

ESSENS-WERT ALIMENTARE UN SOGNO

Neue Trends in der Gastronomie:
regionale Produkte treffen auf fair
gehandelte Lebensmittel

Giornata dedicata ai nuovi trend
della cucina: la filiera agricola
sostenibile con i prodotti del
commercio equosolidale

www.faircooking.info



FAIR
cooking
gourmet food



WELTLADEN BOTTEGHA DEL MONDO
www.weltladen.bz.it
www.bottegadelmondo.bz.it

AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN
SÜDTIROL

Entwicklungszusammenarbeit Präsidium – Amt für Kabinettsangelegenheiten www.provinz.bz.it/entwicklungszusammenarbeit
Cooperazione allo sviluppo Presidenza – Ufficio affari di gabinetto www.provincia.bz.it/cooperazioneallosviluppo

FAIR COOKING DAY PARTNER

Parkhotel Laurin | Condito | Restaurant Schöneck | Anna Stuben | Castel Ringberg

MIT UNTERSTÜTZUNG VON | CON IL SOSTEGNO DI

OEW Organisation für Eine solidarische Welt | SKV Südtiroler Köcheverband | Amici della Terra | Fondazione Slow Food | Gandolfi | Accademia della Cucina | Hauswirtschaftsschule Haslach

MIT UNTERSTÜTZUNG VON | CON IL SOSTEGNO DI



Emma Hellenstainer

L'Altro
Catering

altromercato
commercio equo e solidale

gefördert von
Stiftung Südtiroler Sparkasse
Fondazione Cassa di Risparmio
sostenuto da

EURAC
junior

EURAC
research

bulthaup
market-küchen
bozen

FAIR COOKING DAY EURAC BZ 27/10/2009

Essens-Wert
Alimentare un sogno

www.faircooking.info

weltladen.bz.it
bottegadelmondo.bz.it

Ore 8:30-9:15 Uhr

FRÜHSTÜCK COLAZIONE FAIR TRADE

Liebevoll zubereitet vom Fair Catering und der LBS E. Hellenstainer im Foyer
Preparata dal Fair Catering e dalla scuola professionale alberghiera E. Hellenstainer nel foyer

Ore 9:30 Uhr

ERÖFFNUNG DER TAGUNG DURCH DEN LH LUIS DURNWALDER SALUTO DA PARTE DEL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA LUIS DURNWALDER

Ore 9:30-12:30 Uhr

ESSENS-WERT – FACHREFERATE FÜR SCHULEN IN ZUSAMMENARBEIT MIT EURAC JUNIOR ALIMENTARE UN SOGNO – PROGRAMMA PER LE SCUOLE IN COLLABORAZIONE CON EURAC JUNIOR

Moderatorin Evi Keifl | Moderatrice Evi Keifl

- „Semi di libertà“ Film von Diego Cutilli im Auftrag von Mandacarù (TN), Einführung Rudi Dalvai, Koordinator der Südtiroler Weltläden
- Aufteilung in 2 Gruppen:
 - Gruppe 1: „Small farmers versus neocolonialism“ Bernard Srikantha Ranaweera, Teeproduzent (Sri Lanka)
 - Gruppe 2: „Reisanbau in Thailand“, Vitoon Ruenglerpanyakul (Green Net, EZA Thailand)
- „Zucker aus den Philippinen“ Film von Sepp Hollweck und Wolfgang Penn
- „Ist Südtirols Landwirtschaft wirklich nachhaltig?“ Erich Tasser, EURAC-Institut für Alpine Umwelt
- „Lebensmittel als Heilmittel – Heilmittel als Lebensmittel“ Waltraud Schwienbacher, Gründerin des Projektes „Lebenswertes Ulten“ und „Winterschule Ulten“

Kakaokoffer (OEW), Weltladenstand im Foyer.

Anmeldung für Schulen unter 0471 055 028 oder junior@eurac.edu

- “Semi di libertà” filmato di Diego Cutilli e Coop. Mandacarù (TN), introduzione di Rudi Dalvai, coordinatore delle botteghe del mondo
- Incontro con i produttori:

- Gruppo 1: “Small farmers versus neocolonialism” Bernard Srikantha Ranaweera, produttore di tè (Sri Lanka)
- Gruppo 2: “La produzione del riso in Thailandia”, Vitoon Ruenglerpanyakul (Green Net, EZA Thailandia)
- “Zucker aus den Philippinen” filmato di Sepp Hollweck e Wolfgang Penn
- “L’agricoltura altoatesina è veramente sostenibile?” Erich Tasser, Istituto per l’Ambiente Alpino dell’EURAC
- “L’alimento che cura – il medicinale che alimenta” Waltraud Schwienbacher, ideatrice del progetto “Sopravvivere a misura d’uomo in Val d’Ultimo”

Lo scrigno del cioccolato – mostra (OEW), stand botteghe del mondo in parallelo nel foyer.

Iscrizioni per le scuole 0471 055 028 oppure junior@eurac.edu

Ore 14:30-18:30 Uhr

REGIONAL TRIFFT FAIR TRADE FILIERA AGRICOLA SOSTENIBILE

Die sozialverträgliche Speisekarte – keine Utopie!

- Einführung des LR für Landwirtschaft, Hans Berger
- „Essens-Werte“ Sternekoch Armin Mairhofer (Anna Stuben)

Podiumsdiskussion:

- „Neue Tendenzen in der Gastronomie“ Michaela von Lutz, B. Sc. Gastronomische Wissenschaften
- „Entstehung einer fairen Cateringidee“ Licia Nicoli, Fair Catering Koordinatorin
- „Circle of food“ Valeria Calamaro, Marketing Verantwortliche CTM altromercato
- Diskussion
- 16:30 Uhr Kaffeepause mit Fair Trade Produkten
- 16:45 Uhr „Biologischer Reisanbau“ Vitoon Ruenglerpanyakul (Thailand) – Simultanübersetzung

Gesunder Boden, gesundes Essen, gesunder Mensch!

Podiumsdiskussion:

- „Vom Feld direkt auf unseren Tisch – Aufwertung und Schutz unserer Erde“ Giancarlo Seppi, Verein Amici della Terra
- „Projekt Slow Food Förderkreise zur Aufrechterhaltung der Biologischen Vielfalt“ Piero Sardo, Präsident Slow Food Italien für biologische Vielfalt Onlus
- „Qualität der Nahrung“ Mag. Petra Heschgl – FS für Hauswirtschaft Haslach
- Fragen aus dem Publikum
- Abschluss

Menü sostenibile – non è utopia!

- Introduzione di Hans Berger, Assessore all’agricoltura della Provincia di Bolzano
- **“Valore intrinseco del progetto Fair Cooking”** Chef stellato Armin Mairhofer (Anna Stuben)

- “Nuove tendenze nell’ambito gastronomico” Michaela von Lutz, Dott.ssa in scienze gastronomiche
- “Come nasce il Catering equo e solidale” Licia Nicoli, ideatrice Fair Catering
- “Il circolo del cibo” Valeria Calamaro, resp. Marketing CTM altromercato
- Discussione
- Ore 16:30 Coffee break con prodotti Fair Trade
- Ore 16:45 “Produzione biologica del riso” Vitoon Ruenglerpanyakul (Thailandia) – traduzione simultanea

Territorio sano, cibo sano, persone più sane!

Approfondimenti:

- “Filiera corta, dal campo alla tavola – valorizzazione e tutela del territorio” Giancarlo Seppi, associazione Amici della Terra
- “Progetto presidi Slow Food come salvaguardia della biodiversità alimentare” Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la biodiversità ONLUS
- “La qualità del cibo” Mag. Petra Heschgl, Scuola professionale Aslago
- Discussione
- Intervento del pubblico
- Conclusioni

Ore 18:30-21:00 Uhr

ABENDPROGRAMM – FAIR COOKING KOSTPROBEN PROGRAMMA SERALE – DEGUSTAZIONE FAIR COOKING

Diverse Südtiroler Fair Cooking- Restaurants werden am Ende des Fair Cooking Tages Gerichte präsentieren, bei denen „regional auf fair trade“ trifft. Es beteiligen sich das Restaurant Anna Stuben mit Michelin-Sternekoch Armin Mairhofer, Castel Ringberg mit Haubenkoch Stefan Unterkircher, das Parkhotel Laurin mit Haubenkoch Egon Heiss, Condito mit Seniorchef Luis Agostini und das Restaurant Schöneck mit Michelin-Sternekoch Karl Baumgartner. Die Önothek Gandolfi stellt die Weine passend zu den verabreichten Speisen zur Verfügung. Während die Teilnahme an den Fachreferaten kostenlos ist, beträgt der Preis für die Fair Cooking Kostproben 20 € inkl. Weine. **Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Reservierung erforderlich unter 3470600950 – info@bbeventpromotion.com**

Gli chef partner di Fair Cooking prepareranno degli assaggi in cui il prodotto locale incontrerà il prodotto equo e solidale. I maestri all’opera saranno gli chef stellati Armin Mairhofer del ristorante Anna Stuben e Karl Baumgartner del ristorante Schöneck, i maestri di cucina Stefan Unterkircher del ristorante Castel Ringberg ed Egon Heiss del Parkhotel Laurin e lo chef Luis Agostini Senior dell’Atelier Condito. L’enoteca Gandolfi proporrà una degustazione di vini abbinata alle 5 portate presentate. La serata è a pagamento e costa 20 € vini inclusi. **Il numero dei partecipanti è limitato. Prenotazione obbligatoria allo 3470600950 – info@bbeventpromotion.com**