DONPASTA, TERRENIFERTILI E WI-FI ART

PRESENTANO

Soul food

INCONTRI SU CIBO ARTE E SOSTENIBILITA'
TERZA EDIZIONE

IN COLLABORAZIONE CON:
GASPER, GUSTO NUDO e The Fooders, ACINI

CON IL SOSTEGNO DI:
SUOLO E SALUTE

ROMA, 22 – 23 MAGGIO 2010

Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento di Soul Food, il progetto ideato da Don Pasta e realizzato insieme a Terreni Fertili, giunto alla sua terza edizione.

Gli eventi legati all'anima del cibo che toccano la scienza, l'arte, l'ambiente, il buon mangiare e il buon bere, annaffiati da buona musica, si organizzano in due giorni, il **22 e 23 maggio**.

22 maggio 2010

17.00 - 19.00
"CHE SI MANGIAVA ALLA BORGHESIANA? SI TROVA ANCORA LA RICOTTA *CALLA CALLA* DEL CONTADINO?"

Location: Biblioteca Borghesiana - largo Monreale snc, 00133,

Quale preludio alle cene carbonare, Don Pasta incontra, insieme al direttore della Biblioteca Silvio Cinque, i vecchi del quartiere e discute su dove sia finito il buon cibo antico: ricotta, vino, pane, olio.
L'ingresso sarà ingombro di stuzzichini preparati dall'*enograstrofilosofo* in persona e conditi con qualche buona chiacchierata da quella buon pasta di Donpasta, che non disdegna il gradito contributo di cibi, bevande e vecchia antica saggezza.

21.00
CENE CARBONARE

Location: Abitazioni private

Organizzate in collaborazione con **The Fooders,** rappresentano la punta di diamante di Soul Food. Piccoli ed efficaci esperimenti di ***ricostruzione*** di una società che tende a demolirsi. Incursioni nelle abitazioni private di giornalisti, attivisti, scienziati, che si trasformano in artisti del fornello e invitano i loro ospiti a riflettere mangiando, con il desiderio di approfondire, scambiare, raccontare, cucinare…
Un tema per ogni cena. Quest'anno si parlerà di **multirazzialità, capolarato e OGM**, ma anche di **calcio** e delle sue storie leggendarie, e poi ancora della **viticoltura** come rispetto assoluto della terra e delle nuove pratiche di consumo.
Per partecipare alle cene occorre mandare una mail a cenecarbonare@thesoulfood.net. Ventiquattro ore prima della cena si verrà avvertiti via mail sulla location della cena scelta

(info: www.thesoulfood.net; prenotazioni: cenecarbonare@thesoulfood.net)

23 maggio 2010

12.00 – 15.00
PIC NIC CARBONARO

Location: Parco della Caffarella. Appuntamento in largo Tacchi Valsecchi

Escamotage culinario, in cui **ogni partecipante porterà il suo pic-nic da condividere con i commensali**, per parlare di solidarietà.
Don Pasta, con l'accompagnamento musicale di **Raffaele Casarano**, ci farà raccontare dall'attore e regista piemontese **Marco Baliani**, il **Progetto Pinocchio: Acting From The Street.** Un progetto, sostenuto da Amref, per la realizzazione di una scuola di teatro per i ragazzi di strada di Nairobi perché, *"la storia di Pinocchio* – sottolinea Baliani – *è anche quella di un ragazzo di strada*".

Un grande cappello per la raccolta di un contributo concreto al progetto sarà la scenografia del pic nic.

(info: www.thesoulfood.net)

15.30 – fino a tarda notte
IL CIBO SOSTENIBILE IN CITTÀ

Location: Il Circolo degli Artisti – in Via Casilina Vecchia 42

Il Circolo degli Artisti si trasforma in un mercato che ospiterà produttori del **Gruppo di Acquisto Solidale GASPER**, vignaioli, artisti. I vini saranno quelli rigorosamente naturali di **Gusto Nudo**, accompagnati da gustosi aperitivi con prodotti gastronomici locali, organizzati dal **G.A.S. Gasper**.

16.00 – 22.00
Produttori bio, eco, del consumo critico organizzati dal **Gasper**.

Biolà produttore bio di latte, formaggio, latticini e carne, (http://www.biola.it/) sarà presente dalle 14 in giro per il quartiere a diffondere l'iniziativa, dalle 16 sarà presente con il suo camioncino al Circolo, dove si potranno acquistare i suoi prodotti.

Biciclando a cura della Green Line Mobility S.r.l. Informazioni sulla mobilità sostenibile, (http://www.bicicaffe.it/) bici elettriche in prova gratuita.

Consorzio Produttori del Gran Sasso stand informativo e di vendita di prodotti locali naturali del Gran Sasso, organizzato da più di dieci operatori (http://www.gransassoitalia.it/) del Parco Nazionale d'Abbruzzo, tra artigiani, produttori food, operatori turistici.

Attacca la spina! A cura di Stefano Guglielmo. Stand informativo e di vendita di detersivi e detergenti alla spina e non, biodegradabili al 100%, caraffe filtranti per l'acqua.

Equo% bottega del Commercio Equo (http://www.equoper100.it/) sarà presente con uno stand informativo e di vendita sui prodotti Equi e Solidali.

Terre di mezzo editore dell'omonimo street magazine (http://www.terre.it/), organizzatore della fiera "Fa la cosa giusta", sarà presente con uno stand con libri e riviste del settore del consumo critico, dell'ecologia, del diritto di cittadinanza.

Astorflex produttore di scarpe eticamente corrette (http://www.astorflex.it/), che ha avviato con successo da due anni un progetto di produzione con i g.a.s. per staccarsi dalla G.D.O., sarà presente con uno stand informativo, di prova e di vendita: le scarpe potranno essere provate e acquistate.

16.00 – 18.00
Laboratori per grandi e piccini che potranno impegnare in percorsi diversi e complementari tutta la famiglia:

Acqua Pubblica! a cura del **GASPER, Rete dei Cittadini, Forum sull'acqua pubblica**. Raccolta firme referendum acqua pubblica e gioco/spettacolo per i più piccoli.

Dalla CuCina con Furore a cura dell'Associazione **Cantieri Comuni**. Laboratorio per bambini sul Riuso e il riciclo: gli oggetti scartati dalle cucine con un po' di fantasia trovano una nuova vita.

A' la carte: laboratori gastronomici per scoprire i segreti della pasta fatta in casa e imparare direttamente dai produttori a scegliere e consumare nel modo più giusto sia la carne che il pesce. Giuseppe Brandizzi di **Biolà** terrà un workshop sulla carne e sui latticini.

Dulche de Leche: lo spazio mamma, realizzato in collaborazione con il **TheMilkBar.** Soulfood riserverà un'area con tutti i comfort per l'allattamento delle neo mamme, cullate dal sound di dolci *ninnananne* a cura di **Musica da Cucina**.

19.00 – 21.00

Aperitivo bio preparato dal **G.A.S. Gasper,** un piatto che mescola culture e gusti: bulgur con verdure fresche, olive e ceci, tartine di pane bio con paté vari, formaggio semi-stagionato bio.

Griglieria organizzata dall'**Ass. Terreni Fertili** con i prodotti dei produttori del **Gasper**.

21.30
Performance e concerto conclusivo a sorpresa con **FRITTURING!**

Donpasta invita sul palco scienziati, poeti, attori e musicisti....

Ci sarà l'appello accorato delle **Voci nel Deserto** con il loro Rave Teatrale, per l'occasione gastronomico ed ecologico, quello di un tarantino doc, **Alessandro Langiu**, per la tutela della cozza di Taranto dalla diossina.
Gli aspetti **scientifici** saranno affrontati da **Luca Colombo** (Fondazione Diritti Genetici) e **Antonio Onorati** (Crocevia e Via Campesina) che presenteranno il libro: **Diritti al cibo! Agricoltura sapiens e governance alimentare.** *"Il diritto al cibo è un diritto civile e politico, economico e sociale atto a promuovere l'uguaglianza, la libertà e la dignità di tutti gli uomini e le donne. È invece necessario garantire alle donne e agli uomini, ovunque nel mondo, accesso e controllo sulle risorse naturali ed economiche con cui produrre, curare e far circolare gli alimenti".*

Sul versante **sonoro** dj set dell'ex **Qualcosificio party**, il live del contadino biologico e rockers salentino, **Tobia Lamare and the Sellers**, poi **Donpasta** inviterà sul palco i musicisti in una gara di microfono e fornello e sancirà la nascita della **Soul Food Orkestar**, praticamente un laboratorio enogastronomico musicale che crescerà con la serata coniugando le diverse anime di Soul Food (soul, funk, folk, rap, ecc.) con il sax di **Raffaele Casarano**, la voce di **Adriano Bono** e di **Kid Kanu** e molti altri ancora….tra cui anche qualche incursione a sorpresa.
Visuals sulle superfici prodotti e proiettati dal collettivo Q (www.qmod.biz).

Un appuntamento da non perdere per chi vuole che il cibo sia sano anche in città, per chi vuole scoprire dove acquistarlo, per chi vuole conoscere chi lo produce… ***per chi vuole preservare l'umanità che gira attorno al piatto.***

Per informazioni:
Federica Demaria
cell. +39 3290661022
e-mail: press@thesoulfood.net; federica.demaria@gmail.com
web: www.thesoulfood.net www.donpasta.com