

I GEMELLAGGI

Per descrivere l'approccio Slow Food, sono stati individuati sette casi studio in sette diversi paesi africani, gemellati con le città partner:

SOMÉ DEI DOGON (MALI) / CITTÀ DI TORINO

Condimenti tradizionali del popolo Dogon a base di spezie locali.

CUSCUS SALATO DI MIGLIO DELL'ISOLA DI FADIOUTH (SENEGAL) / CITTÀ DI TORINO

Cuscus di miglio tradizionale, lavato nell'acqua di mare di quest'isola di conchiglie a sud di Dakar.

BOTTARGA DI CEFALO DELLE DONNE IMRAGUEN (MAURITANIA) / CITTÀ DI TOURS

Le donne Imraguen vivono tradizionalmente di pesca e trasformazione del pesce, il loro prodotto principale è la bottarga (uova di cefalo essiccate).

ORTI COMUNITARI DI N'GANON E NANGOUNKAHA (COSTA D'AVORIO) / CITTÀ DI TOURS

Orti gestiti da una cooperativa di donne, destinati al sostentamento delle famiglie e alla mensa scolastica.

CAFFÈ SELVATICO DELLA FORESTA DI HARENNA (ETIOPIA) / CITTÀ DI BILBAO

L'Etiopia è il paese in cui il caffè è nato, e l'unico in cui si trovano piante selvatiche nella foresta.

YOGURT DEI POKOT CON LA CENERE (KENYA) / CITTÀ DI BILBAO

Yogurt tradizionale preparato con la cenere del cromwo, un albero locale, usata per disinfettare e far fermentare il latte.

VANIGLIA DI MANANARA (MADAGASCAR) / CITTÀ DI RIGA

Vaniglia coltivata nella riserva Biosfera Mananara Nord in modo sostenibile e secondo tecniche tradizionali.



VI ASPETTIAMO A:

RIGA

Riga City Festival: 20 agosto 2011
2° evento: primavera 2012

TOURS

Eurogusto
18/20 novembre 2011

BILBAO

Agusto
16/19 dicembre 2011

TORINO

Salone del Gusto/Terra Madre
25/29 ottobre 2012

www.4cities4dev.eu



4CITIES4DEV

Cibo buono, pulito e giusto

per tutti: l'esperienza

delle comunità del cibo



IL PROGETTO

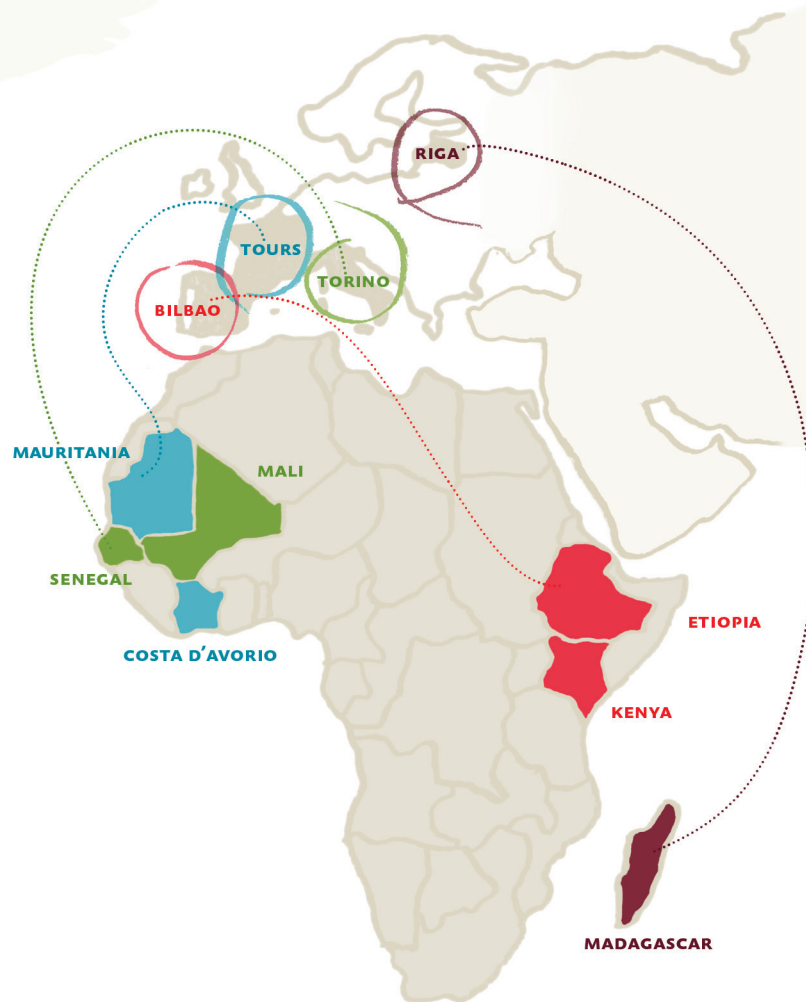
Il progetto **4Cities4Dev** co-finanziato dall'Unione europea nasce dalla collaborazione tra quattro città europee - Torino, in qualità di capofila, Bilbao, Riga, Tours - e Slow Food.

Il progetto intende coniugare il ruolo delle città, quali protagoniste attive di politiche locali e di cooperazione decentrata, con l'approccio di Slow Food basato sul coinvolgimento delle comunità del cibo, dei cittadini e dei consumatori.

4Cities4Dev ruota intorno all'esperienza delle comunità del cibo di Slow Food, gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo sostenibile e di qualità, conservando un forte legame di tipo sociale, economico, culturale e storico con il proprio territorio.

Le quattro città europee "adottano" sette comunità del cibo situate in Senegal, Mauritania, Etiopia, Madagascar, Kenya, Mali e Costa d'Avorio.

4CITIES4DEV



“Adottare” una comunità del cibo significa permettere alle città europee di conoscere da vicino queste realtà attraverso il supporto del lavoro già avviato da Slow Food e l'avvio di rapporti di natura istituzionale tra città partner, comunità del cibo e autorità locali.

Il sostegno e la diffusione delle comunità del cibo ha l'obiettivo di aumentare la consapevolezza dei cittadini europei sul consumo responsabile e sulle conseguenze delle abitudini alimentari. La lotta alla povertà richiede che gli individui e le istituzioni locali assumano comportamenti responsabili e sobri.

LA COMUNICAZIONE

Il progetto prevede un ampio spettro di mezzi di comunicazione per sensibilizzare i cittadini europei. Una **mostra itinerante** illustrerà i casi studio e informerà i visitatori, con immagini fotografiche, mappe e aree interattive per adulti e bambini. Sarà realizzata con materiali riciclabili. Un altro strumento fondamentale per coinvolgere il pubblico è il **video**. Saranno infatti realizzati dei cortometraggi in quattro dei sette casi studio (Kenya, Etiopia, Mali e Mauritania), successivamente montati in un lungometraggio e presentati in vari festival. I video saranno proiettati anche agli eventi e saranno disponibili sul web. Ci saranno inoltre un **sito internet** (www.4cities4dev.eu) e varie pubblicazioni cartacee per sensibilizzare ulteriormente il pubblico europeo, informarlo sulle attività previste dal progetto, e coinvolgerlo per allargare il dibattito. Saranno infine organizzati dei **workshop** su temi legati all'alimentazione e alla cooperazione allo sviluppo, come ulteriore occasione per sensibilizzare e informare i cittadini.

**cibo buono, pulito, giusto
per tutti: l'esperienza
delle comunità del cibo**

