli con laboratori di cucina, di fotografia e di lettura, stand gastronomici, degustazioni e tanto altro.

Introducono e animano la manifestazione **Patrizio Roversi e Syusy Blady**

Ore 10,30

Laboratorio "Come si fa il formaggio", di **Walter Del Greco**.

Laboratorio "La Tavola Celeste", a cura di La Luna al Guinzaglio e CNR*

Laboratorio "Perchè a Pasqua si mangiano le uova", a cura di Nicoletta Lanciano e Marina Tutino*

Ore 11.30

Presentazione e saluti istituzionali

Show cooking "Dalla terra alla cucina", a cura dello chef **Antonio Sciuillo**

Ore 12.30

Laboratorio "La Tavola Celeste", a cura di La Luna al Guinzaglio e CNR*

Ore 13.30

Degustazione*

Laboratorio "La Tavola Celeste", a cura di La Luna al Guinzaglio e CNR*

Ore 14,30

Laboratorio di lettura, a cura di **Michele La Ginestra***

Laboratorio "La Tavola Celeste", a cura di La Luna al Guinzaglio e CNR*

Ore 15,30

Laboratorio di fotografia, a cura di **Antonio Politano***

Laboratorio "La Tavola Celeste", a cura di La Luna al Guinzaglio e CNR*

Ore 16.00

Proiezione Docu-film *Just Eat It – A food waste story* di Grant Baldwin (Festival Cinemambiente di Torino)

Ore 16.30

Laboratorio “La Tavola Celeste”, a cura di La Luna al Guinzaglio e CNR*

Ore 17.30

Degustazione*

Esposizioni permanenti

- “A Caccia della tipicità”, a cura di Nadia Fusco, Sandra Leonardi e Francesca Spagnuolo

- Stand gastronomici

* Attività per le quali è prevista l'iscrizione.

Per iscriversi: 06 7008279

e-mail: servizi@societageografica.it

Orario Informazioni e prenotazione: dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 - Mercoledì dalle 9.00 - 13.00/14.00 - 17.00

Modalità di iscrizione: al momento dell'iscrizione sarà necessario specificare nome, cognome ed età dei partecipanti con l'indicazione delle attività a cui si intende partecipare.

La manifestazione avrà luogo all'interno dello splendido Palazzetto Mattei a Villa Celimontana, sede della Società Geografica (Via della Navicella 12, Roma).

Le attività sono gratuite previa iscrizione.

Il programma può subire variazioni che saranno comunicate tempestivamente sul sito www.societageografica.it

La manifestazione è realizzata con il sostegno di Roma Capitale - Assessorato Cultura e Turismo - Dipartimento Cultura - Servizio Spettacoli ed Eventi



Per informazioni: Società Geografica Italiana

Tel. 06.7008279 - Mail servizi@societageografica.it

Sito web www.societageografica.it

Seguici su: www.facebook.com/societa.g.italiana?ref=hl

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

✓ **Laboratorio** "Come si fa il formaggio", Walter Del Greco

Il laboratorio del formaggio è uno spettacolo teatrale con componenti ludico didattiche per grandi e piccini, per scoprire divertendosi come si fa il formaggio. È un percorso completo che consente a grandi e piccoli, attraverso cenni storici, tecnici ed esempi pratici, come la vista e l'utilizzo degli strumenti tipici della lavorazione casearia (latte crudo, caglio, spino, fuscelle ecc.), di immergersi nel mondo del pastore e del casaro, realizzando una vera caciotta di mucca o di pecora.

Durata: 50'

Destinatari: tutte le età

✓ **Laboratorio** "La Tavola Celeste", a cura di La Luna al Guinzaglio e CNR

La Tavola Celeste è un'installazione interattiva che trae la sua ispirazione dalla lettura del testo di Francesco Niccolini "Il Grande Orologiaio" e racconta un viaggio poetico nell'Astronomia attraverso un lungo tavolo costellato di oggetti provenienti dal mondo della cucina. La Tavola Celeste rappresenta il piano di lavoro di un grande cuoco che, con un'armoniosa danza di strumenti e utensili, cucina il tempo, apparecchia gli anni, ricerca ed inventa portate da offrire al sapere popolare, in una dimensione in cui il "sapere" è anche un "aver gusto".

Durata: 50'

Destinatari: grandi e piccoli a partire dai 3 anni

✓ **Laboratorio** "Perchè a Pasqua si mangiano le uova", a cura di Nicoletta Lanciano e Marina Tutino

Tra mito, tradizione e astronomia - Dal racconto del mito d'origine dell'Uovo d'argento della tradizione greca, si passa, con un'attività di laboratorio, alla costruzione collettiva di un grande uovo primordiale in cui vengono posizionati gli elementi del cielo e della Terra e ci si interroga su ciò che è leggero o pesante, su ciò che va in alto e in basso. Per questo, se il tempo lo permette, si chiede di andare in giardino a raccogliere elementi naturali per riempire l'uovo tracciato su un telo bianco. Ci si collega alla storia del calendario nell'astronomia occidentale: la data di Pasqua vicina all'Equinozio di Primavera cade nel tempo della rinascita della natura, tempo in cui Persefone torna a calpestare la terra. Le uova dipinte, le uova sode o di cioccolato che si incontrano nella tradizione di diversi paesi a Pasqua, ricordano l'Uovo d'argento da cui, nel mito, la natura è nata all'origine del cosmo. E cosa narrano oggi gli astronomi sull'origine del cosmo: che tutti noi "siamo fatti di stelle".

Durata: 60'

Destinatari: tutte le età

✓ **Show cooking** “Dalla terra alla cucina”, a cura dello chef **Antonio Sciuolo**

Lo chef preparerà piatti semplici e gustosi legati ai prodotti della tradizione e del territorio locale; darà indicazioni anche sui possibili riutilizzi degli alimenti scelti per esplorare le tipicità invernali e autunnali fornendoci consigli pratici ma preziosi.

Durata: 1h 30’

Destinatari: tutte le età

✓ **Degustazioni** guidate sul tema formaggi tipici del territorio

Un tecnico esperto guiderà i partecipanti in un percorso di assaggio alla scoperta dei prodotti della vera tradizione casearia regionale.

Durata: 50’

Destinatari: tutte le età

✓ **Laboratorio** di lettura a cura di **Michele La Ginestra**

Il laboratorio offre un’occasione di incontro e confronto su tematiche quali la sostenibilità ambientale, la tipicità, i cibi a km0, la corretta alimentazione condividendo il piacere della lettura fatta insieme. Si vuole stimolare interesse, piacere, curiosità creando occasioni di riflessione condivisa.

Durata: 50’

Destinatari: grandi e piccoli a partire dai 6 anni

✓ **Laboratorio** di fotografia, a cura di **Antonio Politano**

Il laboratorio di fotografia prevede tre momenti: una presentazione di alcune fotografie colte in natura tra vicine e lontane, dall’Italia all’Australia; la possibile presentazione di una foto da parte dei partecipanti che sarà commentata durante l’attività; una piccola esercitazione nel parco di Villa Celimontana per cercare di catturare qualcosa di notevole all’interno della natura.

Durata: 50’

Destinatari: grandi e piccoli a partire dai 6 anni

✓ **Proiezione** Docu-film Just Eat It – A food waste story di Grant Baldwin (Festival Cinemambiente di Torino)

Mangialo e basta, una storia di spreco alimentare. Si può vivere esclusivamente con gli scarti di una produzione che si basa sullo spreco? È quanto hanno dimostrato Jen Rustemeyer e Grant Baldwin, che hanno vissuto per sei mesi, ingrassando qualche chilo e risparmiando circa ventimila dollari, raccogliendo confezioni scadute o prossime alla scadenza, danneggiate o mal etichettate, e grazie a prodotti freschi scartati in quanto difettati oppure perché di dimensioni o forme non consoni alla vendita.

Durata: 75’

Destinatari: tutte le età