



Motivazione della Serata

La speciale serata "Viaggio nelle Spezie", organizzata con la collaborazione della Trattoria Visconti e della Condotta Slow Food Valli Orobiche, si propone di sostenere il progetto "Coltiviamo lo Sviluppo: Progetto Curcuma" condividendo la conoscenza delle spezie, della loro coltivazione e del loro impiego in cucina.

Nel villaggio di Anivorano, in Madagascar, il reddito di alcune famiglie si basa sul lavoro delle donne che curano la coltivazione e la commercializzazione di spezie, in particolare della curcuma.

Proprio le spezie rappresentano uno dei pochissimi prodotti realmente "monetizzabili" nell'economia agricola locale consentendo di far fronte alle spese quotidiane di ciascuna famiglia (es: Acquisto dell'indispensabile per la famiglia: acquisto di candele, fiammiferi, riso, sale, pagamento delle tasse scolastiche e dei materiali didattici dei figli...).

Cionostante la mancanza di competenze sia nelle tecniche colturali che di cura post raccolta, rendono poco redditizio l'accesso a un mercato guidato da logiche che tendono a sfruttare e sottopagano il lavoro prezioso e sapiente delle donne che rendono commestibili le spezie.

Il progetto avrà uno sviluppo triennale e si prefigge di fornire conoscenze e strumenti tecnico-professionali per migliorare le produzioni ampliando e consolidando le competenze.

Inoltre prevede la messa a dimora e la successiva produzione di nuove piante di spezie, l'adeguato trattamento del prodotto, la raccolta, la corretta conservazione e infine la cura nel confezionamento.

In futuro, intorno all'attività principale, potrebbero essere sviluppate piccole forme di artigianato in grado di sviluppare forme di "packaging" per la vendita o la conservazione dei prodotti.

Con il sogno di creare una cooperativa agricola femminile che sappia ridare dignità e futuro ad ogni donna.



TRATTORIA VISCONTI

VIA DE GASPERI, 12 - AMBIVERE (BG)
TELEFONO: +39 035 908 153
E-MAIL: INFO@TRATTORIAVISCONTI.IT
WWW.TRATTORIAVISCONTI.IT

SLOW FOOD

VALLI OROBICHE
VIA PAGLIA 5, 24030, BERGAMO (BG)
TELEFONO: 335 336334 - 035 244612
EMAIL: SILVIO@SLOWFOODVALLIOROBICHE.IT
WWW.SLOWFOODVALLIOROBICHE.IT

ASS. IL PONTE DI STELLE

VIA DE GASPERI, 11 - AMBIVERE (BG)
TELEFONO: +39 329 194 3644
E-MAIL: ILPONTEDISTELLE@GMAIL.IT
WWW.ILPONTEDISTELLE.WEBBLY.COM
IBAN IT91E050181100000000159373

PRENOTAZIONI ENTRO IL 3 FEBBRAIO 2017
CHIAMANDO IL 329 194 3644
SCRIVENDO A ILPONTEDISTELLE@GMAIL.IT
O SUL SITO WWW.ILPONTEDISTELLE.WEBBLY.COM



PRENOTAZIONI ENTRO IL 3 FEBBRAIO 2017



presso

TRATTORIA VISCONTI
VIA DE GASPERI, 12 - AMBIVERE (BG)



ASSOCIAZIONE
IL PONTE DI STELLE
KINTANA MAMIRAPIRATRA

Il Ponte di Stelle promuove iniziative con il sogno di sostenere le opere di bene nella missione in Madagascar di padre Pierino Limonta.

Le attività durano tutto l'anno e vedono impegnati i soci nella raccolta fondi attraverso la realizzazione e la vendita di biscotti (i FATTIxBENE), oggetti e prodotti di artigianato malgascio, bomboniere per ogni speciale ricorrenza, nella preparazione e nell'allestimento di servizi di catering e banqueting. Inoltre si organizzano giornate di animazione per bambini, si promuovono rassegne teatrali dialettali, spettacoli, concerti, serate di degustazione e lo speciale concorso di torte casalinghe, "MAMY".

Si organizza annualmente almeno un viaggio in Madagascar, presso le Parrocchie di Padre Pierino, coinvolgendo e formando gruppi di giovani interessati a una esperienza di animazione e di incontro con la realtà malgascia.

L'Associazione si adopera nel realizzare e sostenere attività nel proprio territorio con una particolare attenzione ai bambini, impegnandosi per quanto possibile nel costruire ponti di solidarietà.



Programma della Serata

Cenni storici sull'uso delle spezie.

Le spezie della salute: funzioni preventive e curative delle spezie.

Le spezie come coloranti: valore simbolico e creativo delle spezie coloranti.

Le spezie come conservanti: l'uso delle spezie come conservanti naturali.

Le spezie del gusto: l'uso delle spezie come accento per caratterizzare i piatti delle diverse cucine del mondo.

Le spezie nelle culture «Altre»: food habits, riti, precetti e tabù.

Le Spezie, non agitarsi prima dell'uso: come comperarle, conservarle e utilizzarle al meglio.

Approfondimento sulle spezie importate dal Madagascar:

Curcuma | Pepe Rosa | Chiodi di Garofano | Noce Moscata | Cannella | Vaniglia.

Realizzazione e degustazione di due ricette:

Fish Masala: filetti di pesce alle verdure e Masala di Spezie.
Dolce aromatizzato alle spezie.

Condotta da Chef Kumalé

Costo 30,00€

Saranno in vendita le Spezie che l'associazione IL PONTE DI STELLE importa dal Madagascar.



La Trattoria Visconti è una dimora dall'atmosfera raccolta e familiare, nel centro storico di Ambivere, un piccolo paese a pochi chilometri da Bergamo. La famiglia Visconti ne segue direttamente la gestione da tre generazioni, attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli.



Slow Food®
Valli Orobiche

Slow Food è un'associazione internazionale senza fini di lucro. Si propone di diffondere la cultura alimentare, di sviluppare l'educazione sensoriale e del gusto, di tutelare la biodiversità e le produzioni di piccola scala, di promuovere la qualità nelle sue componenti organolettiche, ambientali e sociali. Slow Food lavora affinché tutti possano permettersi ed apprezzare un cibo buono per il palato, buono per l'ambiente e buono per chi lo produce: il cibo buono, pulito e giusto. Slow Food è il movimento per la tutela e il diritto al piacere.



Chef Kumalé – ovvero Vittorio Castellani – è un giornalista freelance, uno storyteller... o meglio, un "Gastronomade" insaziabile! Alterna l'attività di studio e ricerca sulla gastronomia mondiale con quella di formatore, ideatore di eventi gastronomici e consulente. La sua profonda conoscenza delle cucine del mondo deriva da innumerevoli viaggi ed esperienze umane e professionali vissute nei cinque Continenti. Collabora con importanti testate nazionali, enti e istituzioni locali e internazionali sui temi delle culture materiali nei paesi extraeuropei e nelle metropoli dell'Europa meticcica.

www.ilgastronomade.com