

Il 'Graditi Tour' fa tappa al Mulino Bencivenga di Alvignano il 15 ottobre con "Nostro Pane, Nostra Libertà" e ospita Vandana Shiva

(Agen Food) - Alvignano (CE), 12 ott. - Venerdì 15 ottobre l'azienda agricola Mulino Bencivenga di Alvignano (CE) nel corso dell'evento: "Nostro Pane, Nostra Libertà; Our Bread, Our Freedom" ospiterà in collegamento Vandana Shiva, nota ambientalista e attivista su temi quali la biodiversità e la bioetica. L'iniziativa è una ulteriore tappa del 'Graditi Tour', dall'omonimo progetto che ha come partner il CNR e Città della Scienza (oltre ad una serie di aziende agricole e un istituto superiore) la cui finalità è utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore e per la salvaguardia e l'uso sostenibile del suolo. Vandana Shiva, che da anni si batte per la tutela della diversità biologica, animata da una forte passione per i diritti umani, celebra il forte simbolismo del pane rievocando il ricordo di come in India nel 1857 all'inizio del movimento di liberazione nazionale dal colonialismo, l'emblema del movimento per la libertà era proprio lo scambio di un pezzo di pane da persona a persona. Una giornata all'insegna della natura, dell'agricoltura e dell'alimentazione: dalla Campania, tante piazze italiane e internazionali si collegheranno e saranno riunite insieme per un mondo di pace. Alla fine dell'incontro con Vandana Shiva, verrà seminato il seme di libertà, da curare e nutrire così come il sentimento di giustizia. Il tutto avverrà all'interno di una azienda agrituristica biologica che ospita un Mulino del '700 e che è dedicata all'accoglienza delle scuole per percorsi didattici sull'agricoltura biologica e sull'alimentazione. Per le scuole in particolare, sarà lanciato il Premio "Nostro Pane, Nostra Libertà": fino alla fine di maggio 2023 gli studenti potranno partecipare inviando foto e immagini del loro seme, di come si sviluppa, per poi presentare a giugno un lavoro letterario, artistico, audiovisivo, creativo intorno alla pianta e ai suoi valori simbolici e concreti. GRADITI è l'acronimo del progetto dal titolo GRANI ANTICHI PER NUOVI PRODOTTI SALUTISTICI che intende utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore, per la salvaguardia della biodiversità agraria e l'uso sostenibile del suolo. Un lavoro di ricerca scientifica e divulgazione dei risultati che si realizza attraverso un partenariato che coinvolge diversi protagonisti ciascuno per le proprie competenze e know-how. Capofila del progetto è un'azienda agricola, Azienda Ottavio Lucifero, mentre il CNR che partecipa con due istituti del Dipartimento Bioagroalimentare, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA) e l'Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP), e Città della Scienza di Napoli sono partner del progetto rispettivamente per le attività scientifiche e per la disseminazione dei risultati. La responsabile scientifica del progetto è la dott.ssa Maria Grazia Volpe. Partner sono inoltre una serie di aziende agricole, di trasformazione e un Istituto tecnico



Il 'Graditi Tour' fa tappa al Mulino Bencivenga di Alvignano il 15 ottobre con "Nostro Pane, Nostra Libertà" e ospita Vandana Shiva



10/12/2022 16:16

- Redazione AgenFood

(Agen Food) - Alvignano (CE), 12 ott. - Venerdì 15 ottobre l'azienda agricola Mulino Bencivenga di Alvignano (CE) nel corso dell'evento: "Nostro Pane, Nostra Libertà; Our Bread, Our Freedom" ospiterà in collegamento Vandana Shiva, nota ambientalista e attivista su temi quali la biodiversità e la bioetica. L'iniziativa è una ulteriore tappa del 'Graditi Tour', dall'omonimo progetto che ha come partner il CNR e Città della Scienza (oltre ad una serie di aziende agricole e un istituto superiore) la cui finalità è utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore e per la salvaguardia e l'uso sostenibile del suolo. Vandana Shiva, che da anni si batte per la tutela della diversità biologica, animata da una forte passione per i diritti umani, celebra il forte simbolismo del pane rievocando il ricordo di come in India nel 1857 all'inizio del movimento di liberazione nazionale dal colonialismo, l'emblema del movimento per la libertà era proprio lo scambio di un pezzo di pane da persona a persona. Una giornata all'insegna della natura, dell'agricoltura e dell'alimentazione: dalla Campania, tante piazze italiane e internazionali si collegheranno e saranno riunite insieme per un mondo di pace. Alla fine dell'incontro con Vandana Shiva, verrà seminato il seme di libertà, da curare e nutrire così come il sentimento di giustizia. Il tutto avverrà all'interno di una azienda agrituristica biologica che ospita un Mulino del '700 e che è dedicata all'accoglienza delle scuole per percorsi didattici sull'agricoltura biologica e sull'alimentazione. Per le scuole in particolare, sarà lanciato il Premio "Nostro Pane, Nostra Libertà": fino alla fine di maggio 2023 gli studenti potranno partecipare inviando foto e immagini del loro seme, di come si sviluppa, per poi presentare a giugno un lavoro letterario, artistico, audiovisivo, creativo intorno alla pianta e ai suoi valori simbolici e concreti. GRADITI è l'acronimo del progetto dal titolo GRANI ANTICHI PER NUOVI PRODOTTI SALUTISTICI che intende utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore, per la salvaguardia della biodiversità agraria e l'uso sostenibile del suolo. Un lavoro di ricerca scientifica e divulgazione dei risultati che si realizza attraverso un partenariato che coinvolge diversi protagonisti ciascuno per le proprie competenze e know-how. Capofila del progetto è un'azienda agricola, Azienda Ottavio Lucifero, mentre il CNR che partecipa con due istituti del Dipartimento Bioagroalimentare, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA) e l'Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP), e Città della Scienza di Napoli sono partner del progetto rispettivamente per le attività scientifiche e per la disseminazione dei risultati. La responsabile scientifica del progetto è la dott.ssa Maria Grazia Volpe. Partner sono inoltre una serie di aziende agricole, di trasformazione e un Istituto tecnico

AgenFood

Città della Scienza

agrario: Azienda Agricola Iuorio Luigia; Azienda Agricola Pompilio; Azienda Agricola Graziosi; Serrocroce Birrificio Agricolo; Azienda Agricola Mulino Bencivenga; Antica Forneria Molettieri; Le Vecchie Tradizioni di Immacolata Di Paolo; l' Istituto tecnico agrario G. De Gruttola di Ariano Irpino (AV). #graditi #mulinobencivenga #nostropanenostraliberta #vandanashiva Visualizzato da:

Grani Antichi per nuovi prodotti, il Progetto Graditi arriva al Mulino Bencivenga di Alvignano

Carlo Scatozza

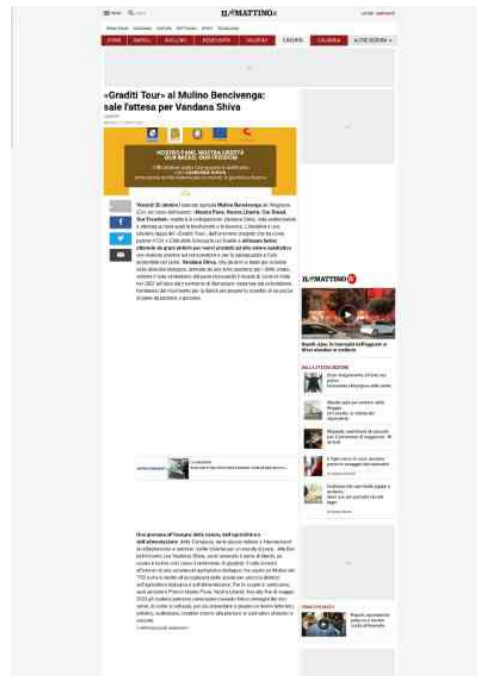
Venerdì 15 ottobre l'azienda agricola Mulino Bencivenga ad Alvignano (Ce) nel corso dell'evento : ' Nostro Pane, Nostra Libertà; Our Bread, Our Freedom' ospiterà in collegamento Vandana Shira , nota ambientalista e attivista su temi quali la biodiversità e la bioetica. L'iniziativa è una ulteriore tappa del ' Graditi Tour' , dall'omonimo progetto che ha come partner il CNR e Città della Scienza (oltre ad una serie di aziende agricole e un istituto superiore) la cui finalità è utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore e per la salvaguardia e l'uso sostenibile del suolo. Vandana Shiva, che da anni si batte per la tutela della diversità biologica, animata da una forte passione per i diritti umani, celebra il forte simbolismo del pane rievocando il ricordo di come in India nel 1857 all'inizio del movimento di liberazione nazionale dal colonialismo , l'emblema del movimento per la libertà era proprio lo scambio di un pezzo di pane da persona a persona. Una giornata all'insegna della natura, dell'agricoltura e dell'alimentazione: dalla Campania, tante piazze italiane e internazionali si collegheranno e saranno riunite insieme per un mondo di pace. Alla fine dell'incontro con Vandana Shiva, verrà seminato il seme di libertà, da curare e nutrire così come il sentimento di giustizia. Il tutto avverrà all'interno di una un' azienda agrituristica biologica che ospita un Mulino del '700 e che è dedita all'accoglienza delle scuole per percorsi didattici sull'agricoltura biologica e sull'alimentazione. Per le scuole in particolare, sarà lanciato il Premio Nostro Pane, Nostra Libertà : fino alla fine di maggio 2023 gli studenti potranno partecipare inviando foto e immagini del loro seme, di come si sviluppa, per poi presentare a giugno un lavoro letterario, artistico, audiovisivo, creativo intorno alla pianta e ai suoi valori simbolici e concreti. Per info: www.graditi.it Il Progetto Graditi GRADITI è l'acronimo del progetto dal titolo GRANI ANTICHI PER NUOVI PRODOTTI SALUTISTICI che intende utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore, per la salvaguardia della biodiversità agraria e l'uso sostenibile del suolo. Un lavoro di ricerca scientifica e divulgazione dei risultati che si realizza attraverso un partenariato che coinvolge diversi protagonisti ciascuno per le proprie competenze e know how. Capofila del progetto è un'azienda agricola, Azienda Ottavio Lucifero, mentre il CNR che partecipa con due istituti del Dipartimento Bioagroalimentare, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA) e l'Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP), e Città della Scienza di Napoli sono partner del progetto rispettivamente per le attività scientifiche e per la disseminazione dei risultati. La responsabile scientifica del progetto è la dott.ssa Maria Grazia Volpe . Partner sono inoltre una serie di aziende agricole, di trasformazione e un Istituto tecnico agrario: Azienda Agricola Iuorio Luigia; Azienda Agricola Pompilio ; Azienda Agricola



Graziosi ; Serrocroce Birrificio Agricolo; Azienda Agricola Mulino Bencivenga ; Antica Forneria Molettieri ; Le Vecchie Tradizioni di Immacolata Di Paolo; l'Istituto tecnico agrario G. De Gruttola di Ariano Irpino (Av). Per maggiori info: <http://www.graditi.it/>

«Graditi Tour» al Mulino Bencivenga: sale l' attesa per Vandana Shiva

Venerdì 15 ottobre l' azienda agricola Mulino Bencivenga ad Alvignano (Ce) nel corso dell' evento:« Nostro Pane, Nostra Libertà; Our Bread, Our Freedom »ospiterà in collegamento Vandana Shira, nota ambientalista e attivista su temi quali la biodiversità e la bioetica. L' iniziativa è una ulteriore tappa del «Graditi Tour», dall' omonimo progetto che ha come partner il Cnre Città della Scienza la cui finalità è utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore e per la salvaguardia e l' uso sostenibile del suolo. Vandana Shiva , che da anni si batte per la tutela della diversità biologica, animata da una forte passione per i diritti umani, celebra il forte simbolismo del pane rievocando il ricordo di come in India nel 1857 all' inizio del movimento di liberazione nazionale dal colonialismo, l' emblema del movimento per la libertà era proprio lo scambio di un pezzo di pane da persona a persona. APPROFONDIMENTI LA CURIOSITÀ Osservatorio Agro Green della Campania, visita ad Agerola per la...



Il 'Graditi Tour' fa tappa al Mulino Bencivenga di Alvignano

ALVIGNANO - Venerdì 15 ottobre l'azienda agricola Mulino Bencivenga ad Alvignano (Ce) nel corso dell'evento: "Nostro Pane, Nostra Libertà; Our Bread, Our Freedom" ospiterà in collegamento Vandana Shiva, nota ambientalista e attivista su temi quali la biodiversità e la bioetica. L'iniziativa è una ulteriore tappa del 'Graditi Tour', dall'omonimo progetto che ha come partner il CNR e Città della Scienza (oltre ad una serie di aziende agricole e un istituto superiore) la cui finalità è utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore e per la salvaguardia e l'uso sostenibile del suolo. Vandana Shiva, che da anni si batte per la tutela della diversità biologica, animata da una forte passione per i diritti umani, celebra il forte simbolismo del pane rievocando il ricordo di come in India nel 1857 all'inizio del movimento di liberazione nazionale dal colonialismo, l'emblema del movimento per la libertà era proprio lo scambio di un pezzo di pane da persona a persona. Una giornata all'insegna della natura, dell'agricoltura e dell'alimentazione: dalla Campania, tante piazze italiane e internazionali si collegheranno e saranno riunite insieme per un mondo di pace. Alla fine dell'incontro con Vandana Shiva, verrà seminato il seme di libertà, da curare e nutrire così come il sentimento di giustizia. Il tutto avverrà all'interno di una azienda agrituristica biologica che ospita un Mulino del '700 e che è dedicata all'accoglienza delle scuole per percorsi didattici sull'agricoltura biologica e sull'alimentazione. Per le scuole in particolare, sarà lanciato il Premio "Nostro Pane, Nostra Libertà": fino alla fine di maggio 2023 gli studenti potranno partecipare inviando foto e immagini del loro seme, di come si sviluppa, per poi presentare a giugno un lavoro letterario, artistico, audiovisivo, creativo intorno alla pianta e ai suoi valori simbolici e concreti. Per info: www.graditi.it Il Progetto Graditi GRADITI è l'acronimo del progetto dal titolo GRANI ANTICHI PER NUOVI PRODOTTI SALUTISTICI che intende utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore, per la salvaguardia della biodiversità agraria e l'uso sostenibile del suolo. Un lavoro di ricerca scientifica e divulgazione dei risultati che si realizza attraverso un partenariato che coinvolge diversi protagonisti ciascuno per le proprie competenze e know how. Capofila del progetto è un'azienda agricola, Azienda Ottavio Lucifero, mentre il CNR che partecipa con due istituti del Dipartimento Bioagroalimentare, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA) e l'Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP), e Città della Scienza di Napoli sono partner del progetto rispettivamente per le attività scientifiche e per la disseminazione dei risultati. La responsabile scientifica del progetto è la dott.ssa Maria Grazia Volpe. Partner sono inoltre una serie di aziende agricole, di trasformazione e un Istituto tecnico



Il 'Graditi Tour' fa tappa al Mulino Bencivenga di Alvignano

ALVIGNANO - Venerdì 15 ottobre l'azienda agricola Mulino Bencivenga ad Alvignano (Ce) nel corso dell'evento: 'Nostro Pane, Nostra Libertà; Our Bread, Our Freedom'

ALVIGNANO Venerdì 15 ottobre l'azienda agricola Mulino Bencivenga ad Alvignano (Ce) nel corso dell'evento: 'Nostro Pane, Nostra Libertà; Our Bread, Our Freedom' ospiterà in collegamento Vandana Shiva, nota ambientalista e attivista su temi quali la biodiversità e la bioetica. L'iniziativa è una ulteriore tappa del 'Graditi Tour', dall'omonimo progetto che ha come partner il CNR e Città della Scienza (oltre ad una serie di aziende agricole e un istituto superiore) la cui finalità è utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore e per la salvaguardia e l'uso sostenibile del suolo. Vandana Shiva, che da anni si batte per la tutela della diversità biologica, animata da una forte passione per i diritti umani, celebra il forte simbolismo del pane rievocando il ricordo di come in India nel 1857 all'inizio del movimento di liberazione nazionale dal colonialismo, l'emblema del movimento per la libertà era proprio lo scambio di un pezzo di pane da persona a persona. Una giornata all'insegna della natura, dell'agricoltura e dell'alimentazione: dalla Campania, tante piazze italiane e internazionali si collegheranno e saranno riunite insieme per un mondo di pace. Alla fine dell'incontro con Vandana Shiva, verrà seminato il seme di libertà, da curare e nutrire così come il sentimento di giustizia. Il tutto avverrà all'interno di una un'azienda agrituristica biologica che ospita un Mulino del '700 e che è dedita all'accoglienza delle scuole per percorsi didattici sull'agricoltura biologica e sull'alimentazione. Per le scuole in particolare, sarà lanciato il Premio Nostro Pane, Nostra Libertà: fino alla fine di maggio 2023 gli studenti potranno partecipare inviando foto e immagini del loro seme, di come si sviluppa, per poi presentare a giugno un lavoro letterario, artistico, audiovisivo, creativo intorno alla pianta e ai suoi valori simbolici e concreti. Per info: www.graditi.it Il Progetto Graditi GRADITI è l'acronimo del progetto dal titolo GRANI ANTICHI PER NUOVI PRODOTTI SALUTISTICI che intende utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore, per la salvaguardia della biodiversità agraria e l'uso sostenibile del suolo. Un lavoro di ricerca scientifica e divulgazione dei risultati che si realizza attraverso un partenariato che coinvolge diversi protagonisti ciascuno per le proprie competenze e know how. Capofila del progetto è un'azienda agricola, Azienda Ottavio Lucifero, mentre il CNR che partecipa con due istituti del Dipartimento Bioagroalimentare, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA) e l'Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP), e Città della Scienza di Napoli sono partner del progetto rispettivamente per le attività scientifiche e per la disseminazione dei risultati. La responsabile scientifica del progetto è la dott.ssa Maria Grazia Volpe. Partner sono inoltre una serie di aziende agricole, di trasformazione



e un Istituto tecnico agrario: Azienda Agricola Iuorio Luigia; Azienda Agricola Pompilio; Azienda Agricola Graziosi; Serrocroce Birrificio Agricolo; Azienda Agricola Mulino Bencivenga; Antica Forneria Molettieri; Le Vecchie Tradizioni di Immacolata Di Paolo; l'Istituto tecnico agrario G. De Gruttola di Ariano Irpino (Av). Per maggiori info: <http://www.graditi.it/>