



## PROGRAMMA

AL BORG del CASTELLO, 3

15.00-17.00

### ECO\_tessitura

a cura dell' Associazione Culturale "Noi...dell'arte"

Laboratorio didattico per bambini dai 6 ai 12 anni. Un'occasione preziosa per mostrare ai più piccoli il valore del recupero e del riuso dei materiali per educarli a rispettare l'ambiente.

Intrecci, che verranno realizzati con un telaio fai da te, anch'esso "recuperato", che daranno nuova vita a superfici fantasiose per nuove possibilità creative.

È obbligatoria la prenotazione contattando: [noidellarte@libero.it](mailto:noidellarte@libero.it) oppure 347.1733342

Grand Hotel Entourage, p.zza S. Antonio, 2

18.30

### CONVIVIO come stare meglio con meno

Aperitivo di Benvenuto e presentazione del tema della sostenibilità

Lo scrittore Stefano Cosma presenta i Relatori illustrando i diversi aspetti della sostenibilità ambientale in un pianeta a rischio e fa da guida in un percorso goloso tra i piatti della cucina naturale di ricerca e il vino vero

Fra gli assaggi e le chiacchiere in una cucina aperta agli ospiti si potrà assistere alla creazione di un piatto fuori dal comune preparato dallo Chef milanese Pietro Leemann

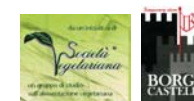
Il cibo ed il vino si alternano alle conversazioni e alle letture per rivisitare un modo di vivere che può essere cambiato consapevolmente e, soprattutto, piacevolmente per la vita e la crescita di ognuno di noi ed anche per scoprire che un'altra economia è possibile per stare meglio con meno.

# CONVIVIO SULLA SOSTENIBILITÀ

un altro mondo è possibile

sabato 5 maggio 2012

GORIZIA



### Parlano di sostenibilità:

**ADRIANO CATTANEO**, socio ISDE FVG, epidemiologo, esperto in alimentazione infantile e latte materno all'ospedale infantile Burlo Garofalo di Trieste presenta il tema.

**LILIANA CORI**, antropologa, ricercatrice presso l'Istituto di Fisiologia Clinica di Roma del Consiglio Nazionale delle Ricerche. Presenta il libro "Se fossi una pecora sarei abbattuta?". Ed. Scienza Express

**STEFANO COSMA**, scrittore e giornalista, studioso di storia locale, già direttore responsabile di fuoco lento, Coordinatore regionale della Guida Vini Buoni d'Italia del Touring Club, ha appena ricevuto il premio "Città d'Impresa 2012"

**GABRIELLA GABRIELLI**, voce solista del gruppo folk etno-italiano "Zuf de Zur" Legge brani del libro di Jonathan Safran Foer "Se niente importa" Edizioni Guanda che spiega cosa sono gli allevamenti intensivi nel mondo.

**PIETRO LEEMANN**, chef Patron del ristorante milanese Joia, unico vegetariano in Europa che gode di una stella sulla Guida Rossa Michelin. Presenta il suo ultimo libro "in Verde" per illustrare la sua filosofia di vita e di cucina e offre un piatto speciale preparato per gli ospiti della serata.

**FRANCESCO MARANGON**, professore di Economia ed Estimo Rurale, insegna economia ambientale all'Università di Udine ed è Presidente del Centro di Ecologia teorica ed applicata di Gorizia. Pubblicazioni: "Il paesaggio: un valore senza prezzo" (2007) "Il sistema rurale del Friuli Venezia Giulia" (2009) Parla di "Coloriamo la Scienza Triste" - Ipotesi per un'economia solidale, inclusiva e sostenibile.

### QUANDO IL RICICLO ISPIRA LA MODA

esposizione a cura dell'Associazione Culturale "Noi...dell'arte"

Il vino, e il suo mondo circostante, sono stati i pretesti che hanno ispirato alcuni giovani designer della moda di Gorizia e provincia, alla realizzazione di un'esposizione di abiti, sperimentando nuove superfici tessili e materiche.

L'unione della rielaborazione di antiche tecniche dell'intreccio e della tradizione tessile alla vasta gamma di materiali poveri e di recupero, ha dato vita ad abiti che vanno oltre la funzionalità, racchiudendo la sensibilità propria di ciascun creativo e trasmettendo un messaggio di eco sostenibilità.

In collaborazione con:



provincia di gorizia  
provincie di gurize  
pokrajina gorica

Con il patrocinio di:

Vini veri di:





### Informazioni a Borgo Castello Tre

È presente il Presidente Nazionale della Società Vegetariana Francesco Castorina che illustra gli scopi e l'attività dell'Associazione e commenta i video, in proiezione continua, che rendono chiara la grave crisi ambientale che travolge il pianeta e offrono anche soluzioni alternative e sostenibili per ogni momento della vita.



Per partecipare al Convivio dalle ore 18,30, al Grand Hotel Entourage, è necessaria l'iscrizione fino ad esaurimento dei posti disponibili.

telefonando al: 347 1507689

oppure

scrivendo una mail a: [secula1@libero.it](mailto:secula1@libero.it)

[www.societavegetariana.org](http://www.societavegetariana.org)

La serata comprende la partecipazione dei libri, le conversazioni con gli Autori, pranzo a buffet con piatti della cucina di ricerca, degustazione di vino vero e di un piatto particolare dell'alta cucina naturale elaborato dallo Chef Patron del Joia di Milano, Pietro Leemann.



### Costi:

Non iscritti a Società Vegetariana	Euro 25,00
Iscritti a Società Vegetariana	Euro 15,00
Studenti Universitari	Euro 10,00