

# Dal cibo all'ambiente: formazione dei referenti Slow Food in Lombardia

Capacity Building – 2012 (Fondazione Cariplo)  
Soggetto proponente: Slow Food Italia

## Dal cibo all'ambiente: formazione dei referenti Slow Food in Lombardia

Data inizio progetto  
1 febbraio 2013

Data fine progetto  
29 novembre 2013

# Dal cibo all'ambiente: formazione dei referenti Slow Food in Lombardia

## Obiettivi generali del progetto

La prima fase consiste nell'individuazione delle persone alle quali offrire il percorso di approfondimento sulle tematiche associative strategiche.

La seconda fase consiste nello sviluppo della formazione in un percorso che tocca cinque territori lombardi, così da arricchire gli incontri stessi con momenti conviviali che possano essere sia momenti di riflessione e approfondimento, sia momenti di socialità.

## Obiettivi specifici dei corsi

L'obiettivo è formare collaboratori capaci di intervenire sul territorio e di implementare progetti volti a promuovere i valori associativi, in vista di progetti quali Distretti culturali ed Expo 2015. Tali collaboratori dovranno distinguersi per passione e competenza, nei temi della salvaguardia della biodiversità, della difesa del suolo, delle colture tipiche e del paesaggio agricolo, dell'educazione alimentare e del gusto; inoltre dovranno accrescere le proprie capacità nell'uso degli strumenti comunicativi, nelle strategie di fund raising e nel lavoro in team. Dovranno quindi acquisire le competenze per relazionarsi con amministratori locali e operatori del settore (dai produttori ai ristoratori, dai consorzi di promozione e tutela agli albergatori).

## Ore formative

Cinque momenti formativi (incontri) della durata di 6 ore ciascuno, per un totale di 30 ore formative.

**La frequenza alle cinque lezioni è obbligatoria.**

**Le spese di viaggio sono a carico dei partecipanti.**

La lezione è organizzata con momenti di relazione frontale, momenti partecipativi, esperienze di attività (modellizzazione, degustazione, valutazione ecc.). Per ogni tematica sarà distribuito materiale didattico di preparazione e materiale didattico per l'approfondimento. Il materiale didattico nello specifico sarà costituito da selezioni di articoli, dispense, relazioni e prodotti editoriali. La scelta sarà operata unitamente alla definizione specifica dell'intervento didattico, tenendo quindi in considerazione le pubblicazioni e le ricerche più recenti.

# Dal cibo all'ambiente: formazione dei referenti Slow Food in Lombardia

## Piano delle lezioni e docenti

Al termine di ogni incontro formativo sarà richiesto ai partecipanti di compilare una scheda di evaluation per verificare la soddisfazione dei partecipanti rispetto alla qualità dell'intervento formativo, del materiale didattico fornito, delle metodologie utilizzate e del livello di apprendimento raggiunto. A conclusione del corso, i risultati ottenuti verranno riassunti in un quadro sinottico e discussi insieme allo staff dei formatori. I dati elaborati verranno inoltre resi pubblici ai partecipanti.

### Educazione alimentare e del gusto

- L'analisi sensoriale
- Il laboratorio del gusto
- Il giudizio sul prodotto

#### Docente

Mirco Marconi è laureato in Biologia con indirizzo ecologico e insegna all'Istituto tecnico agrario "Antonio Zanelli" di Reggio Emilia, è coordinatore del corso Master of Food su educazione sensoriale; docente presso l'università degli Studi di Scienze

Gastronomiche su "Tasting" e coordinatore didattico del Master "Food culture - High quality products".

#### Sede

Hotel Novecento, via N.Sauro, 1 Pegognaga (Mn)

#### Data e orario

4 maggio 2013

Inizio lezione: ore 10.

Conclusione lezione: ore 17.

### Ambiente e territorio

- La biodiversità (concetti generali)
- La salvaguardia di razze, varietà, cibi e comunità
- L'impegno ambientale di Slow Food

#### Docente

Silvestro Greco laureato in Scienze Biologiche nel luglio del 1984 presso l'Università di Messina, lavora prima nel Dipartimento di Biologia Animale ed Ecologia Marina, poi presso l'Istituto Talassografico del CNR. Partecipa a 6 campagne di ricerca in Antartide. Nel 2000 è chiamato dall'ICRAM a coordinare il progetto sulle aree marine protette. Nel 2004 scopre una zona di alimentazione invernale della

Balenottera comune nel canale di Sicilia. Dal 2004 al 2006 è docente presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II° e, dal 2006 insegna produzioni animali presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. È responsabile Ambiente di Slow Food Italia.

#### Sede

CR. Forma, Via Gaetano Cesari, 7 - Cremona

#### Data e orario

22 maggio 2013

Inizio lezione: ore 10.

Conclusione lezione: ore 17.

# Dal cibo all'ambiente: formazione dei referenti Slow Food in Lombardia

## Accoglienza e turismo

- Il settore turistico
- Il turismo Slow
- Qualità dell'accoglienza

### Docente

Giovanni Perri. Laureato in Geografia presso l'Università La Sapienza di Roma, ha conseguito il Master in Economia e Gestione del Turismo presso il C.I.S.E.T., Università Ca' Foscari (Ve). Collabora alla stesura di guide turistiche e pubblicazioni di

carattere culturale e territoriale. Tiene lezioni in corsi di formazione universitaria e per professionisti.

### Sede

Az. Agr. Le frise, Loc. Rive dei Balti, 12 Artogne (Bs)

### Data e orario

29 maggio 2013

Inizio lezione; ore 10.

Conclusione lezione: ore 17.

## Organizzazione di eventi e contabilità

- Ideazione e programmazione dell'evento
- Fund raising
- Contabilità e bilancio dell'evento

### Docente

Laura Ciacci, ha lavorato per 9 anni in Italaquae, Gruppo Danone, come responsabile della comunicazione interna ed esterna; In Wwf Italia ha ricoperto le funzioni di responsabile Comunicazione, Marketing e Cooperazione Internazionale.

Collabora con Slow Food nelle relazioni istituzionali a livello nazionale e internazionale.

### Sede

Osteria dello Strecciolo, Via Indipendenza 2, Robbiate (Lc)

### Data e orario

5 giugno 2013

inizio lezione; ore 10

Conclusione lezione: ore 17.

## Comunicazione

- Comunicazione intragruppo
- La gestione della creatività
- Comunicazione giornalistica e web

### Docente

Alberto Robiati è laureato in Comunicazione, specializzato in formazione relazionale. Ha lavorato come libero professionista nella comunicazione giornalistica e multimediale, maturando esperienze anche nel campo della comunicazione aziendale e pubblicitaria. Dal 2002 fa il formatore e il consulente

per aziende ed enti pubblici sui temi della leadership, dell'autoefficacia, della semplificazione del lavoro e della comunicazione interpersonale.

### Sede

Masanti's Restaurant, via Montecchio 21/A Colico (Lc)

### Data e orario

19 giugno 2013

Inizio lezione; ore 10

Conclusione lezione: ore 17