# LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DELLA VALLECAMONICA
## TRA IDENTITÀ CULTURALE E MERCATO

Iniziativa di comunità per la valorizzazione
del territorio e delle sue eccellenze agro alimentari

**GIORNATE DI INFO/FORMAZIONE:**

Sabato **16** Febbraio **2019** ore **14÷17**

Domenica **17** Febbraio **2019** ore **9÷12**

**GIORNATA DI CONDIVISIONE, CONCLUSIONI E FESTA**

Domenica **3** Marzo **2019** TUTTO IL GIORNO

**CASA MUSEO - CERVENO**

Coordina **MAURIZIO SENTIERI**,
nutrizionista, autore di testi di antropologia
e storia dell'alimentazione.

Il cibo, la cucina e l'alimentazione in genere hanno assunto ai nostri giorni un'importanza rilevante, ben oltre le specificità nutritive, dietetiche o relative alla qualità espressa. Oggi l'alimentazione, in tutte le sue diverse molteplici declinazioni, costituisce di fatto un elemento essenziale dei cosiddetti "stili di vita".

In questo contesto, territori dalla spiccata vocazione agroalimentare possono e debbono interagire proficuamente con una produzione tradizionale che sia in grado di "comunicare" al meglio le proprie caratteristiche e qualità.

L'iniziativa è rivolta a produttori, distributori, ristoratori ed a tutti i "consumatori" attenti e consapevoli (o che lo vogliono diventare)

**Tematiche principali**

- Il quadro d'insieme: economia, cultura e comportamento dei consumatori.
- La domanda di prodotti agroalimentari di qualità. Lo "sciame inquieto" dei consumatori e le tendenze in atto.
- I prodotti agroalimentari del territorio, loro caratteristiche qualitative e culturali. Il loro appeal nei confronti del mercato.
- Possibilità e strategie di comunità per la valorizzazione condivisa di un territorio e dei suoi prodotti

antonioligrafica - tip. Valgrigna

Iniziativa nell'ambito del programma di formazione del progetto
**"COLTIVARE PAESAGGI RESILIENTI" cofinanziato da Fondazione Cariplo**

La partecipazione è gratuita, ma è consigliata la prenotazione
all'indirizzo e-mail biodistrettovallecamonica@gmail.com

bio-distretto valle camonica AIAB · COLTIVARE PAESAGGI RESILIENTI · Fondazione CARIPLO · Valcamonica bio · Parco dell'Adamello · Comunità Montana di Valle Camonica · Comune di Cerveno · Slow Food Vallecamonica · L'Ontano Verde