

## STORIE DI PRIMAVERA SU AMBIENTE, ALIMENTAZIONE E PRODUZIONI NATURALI

Nel Castello di Felline si costruiscono nuovi modelli per la costruzione di un evento ecosostenibile, adatto alle diverse esigenze alimentari e con prodotti naturali a km0 in un percorso di laboratori di comunità a cura del SAC di Mare e di Pietre, le associazioni Officina Turistica Felline, StaiTerraTerra e InnovAction (CulturAmbiente Group).

Protagonisti di queste storie 'etiche', EcoFesta Puglia, Cucina Mancina, Salento Km0, Stai TerraTerra, Felline Officina Turistica, SAC Salento di Mare e di Pietre.

Nel pomeriggio, saranno attivati tavoli di lavoro per un modello di "Evento di comunità" del SAC SMP

25 marzo – 9/19

Officina delle Produzioni agroalimentari locali del SAC del Castello di Felline – Lecce

Sabato 25 marzo a partire dalle ore 9 fino al tardo pomeriggio arrivano nel Castello di Felline le storie di primavera che parlano di sostenibilità ambientale, accessibilità alimentare e produzioni genuine. Una giornata ricca di incontri e occasioni di formazione peer to peer attraverso lo storytelling nell'ambito del progetto di animazione territoriale e promozione **dell'Officina delle Produzioni agroalimentari locali del SAC del Castello di Felline** a cura del **SAC di Mare e di Pietre**, le associazioni **Officina Turistica Felline**, **Staiterraterra** e la cooperativa **InnovAction**, una delle tre realtà di **CulturAmbiente Group**. "Storie di primavera" è anche un laboratorio aperto per la stesura di un **disciplinare sulla sostenibilità ambientale, la valorizzazione della diversità nell'offerta alimentare** e delle **produzioni di agricoltura naturale a km0** da applicare alle manifestazioni connesse alla cultura del cibo nell'area del SAC di Mare e di Pietre.

"Storie di Primavera" sarà ecofriendly grazie all'intervento di EcoFesta Puglia, la certificazione che interviene per ridurre l'impatto ambientale degli eventi con attività di differenziazione dei rifiuti, riduzione delle emissioni di CO2 e informazione e sensibilizzazione ambientale.

A partire dalle ore 9.30 fino alle 13 saranno attivati laboratori di comunità per imparare insieme come realizzare un evento ecostenibile, adatto alle diverse esigenze alimentari e con prodotti a km0 realizzati secondo tecniche naturali attraverso il racconto di storie ed esperienze già collaudate sul territorio. "Cantastorie" della mattinata, Ilaria Calò di **EcoFesta Puglia**, la certificazione volontaria ideata da tre giovani innovatori pugliesi che riduce l'impatto ambientale degli eventi, Lorenza Dadduzio di **Cucina Mancina**, la food community dedicata a chi mangia differente, per scelta o per necessità, Francesca Casaluci di **Salento Km0**, il progetto che mette in rete le realtà che operano nell'agricoltura in maniera etica, Jolanda De Nola di **StaiTerraTerra**, il co-working agricolo di Felline, Marta Cesi di **Felline Officina Turistica**, associazione che mette insieme professionisti della ristorazione, dell'accoglienza e della produzione agricola per la promozione autentica del territorio e Luisella Guerrieri del **SAC Salento di Mare e di Pietre**.

A spezzare la giornata, un pranzo in piazza con i prodotti di agricoltura naturale e a preparati con cura dai ristoratori di Felline Officina Turistica. Per partecipare al pranzo è necessario prenotarsi entro il 23 marzo inviando una mail a [info@culturambiente.net](mailto:info@culturambiente.net) o telefonando al 320/6394354.

Nel pomeriggio, a partire dalle ore 14.45, saranno avviati i tavoli di lavoro tematici, guidati dagli stessi "cantastorie" coinvolti, per la progettazione partecipata di un modello di evento che risponda a requisiti etici ben precisi: sostenibilità ambientale, accessibilità alimentare allargata e valorizzazione di produzioni di agricoltura naturale e a km0. Il lavoro di progettazione andrà a costruire un "evento manifesto di comunità" del SAC Salento di Mare e di Pietre

La partecipazione è gratuita e su prenotazione.

## PROGRAMMA DELLA GIORNATA

9.30 Saluti iniziali

10.00 "Storie di primavera" con EcoFesta Puglia, Cucina Mancina, Salento Km0, StaiTerraTerra, Felline Associazione Turistica

12.30 Racconti del SAC. I soggetti gestori dei beni del SAC SMP raccontano la loro esperienza territoriale

13.15 Pranzo in piazza con prodotti a Km0 (su prenotazione) a cura dei ristoratori di Felline Associazione Turistica

14.45 Ripresa lavori con la suddivisione in tavoli di lavoro per i tre temi "impatto ambiente, diversità alimentare, produzioni locali" per la creazione dell'Evento Manifesto di comunità del SAC SMP

18.30 Chiusura tavoli di discussione

18.45 Sintesi dei lavori e saluti finali

## LE STORIE

### EcoFesta Puglia

È l'unica certificazione in Italia che interviene per ridurre l'impatto ambientale degli eventi, premiata nel 2012 per la sua carica innovativa dal Miur. EcoFesta Puglia trasforma sagre, concerti e manifestazioni culturali in un'occasione di informazione e sensibilizzazione ambientale attraverso il gioco e l'edutainment. Un modello innovativo, che coinvolge direttamente le comunità nella gestione sostenibile degli eventi con attività di differenziazione dei rifiuti e riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>. EcoFesta Puglia", inoltre, è certificata ISO 20121 standard internazionale dei sistemi di gestione per la sostenibilità degli eventi.

### Cucina Mancina

Una food community che propone soluzioni creative per la comunità dei mancini alimentari, che soddisfi il gusto di persone che per motivi di salute hanno rinunciato al piacere del cibo e, allo stesso tempo, solletichi il palato dei "curiosi alimentari" con preparazioni originali.

### Salento KM0

Un progetto che sostiene e mette in rete una serie di realtà che operano nell'agricoltura in maniera differente, coltivando secondo metodi sostenibili (biologiche, biodinamiche, sinergiche, rigenerative, ecc.), salvaguardando la biodiversità agricola, proponendo nuovi rapporti con la terra e il cibo, alternativi al modello dominante.

### StaiTerraTerra

È un'associazione di promozione sociale operante nel settore rurale. La base operativa è un orto in agro di Felline: 1000 mq di terreno destinate alla coltivazione sinergica e rappresenta un co-working agricolo in cui la sinergia è prerogativa delle colture e spirito di collaborazione di tutti coloro che vi lavorano. Qui si sperimentano nuove (anche se antichissime) pratiche agricole (agricoltura sinergica, agricoltura organica-rigenerativa, agricoltura biologica, riproduzione dei semi OP) ma soprattutto in cui si impara a coltivare la terra, a raccoglierne i frutti e a rapportarsi

con un consumatore esigente e consapevole, in un percorso quotidiano di costruzione di un rapporto diretto con la comunità, basato soprattutto sul trasferimento di conoscenze e di principi di educazione alimentare.

### SAC Salento di Mare e di Pietre

Il SAC Salento di Mare e di Pietre è composto da 14 comuni (Alezio, Alliste, Aradeo, Collepasso, Gallipoli, Matino, Melissano, Neviano, Parabita, Racale, Sannicola -Capofila-, Seclì, Taviano, Tuglie) e dal Parco Naturale regionale Isola di S.Andrea e Litorale di Punta Pizzo dalla Provincia di Lecce, dall'Università del Salento e dal GAL Serre Salentine; prevede la realizzazione di allestimenti per servizi culturali nei musei, nelle biblioteche e nei palazzi, di laboratori didattici per la costruzione di un racconto dei beni e del territorio del SAC, di servizi per il cicloturismo; i servizi che verranno realizzati nei 23 beni individuati e la costruzione di un sistema di governance unitario e di una rete di partner con un programma condiviso, hanno l'obiettivo di gestire in maniera integrata, efficace e sostenibile l'offerta culturale del territorio. Il SAC Salento di Mare e di Pietre racconta a cittadini e visitatori il mare delle coste e le pietre dell'entroterra attraverso un sistema integrato di valorizzazione del territorio fondato sull'idea che i servizi culturali di qualità, creati in primo luogo per le comunità dei paesi che lo compongono, aumentano l'attrattività complessiva del territorio. Le aree archeologiche, i palazzi e i castelli, la rete dei musei e delle biblioteche, il parco si trasformano in centri vivi di aggregazione, di incontro e produzione di narrazioni che, connettendo la terra al mare anche attraverso la rete della mobilità lenta, rendono riconoscibili le relazioni tra uomo e paesaggio, prezioso giacimento di idee, invenzioni e racconti.

### Felline Officina Turistica

È un'associazione che mette insieme professionisti della ristorazione, dell'accoglienza e della produzione agricola per la promozione autentica del territorio. Percorrendo itinerari alternativi, infatti, è possibile scoprire antichi monumenti, prelibate gastronomie, genuine produzioni agricole, rilassanti suoni della costa jonica. Progetto cardine è il "Borgo del buon vivere", per rendere questo piccolo paese più vivibile sia per chi è solo di passaggio sia per chi ci vive stabilmente, orientando e favorendo il comportamento di tutti verso l'eco-sostenibilità. Rara oasi di un Salento arcaico, Felline è un piccolo paese che si trova in una posizione geografica marginale, capace di offrire esperienze di soggiorno tranquille e autentiche. La meticolosa scelta dei cibi per la prima colazione nei bed & breakfast, la ricercata qualità dei piatti proposti nei ristoranti, la preferenza di proporre i frutti della nostra terra e del nostro mare, testimoniano la volontà dell'Officina Turistica di mantenere il profondo legame con i valori mediterranei.

### Ufficio stampa CulturAmbiente Group

Lara Esposito – 347/5745284