

Verso una conversione ecologica e la creazione di reti comunitarie.

E' fissato il secondo corso di **Casacomune**, la Scuola di formazione scientifica promossa da Luigi Ciotti (gruppo Abele, Libera), di dialogo culturale e incontro sociale per promuovere i valori e le azioni dell'ecologia integrale e della giustizia, che si terrà ad **Avigliana**, alla Certosa 1515, dal **12 al 14 aprile**:

Contenuti. Il corso è dedicato all'approfondimento del percorso del cibo e di tutti i suoi protagonisti, dai semi alla distribuzione alimentare di fronte al cambiamento climatico e alle nuove proprietà e povertà. Si tratterà di sovranità alimentare, dei pericoli e dei veleni che il cibo incontra nella sua produzione, ma anche delle opportunità di lavoro buono e di vita; del legame tra colture e culture; di salute e del cibo come occasione di relazione e del ruolo dell'agricoltura in Italia e nel mondo; dei significati del cibo nelle diverse religioni. Fra gli obiettivi quello di contribuire a fare e unire reti.

Destinatari. Chi si occupa di cibo, di agricoltura e delle economie che ne derivano, dalla produzione alla trasformazione fino alla sua distribuzione e ruolo identitario. Cittadini attenti alla salute della terra, della persona, degli animali e di tutto il mondo vivente. Persone che riconoscono il valore del territorio poiché la Terra è casa-comune. Cittadini attenti alle conseguenze delle diverse modalità di produzione dal punto di vista ambientale economico e etico.

L'idea è quella di saldare il sapere col fare. Di trasformare il *Laudato si'* di papa Francesco in un *Laudato qui*, la contemplazione in un'azione coraggiosa di salvaguardia, risanamento, ristabilimento dell'armonia ovunque sia messa alla prova: nel rapporto fra l'uomo e la natura, fra gli uomini stessi e fra le società umane. In un'ottica dal respiro così ampio, rientrano tantissimi temi: i diritti, la giustizia sociale, il rispetto dell'ambiente, l'educazione alla pace, la legalità.

Casacomune ha l'ambizione di trattarli in maniera trasversale. Affronterà di volta in volta temi sociali, ambientali, storici, economici, con rigore scientifico ma senza trascurare la dimensione spirituale ed etica – con l'intervento di persone dai riferimenti culturali e religiosi più diversi – e lasciando spazio al racconto di esperienze innovative, per dare il segno di un cambiamento già iniziato.



LAUDATOSI LAUDATOQUI | SCUOLA e AZIONI

Il cibo che cambia il mondo

Verso una conversione ecologica e la creazione di reti comunitarie

Certosa 1515, Avigliana (TO)

12-13-14 aprile 2019

VENERDÌ 12 APRILE 2019

- Mattino: Arrivo dei partecipanti e accoglienza
Ore 10,30 – **Registrazioni**
Ore 11,00 – **Introduzione al corso**
Lucio Cavazzoni, già presidente Alce Nero, co-fondatore Gruppo Goodland
Ore 11,30 – **Cambiamento climatico**
Daniele Cat Berro, Società Meteorologica Italiana, Redazione rivista "Nimbus"
Ore 13,00 – **Pranzo**
Ore 14,00 – **Gioco/lavori di gruppo**
Fabrizio Dardo, psicologo e formatore
Ore 15,00 – **Laudato si'. Laudato qui. L'enciclica per tutti**
Luigi Ciotti, fondatore Gruppo Abele e presidente di Libera e Casacomune
Ore 16,00 – **I costi umani e ambientali dell'agricoltura e dell'allevamento industriale**
Bevilacqua Piero, già docente di Storia contemporanea all'Università di Roma «La Sapienza» e presidente dell'Istituto meridionale di storia e scienze sociali (Imes)
Ore 17,00 – **Pausa**
Ore 17,30 – **Cosa c'è dietro e dentro il cibo? Cosa fare e perché**
Cinzia Scaffidi, giornalista, docente all'Università delle Scienze gastronomiche di Pollenzo
Ore 18,30 – **Esperienze**
Difesa e unione di intenti per difendere culture e territorio
Rosalina Caimo Duc, Terre di Lomellina
ARVAIA: cooperativa agricola e community supporter
Alberto Veronesi, presidente di Arvaia
Ore 20,00 – **Cena**
Ore 21,30 – **Passeggiata: Il bosco di notte...**

SABATO 13 APRILE 2019

- Ore 09,00 – **Migrazioni, opportunità e sfruttamento connesse agli squilibri ambientali, economici e sociali**
Leopoldo Grosso, psicoterapeuta, docente per la prevenzione e il trattamento delle dipendenze, Istituto Universitario Salesiano Torino
dialoga con
Yvan Sagnet, presidente dell'associazione No Cap
Marco Omizzolo, sociologo e ricercatore Eurispes
Ore 11,00 – **Pausa**
Ore 11,30 – **Biodiversità e agroecologia per coltivare salute**
Giovanni Dinelli, docente presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna
Ore 13,00 – **Pranzo**
Ore 14,00 – **Semi liberi per la libertà del mondo e per un cibo di salute**
Vandana Shiva fisica quantistica, ambientalista

- Ore 16,00 – **Pausa**
Ore 16,30 – **La cucina vegetale salverà il pianeta + Laboratorio di cucina**
Simone Salvini, chef per una cucina agricola biologica
Ore 20,00 – **Cena cucinata in parte dai corsisti**
Ore 21,30 – **Seminare pensieri...**
con **Vandana Shiva**, **Simone Salvini** e **Luigi Ciotti**

DOMENICA 14 APRILE 2019

- Ore 09,00 – **Mangiare insieme: il cibo come occasione di inclusione**
Le mense scolastiche e ospedaliere con menù inclusivi delle diverse culture e religioni.
Le proposte in atto
Mariachiara Giorda, storica delle religioni, Università Roma Tre
Ore 10,00 – **La terra ferita dalle organizzazioni criminali**
Giancarlo Caselli, presidente del Comitato scientifico dell'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura di Coldiretti
Ore 11,00 – **Pausa**
Ore 11,30 – **Azioni collettive (e digitali) per difendere la terra e fare comunità**
Alex Giordano, Ruralhack, Università Federico II Napoli
Ore 12,15 – **Conversione, un progetto, tante azioni**
Stefano Ciafani, presidente di Legambiente
Ore 13,00 – **Conclusioni**
Ore 13,30 – **Partenze o pranzo per chi lo desidera**

Coordina il seminario: **Mirta Da Pra Pocchiesa**, giornalista

- La residenzialità durante le due giornate di formazione è ritenuta di fondamentale importanza
- I costi relativi al corso da venerdì alla domenica sono: 80 Euro per gli adulti, 40 Euro per gli studenti. Per informazioni rivolgersi alla sede di Casacomune, tel. 011 3841049 mail: casacomune.laudatoqui@gmail.com fax: 011 3841092
- I costi relativi alla permanenza nella struttura (posti limitati), la prenotazione di pranzi e cene così come per chiedere di usufruire del servizio navetta, vanno chiesti e concordati con la Certosa di Avigliana tel.011 9313638 dalle ore 9:00 alle 17:00; info@certosa1515.org
- Chi desidera la fattura deve chiederla al momento dell'iscrizione inserendo i dati esatti di come interstarla (nome, cognome, indirizzo completo, codice fiscale, partita iva, ecc.)
- Per gli insegnanti: Casacomune - aps ha stipulato un accordo per la formazione degli insegnanti con l'Associazione Gruppo Abele Onlus, ente accreditato per la formazione presso il MIUR. Questa formazione rientra tra le possibilità previste per l'utilizzo del Bonus di 500 Euro introdotto dalla legge 107/2015 "Buona scuola"
- È possibile effettuare l'iscrizione attraverso il sito del Gruppo Abele (www.gruppoabele.org) o di Libera (www.libera.it); accedendo alla news di Casacomune è possibile cliccare sul link Iscriviti online e seguire la procedura. È inoltre possibile scaricare la scheda d'iscrizione cartacea da inviare via fax
- Il programma potrebbe subire delle minime variazioni.

Corso realizzato con il sostegno di



In collaborazione con



