



LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA CULTURA ECOSOSTENIBILE

Gli incontri

1° incontro di rete, Cortina d'Ampezzo, 25 febbraio 2015, Ristorante Al Camin, nell'ambito della Settimana sulla Neve.

"In tema di EXPO", presentazione e degustazione dei prodotti sostenuti dai SI Club Cortina d'Ampezzo, Bergamo, Bolzano-Bozen, Busto Arsizio, Cividale del Friuli, Cremona, Gorizia, Venezia, Venezia Mestre, Verona, Vicenza : si sono gustati formaggi, farine, pane e dolci delle Dolomiti, confetture bergamasche, tisane del maso, vini veneti e del Ticino, asparago bianco friulano e verdure dal Veneto. Presente Silvana Grasselli Savaris, Accademica della Cucina Italiana, che ha presentato la cucina tradizionale delle Dolomiti. Durante la serata è stato consegnato il **marchio "Prodotto sostenuto da Soroptimist"**. La manifestazione ha avuto il **Patrocinio di EXPO DOLOMITI PATRIMONIO DELL'UMANITA'** : è stata prodotta una pubblicazione. link allegato :

<https://www.soroptimist.it/club/cortina-d-ampezzo/attivita/progetto-c-c-8218/>

2° incontro di rete, Bergamo, 10 marzo 2015, Osteria La Giganca.

La cena ha proposto piatti preparati con i prodotti sostenuti dal Club Bergamo, ma sono stati anche presentati prodotti sostenuti dai Club Busto Arsizio, Cremona, Mantova, Milano Fondatore, Val di Noto, Pavia, Reggio Calabria, Treviglio Pianura Bergamasca, Valle d'Aosta, Varese. Durante la serata è stata comunicata ufficialmente la **partecipazione del progetto a EXPO-Cascina Triulza** (sede espositiva delle attività e buone prassi della Società Civile), con un **video** che passerà numerose volte al giorno per tutti i 180 giorni della durata di EXPO. Il **meeting point Soroptimist International** è individuato presso la sala di proiezione del video, collegato anche alla pubblicazione "Le Best Practices in Expo 2015". La parte relativa a Expo è curata da Marilù Cordone (BG).

3° incontro di rete, Val d'Illasi, 11 aprile 2015, Ristorante La Villa de Winckels, organizzato dal Club Verona.

Dopo la visita ad alcune chiese e abbazie della zona, ad alcune rinomate cantine hanno presentato i loro prodotti, oltre al Club Verona (vini e carne di pecora brogna), i Club Bergamo (confetture e formaggio), Cortina d'Ampezzo (formaggio), Cremona (formaggio), Varese (formaggio e miele), Napoli (scorzette di cioccolato) e Valle d'Aosta con le sue tovagliette (**Patrocinio EXPO VALLE D'AOSTA**) e le sue tisane. Erano presenti anche i Club Bolzano-Bozen, Busto Arsizio, Venezia Mestre, Vicenza e Treviso.

4° incontro di rete, Gardone Riviera, 15 maggio 2015.

E' stato ospitato dal Club Garda Sud, in occasione della conferenza stampa per il CND del giorno, e ha proposto un aperitivo. Erano presenti i Club Bergamo (salumi), Busto Arsizio (vino bianco), Bolzano-Bozen (gli sciroppi per insaporire il vino), Cividale del Friuli (salumi), Cremona (formaggio stracchinella), Gorizia (asparagi sott'olio), Treviglio PB (caprini), Valle d'Aosta (fontina e miele, e le sue tovagliette), Verona (vino bianco), Venezia Mestre (carciofini sott'olio) e Napoli con le scorzette d'arancia al cioccolato. In occasione del CND **è stato**

presentato in anteprima il video che sarà proiettato dai prossimi giorni a Expo-Cascina Triulza.

5° incontro di rete, Lecco, 7 giugno 2015, nell'ambito del Convegno "We Italian Soroptimists for Expo".

Sono stati presentati i prodotti dei Club Bergamo, Bolzano-Bozen, Busto Arsizio, Gorizia, Mantova, Rovigo, Valle d'Aosta, Varese, Vercelli nei centritavola della conviviale che ha concluso il Convegno. Erano **presenti la Presidente Nazionale Anna Maria Isastia, la Presidente Eletta del SI/E Maria Elisabetta de Franciscis, la Presidente del Comitato Estensione della Federazione Europea Maria Luisa Frosio, la Presidente Eletta dell'Unione Italiana Leila Picco, la IPastPresidente dell'Unione Italiana Flavia Pozzolini e altre autorità Soroptimiste.**

6° incontro di rete, Golasecca, Tenuta Tovaglieri, 12 giugno 2015 organizzato dal Club Busto Arsizio "Ticino Olona".

Presenti la **Presidente della Federazione Europea Ulla Madsen, la Presidente del Comitato Estensione della Federazione Europea Maria Luisa Frosio e altre autorità Soroptimiste.** Nell'occasione sono stati presentati dalle produttrici e degustati i prodotti sostenuti dai Club Bergamo (salumi e confetture), Busto Arsizio (vini), Cremona (formaggi), Ferrara (angurie), Mantova (riso vialone), Milano Fondatore (olio), Napoli (scorzette al cioccolato), Pavia (fragole disidratate), Prato (farina di castagne), Reggio Calabria (dolci al bergamotto), Roma Tre (biscotti), Rovigo (aglio sott'olio), Treviglio Pianura Bergamasca (caprini), Valle d'Aosta (fontina, miele), Varese (miele), Vercelli (riso), Verona (vini). Il Club Venezia ha offerto prodotti cosmetici in omaggio, preparati dalla Cooperativa femminile sostenuta dal Club.

7° incontro di rete, Gressan, Castello La Tour de Villa, 20 agosto 2015, organizzato dal Club Valle d'Aosta.

Con una giornata di visita ad alcune interessanti località della Valle, l'incontro ha proposto una lotteria con i prodotti sostenuti dal Club ospitante e con quelli offerti dagli altri club della rete (i vini del Ticino del Club Busto Arsizio, il riso del Club Vercelli, le fragole disidratate del Club Pavia, le confetture del Club Bergamo e il miele del Club Varese).

8° incontro di rete, Cremona, 12 settembre 2015.

Visita al Museo del Violino e ad altre attrattive della città lombarda. Durante il pranzo si sono degustati alcuni prodotti sostenuti dal progetto, fra i quali la stracchinella ed altri formaggi del Club ospitante, le confetture e il salame di Bergamo, i vini del Club Verona, il salame di Cividale del Friuli, il riso di Vercelli, l'aglio di Rovigo, le scorzette di arancia al cioccolato di Napoli, il vino bio e i pomodorini di pachino del Club Val di Noto, le tisane e la fontina, e le simpatiche tovagliette, del Club Valle d'Aosta, le tisane aromatiche di Bolzano-Bozen.

9° incontro di rete, Vercelli, 6 novembre 2015, Seminario Vescovile.

Dopo la stagione del "taglio" del riso (che è stato il protagonista della cena) : appuntamento "culinario" è stato preceduto da un convegno sul tema della Figura della Donna nella Prima Guerra Mondiale, fra i relatori presente la past PN, Anna Maria Isastia, con una interessantissima relazione. **Nell'occasione è stato presentato l'ultimo prodotto inserito nel progetto, il mirtillo nero dell'Appennino, sostenuto dal Club Modena.**

10° incontro di rete, Milano, 17 dicembre 2015, "Sala da Cioccolato" Gay Odin, organizzato dalla produttrice Marisa Del Vecchio, Club Napoli.

Sono stati presentati, e degustati, i prodotti della famosa firma storica dell'arte del cioccolato artigianale Isidoro Odin di Napoli. **Nell'occasione è stato presentato il premio ottenuto**

per il video realizzato per Expo-Cascina Triulza ed è stata consegnata la pubblicazione "Le migliori prassi all'Expo 2015", con la citazione del progetto C&C, dei Club partecipanti e dei prodotti sostenuti.

11° incontro di rete, Noto, 26 maggio 2016.

Visita alle aziende delle produttrici sostenute dal progetto. Presenti i Club Bergamo (salumi), Busto Arsizio Ticino Olona (vini), Mantova (riso), Modena (mirtillo nero), Napoli (arancini di cioccolato), Treviglio Pianura Bergamasca (formaggi), Val di Noto (vini), Varese (formaggi e miele), Vercelli (riso).

12° incontro di rete, Biella, 24 settembre 2016.

Presentazione delle due imprenditrici sostenute e dei nuovi prodotti. Presente anche il Club Pavia.

13° incontro di rete, Modena, 6 maggio 2017.

Nell'occasione, con la degustazione del mirtillo nero dell'Appennino, **è stato presentato il piano di sviluppo del progetto ampliandosi negli obiettivi : educazione alimentare e contrasto allo spreco.** Presente la VPN Carla Zanfrà. Partecipazione dei Club Bergamo (salumi), Busto Arsizio (vino del Ticino), Pavia (fragole disidratate), Valle d'Aosta (fontina), Varese (miele) e inoltre Bologna, Lamezia T., Merate, Padova, Piacenza, Treviglio Pianura Bergamasca.

14° incontro di rete, Lamezia Terme-Maida (CZ), 24 giugno 2017, Agriturismo Costantino.

Nell'occasione, dopo una visita ai luoghi della zona **sono stati presentati tre nuovi prodotti sostenuti dai Club Catanzaro (miele), Cosenza (pane di Rogliano), Palmi (dolcetti alle mandorle)** e la **scheda per la ricetta contro lo spreco.** Sono stati inoltre degustati i prodotti dei Club Bergamo, Busto Arsizio, Cortina d'Ampezzo, Modena, Napoli, Roma Tre, Valle d'Aosta, Varese.

15° incontro di rete Bergamo, 24 ottobre 2017, Fondazione ISB.

Tema della cena solidale il "contrasto allo spreco alimentare" per sostenere l'Organizzazione di Volontariato Onlus MT25, impegnata sul territorio a ritirare gli alimenti freschi invenduti e prossimi alla scadenza da supermercati per poi distribuirli alle persone bisognose. Hanno collaborato alla preparazione della cena gli studenti del corso di Operatore di Ristorazione, Tecnico di Cucina e Pasticceria, le socie Ivana Suardi e Tiziana De Franceschi che si sono cimentate in cucina. Alla conviviale hanno partecipato la coordinatrice per l'educazione del progetto C&C Maria Grazia Silvestri presidente del **Club di Modena**, la presidente del **Club di Busto Arsizio** Marinella Fusi, la presidente del **Club di Milano Fondatore** Demarziani Elena, la presidente del **Club di Treviglio P.B.** Anna Di Landro. Con l'occasione la presidente del Club, Anna Paganoni, ha presentato il progetto "Treasures from trash - tesori dal riciclo": spille creative ricavate dal recupero di capsule del caffè. Le spille simboleggiano l'impegno delle Soroptimiste a contenere lo spreco alimentare e sostenere le iniziative del Progetto Cultura e Coltura.

16° incontro di rete, Cortina d'Ampezzo, 8 febbraio 2018, Agriturismo Jaegerhaus.

In occasione del 50° anniversario del Club si sono riuniti 15 club della rete in una serata dedicata alla Cultura delle Donne per il Cibo e all'Ecosostenibilità. Dopo il benvenuto di Katia Taffner, Presidente del Club, la Presidente Nazionale Patrizia Salmoiraghi e la coordinatrice della rete Anna Paganoni hanno ricordato le tappe iniziali di questo progetto che conta ormai 32 club. Il club di Cortina ha presentato i nuovi progetti di rete: l'intervento didattico "decalogo antispreco" portato nelle scuole primarie della città, la ricetta antispreco (Gröstl e Canederli) e

unisce alla rete le produttrici che dopo il racconto della loro esperienza hanno ricevuto il bollino di qualità Soroptimist. Ben 11 club hanno portato i loro prodotti, sapientemente preparati dai ristoratori.

(1) Salame e Coppa, Bergamo (2) Vini del Ticino, Busto Arsizio (3) Marmellate d'arance, Catanzaro (4) Olio EVO Biologico, Lamezia Terme (5) formaggi "Morla" di latte caprino, Club di Treviglio Pianura Bergamasca (6) Fontina, Valle d'Aosta (7) conserve di aglio, Rovigo; la cena si è conclusa una festosa cornice di musiche, costumi e maschere e con (8) i liquori di fine pasto, Biella (9) i succhi di mirtillo dell'Appennino modenese, in accompagnamento (10) alle scorzette d'arancia e cioccolato di Napoli e (11) alla torta di castagne di Prato. Hanno partecipato anche socie dei club Milano Fondatore e Vicenza oltre che le soroptimiste partecipanti alla settimana della neve.

17° incontro di rete, Napoli, 6 aprile 2018, Sede dell'antica Cioccolateria Gay Odin.

Presenti 15 club della Rete. Napoli ha accolto i club di Bergamo, Catanzaro, Lamezia Terme, Modena, Salerno, Treviglio Pianura Bergamasca, Valle d'Aosta, Valle di Noto, Varese. Grazie all'intenso lavoro della presidente Marisa Del Vecchio e della Tesoriera Francesca Fuccia, i club campani di Aversa, Caserta e Salerno in pochi mesi hanno individuato splendide produttrici campane che ci hanno svelato alcuni sapori di questa terra: ceci di Teano, limoni, zenzero, ribes nero, pasta e vino ma soprattutto splendide donne che hanno trovato con passione, preparazione e creatività una risposta alla ricerca rinnovata di un cibo di qualità e rispettoso dell'ambiente. Prodotti presentati: Salame e Coppa di Bergamo, Marmellate d'arance di Catanzaro; Olio EVO Biologico di Lamezia Terme, i formaggi di latte caprino del Club di Treviglio Pianura Bergamasca, Fontina della Valle d'Aosta, i succhi di mirtillo dell'Appennino modenese in accompagnamento alle scorzette d'arancia e cioccolato di Napoli. Il prezioso zafferano di Cortina d'Ampezzo è stato donato alle nostre ospiti. La festosa serata si è svolta con gli interventi delle coordinatrici della rete Anna Paganoni, Giovanna Zuccaro (produttrici), Giusy Mazzocca (spreco alimentare), Maria Grazia Silvestri (educazione).

18° incontro di rete, Norcia-Castelluccio 30 giugno- 1 luglio 2018.

Organizzato dai Club Valle Umbra e Roma Tre. Nell'occasione sono state presentate alle numerose partecipanti tre coraggiose piccole imprenditrici di Norcia che non si sono arrese dopo il sisma del 2016. Giuliana Leopardi del pastificio omonimo, Arianna Verrucci della Cioccolateria Vetusta Nursia e Benedetta Coccia produttrice di lenticchie. Dopo la visita a tutte le aziende le socie dei 14 club partecipanti (Aversa, Bergamo, Martina Franca, Modena, Napoli, Roma Tiber, Salò Alto Garda Bresciano, e i prodotti di Busto Arsizio Ticino Olona, Cortina d'Ampezzo, Cosenza, Salerno, Valle d'Aosta e socie di Roma Tre e Valle Umbra) hanno avuto diversi momenti di riflessione con la Vicepresidente Nazionale Maria Antonietta Lupi e hanno riportato ai club d'origine una grande varietà di prodotti e un'esperienza indimenticabile.

19° incontro di rete, Merate, 13 settembre 2018, Ristorante Passirone di Montevecchia.

La conviviale ha presentato il tema dello "spreco alimentare", con la partecipazione della Vice Presidente Nazionale Paola Pizzaferrì e della Coordinatrice Nazionale del Progetto Anna Paganoni e la promozione sul territorio di un **corso dedicato agli studenti** delle Scuole Primarie di Merate

20° incontro di rete, Val di Noto, 10 novembre 2018, Palmeto di Rudinì - Marzamemi (SR).

"IL SAPORE DEL GUSTO IL PIACERE DELLA SOLIDARIETA' INSIEME"

L'affascinante storico palmeto-museo di Antonio Starabba è stata la cornice per festeggiare la nostra "Estate di San Martino soroptimista" con l'evento "Alchimie di Saperi e Sapori", che vede raccolte e rappresentate tante giovani imprenditrici del settore enogastronomico che ci guidano alla scoperta dell'universo dei sapori. La manifestazione si è arricchita della presenza

dei prodotti presentati dai club Soroptimist della rete C&C e un convegno ha riguardato lo "Spreco alimentare e il cibo che non c'è". Ha chiuso l'incontro una speciale visita ai luoghi vicini.

Programma del **Convegno**:

- FORMAZIONE NUOVA IMPRESA, dott. MARCO MARIANI Presidente Nazionale Associazione Piccole e Medie Imprese del Mediterraneo A.M.P.I.
- LO SPRECO ALIMENTARE E IL CIBO CHE NON C'È
 - esperienze dall'Italia e da Noto, dott.ssa Anna Paganoni, coordinatrice della rete Soroptimist C&C
 - azioni contro lo spreco, dott.ssa Giusy Mazzocca - Soroptimist e prof.ssa Antonina Coletta C.R.I
- ARTE E CREATIVITA', prof. Roberto Tardino maestro di intaglio thai
- CIBO E SALUTE, dott. Daniele Tedeschi sul linguaggio della guarigione

21° incontro di rete, Chianciano-Montepulciano, 8 marzo 2019, Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi.

In occasione della Giornata Internazionale della Donna, la rete era rappresentata dalla coordinatrice per l'educazione Maria Grazia Silvestri e da prodotti inviati da altri nove club : Bergamo, Martina Franca, Modena, Napoli, Pavia, Salò Alto Garda Bresciano, Val di Noto, Valle d'Aosta. Gli interventi delle produttrici nella sede dell'incontro sono stati particolarmente apprezzati ed hanno permesso di condividere con le Soroptimiste le finalità della rete.

22° incontro di rete, Treviglio Pianura Bergamasca, 25 maggio 2019.

Il Club di Treviglio Pianura Bergamasca ha voluto sottolineare la sua partecipazione alla rete dal 2015 con alcune importanti novità e ha proposto al nutrito gruppo di partecipanti nella sede scolastica di ABF Azienda Bergamasca di Formazione e col patrocinio del Comune di Treviglio i risultati del **concorso** grazie al quale gli studenti della scuola si sono cimentati in ottime ricette raccolte in un volumetto distribuito alle partecipanti. E' stata presentata anche Gloria Colzani allevatrice di capre e produttrice di squisiti yogurt e formagella. L'appuntamento a cui hanno partecipato in presenza o con prodotti ben 15 club (Ancona, Bergamo, Busto Arsizio Ticino Olona, Caserta, Cortina D'Ampezzo, Lamezia Terme, Lodi, Merate, Modena, Napoli, Pavia, Piacenza, Val di Noto, Varese e le gentili ospiti di Treviglio) è stata l'occasione per incontrare la **food blogger Annalisa Andreini**, le **rappresentanti di Slow Food, di Donne Impresa Coldiretti Lombardia** e la nostra Vice Presidente Nazionale Paola Pizzaferrì.

23° incontro di rete, Ancona, 22 giugno 2019, Agriturismo La collina dei Cavalieri a Belvedere Ostrense.

Una **tavola rotonda** dedicata a "**Donne, protagoniste di un nuovo modello di sviluppo sostenibile**" ha coinvolto la coordinatrice della rete per l'educazione M.G. Silvestri, rappresentanti di Coldiretti Campagna Amica e S. Bosco e F. Fanizza rappresentanti nazionali di **Coldiretti Donne Impresa**; relatrici dell'Università Politecnica delle Marche e di Arca Benefit hanno completato l'intenso e interessante programma. I nuovi prodotti portati nel circuito della rete dal Club di Ancona (birra alla canapa, passata di pomodoro giallo e farina di grano Jervicella) sono state presentati dalle produttrici accuratamente selezionate dalla Presidente A.M. Perdon e dalla referente L. Zuccarino. Hanno partecipato con prodotti o in presenza i club Bergamo, Jesi, Martina Franca, Modena e Valle d'Aosta. (pubblicato La voce delle Donne settembre 2019)

24° incontro di rete, Bergamo, Valle d'Astino, 20 settembre 2019.

Sul tema del **contrasto allo spreco** è stato realizzato un **Workshop**, ideato dalla coordinatrice della rete Anna Paganoni, per condividere idee, trovare soluzioni e risultati tangibili *Versus Lo Spreco*. Hanno partecipato socie di 18 Club italiani. Il Workshop, introdotto dalle Autorità locali, ha visto protagonisti : Don Fausto Resmini, Comunità don Milani, con l'intervento "Lo spreco quotidiano : aspetti etici posti dal consumismo", On. Maria Chiara

Gadda, con "La sfida dell'economia circolare e le opportunità della Legge 166/2016, c.d. antisprechi" e la prof. Liliana Mosca, rappresentante di Soroptimist International nella FAO, con "La FAO: la sua lotta allo spreco alimentare con uno sguardo all'Italia". La seconda parte dell'incontro ha portato la testimonianza di esperienze esemplari contro lo spreco: Coldiretti Lombardia, Banco Alimentare, Mt25 di Bergamo e, per concludere, la nuova sfida contro lo spreco che parte con un'esperienza pilota a Bergamo, grazie alla collaborazione con SACBO, la società di gestione dell'aeroporto di Milano/Bergamo. Il Club ha infatti ritirato un centinaio di scatoloni e valigie (600kg. ca.) di prodotti abbandonati, smarriti/ritrovati, oppure non idonei all'imbarco per policy aeroportuale e sicurezza. Sono stati ridistribuiti grazie ad associazioni radicate sul territorio dopo la valutazione dell'impronta di carbonio di tutto questo materiale sottratto alla distruzione. Le referenti della rete e l'intervento della Presidente Nazionale Patrizia Salmoiraghi hanno concluso la giornata. Link per gli interventi del Convegno.

<https://www.soroptimist.it/club/bergamo/attivita/bergamo-24esimo-incontro-di-rete-progetto-c-c-31063/>

25° incontro di rete, Piacenza, 4 ottobre 2020, spazio espositivo "Volumnia" presso la Chiesa S. Agostino.

In regime di contenimento Covid 19 con la **consegna del "bollino"** alla produttrice Simonetta Covini, titolare di "Erbucchio" fattoria sociale e con la **presentazione dello stato della rete da parte della referente Anna Paganoni. La rete amplia i suoi obiettivi con azioni per mitigare l'aumento delle emissioni di CO2 e con l'azione Trees&Bees in sostegno ai progetti dell'Unione e della Federazione per il centenario** (vedi sito nazionale). Nel pomeriggio visita all'azienda. Hanno partecipato i Club Ancona, Asti, Bergamo, Busto Arsizio, Merate, Milano Fondatore, Salò Alto Garda, Treviglio PB, Valle d'Aosta, anche con i loro prodotti, e inoltre Lodi, Milano Scala e Parma. Hanno presentato le loro attività la foodblogger Annalisa Andreini e la produttrice Simonetta Covini. Erano presenti Patrizia Salmoiraghi, referente con Paganoni della rete, e la Presidente Nazionale incoming Giovanna Guercio.

Link Presentazione aggiornata del progetto

<https://www.soroptimist.it/club/busto-arsizio/progetti/cultura-delle-donne-e-coltura-ecosostenibile-20846/>

26° incontro di rete, Asti, 25 ottobre 2020, Agriturismo Tre Colline in Langa a Bubbio.

In regime di contenimento Covid19, con la **consegna del "bollino"** alle produttrici sostenute dal Club Asti : Paola Arpione, che ha realizzato uno splendido menù "piemontese", presentando le sue nocciole, e Monica Monticone di Cascina Rey di Asti che ha presentato i suoi vini. Ha consegnato i bollini Patrizia Salmoiraghi referente della Rete C&C. Ha partecipato il Club Busto Arsizio. Presente la Presidente Nazionale incoming Giovanna Guercio.