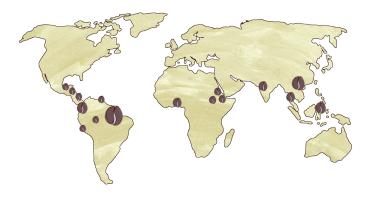
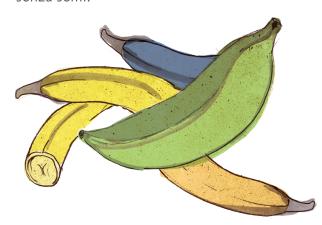


Sai qual è il suo paese di origine, come è stato scoperto e dove si è diffuso?



## SAI CHE ESISTONO BANANE ROSSE E ALTRE BLU?

E che sono tra i primi frutti coltivati dall'uomo? Ci hai mai pensato? La banana è un frutto senza semi!





### Vuoi scoprire subito come si possono imparare tante cose dal cibo?

Visita il nostro sito:

www.4cities4dev.eu

o scrivici a:

4cities4dev.project@comune.torino.it

Vieni in gita con la tua classe a uno dei nostri eventi!



















### **VIENI A:**



Tours (Francia): 18-20 novembre 2011 Bilbao (Spagna): 16-19 dicembre 2011

Riga (Lettonia): primavera 2012
Torino (Italia): 25-29 ottobre 2012

Per scoprire con Slow Food la storia, la geografia, i mestieri e le tradizioni attraverso il cibo.



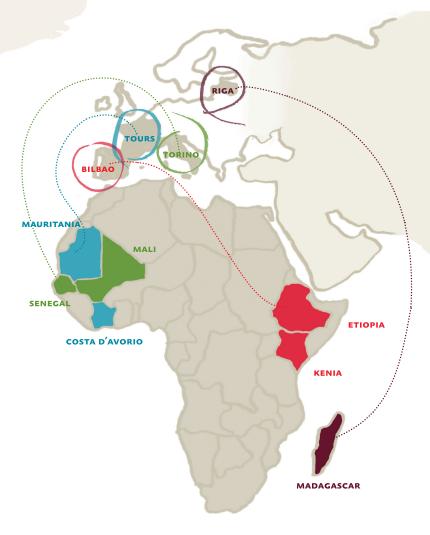
### COME?

Imparando a fare un orto, giocando con i cinque sensi, provando a fare la spesa nel nostro supermercato, guardando video e foto, conoscendo i produttori delle comunità del cibo!





# **4CITIES4DEV**



cibo buono, pulito, giusto per tutti

#### IL PROGETTO

Le città di Torino, Tours, Riga e Bilbao collaborano con comunità del cibo di sette stati africani (vedi cartina) per dare valore ai prodotti e alle tradizioni di queste terre. In questo progetto l'ingrediente importante è la conoscenza reciproca. Saranno presentati i coltivatori della vaniglia del Madagascar, i raccoglitori di caffè selvatico della foresta di Harenna in Etiopia, i pastori kenyoti della tribù Pokot e il loro yogurt con la cenere, i contadini degli orti in Costa d'Avorio, le produttrici di cuscus del Senegal, le donne del popolo Dogon in Mali e le loro spezie tradizionali chiamate somè e le donne mauritane che fanno essiccare le uova del pesce cefalo trasformandole in bottarga.

### **COMUNITÀ DEL CIBO**

Le comunità del cibo sono gruppi di persone che producono, lavorano e distribuiscono cibo di qualità legato al territorio.

### **BUONO, PULITO E GIUSTO**

Il cibo di qualità è un cibo buono, pulito e giusto ovvero piacevole al palato, attento all'ambiente e rispettoso di chi lo produce.