



Slow Food®
Oglio Franciacorta Lago d'Iseo

in collaborazione con



Slow Food®
Valli Orobiche

in occasione del



Venerdì 27
maggio 2011
ore 16:30
Palazzo Odofredi
Iseo (BS)

presenta



Coltivare il Lago Workshop

Comunità del cibo e presidi: la prospettiva agroalimentare e di sviluppo economico di un progetto di riqualificazione ambientale

Amministratori, tecnici, giornalisti, Storici, Esperti, ristoratori e pescatori si confronteranno sul tema, sulle prospettive di sviluppo ma anche di diffusione di conoscenza che la produzione di cibo su un territorio può generare.

Conduce: **Gilberto Venturini** (responsabile SlowFood Regione Lombardia per il Progetto Acque Dolci)

intervengono:

- **Rosarita Colosio** (storica e studiosa dei costumi)
la pesca nella storia del Lago dai primi del '900 ad oggi
- **Ing Giuseppe Faccanoni** (presidente del consorzio dei comuni del lago)
La riqualificazione dei fondali
- **Gianni Lecchi** (presidente del consorzio delle torbiere)
Il ruolo di una riserva naturale nella produzione agroalimentare
- **Gloria Rolfi** (direttore Comunità Montana del sebino Bresciano)
Territorio e prodotti tipici un legame che racconta una storia
- **Giacomo Mojoli** (giornalista, consulente per l'innovazione UNISG Pollenzo)
Il lago come metafora del network

Interventi dal pubblico

Saluti del Sindaco di Iseo dr Riccardo Venchiarutti

Conclusioni

con il patrocinio di



in
collaborazione
con



Slow Food®
Valli Orobiche