

Lamezia, domani incontro nazionale Soroptimist club per promuovere le eccellenze e combattere gli sprechi alimentari

Venerdì, 23 Giugno 2017 15:52

Soroptimist

Soroptimist International d'Italia Club di Lamezia Terme



14° Appuntamento della rete C&C
Incontro nell'ambito del progetto in rete C&C

La Cultura delle Donne per una Coltura Ecosostenibile

Educazione e Contrasto allo spreco alimentare

Il progetto, collega 30 club in rete che condividono gli obiettivi "Avanzamento della condizione della donna" della presidenza Nazionale con il sostegno alle piccole imprenditrici nel settore agroalimentare e l'educazione alimentare. "Uguaglianza e sviluppo" con riflessioni e azioni contro lo spreco alimentare e sul tema del cibo che non c'è.

24 GIUGNO 2017 ore 13.00
Azienda Olivicola Costantino
loc. Donnantonio **Maida** Lamezia Terme

Programma della giornata

ore 9.30
Passeggiata per il centro storico, visita al Museo Archeologico Lametino.

ore 12.00
Visita dell'Azienda Olivicola Costantino e mini corso di degustazione dell'olio.

Ore 13.30
Pranzo nel ristorante dell'Azienda con assaggi dei piatti tipici calabresi, sapientemente cucinati utilizzando produzioni biologiche aziendali. Degustazione dei prodotti inviati dai Club Soroptimist della rete.

Conviviale. Durante il pranzo scambio di idee, opinioni e progetti dei temi C&C ed Educazione e Contrasto allo spreco alimentare

Costo della partecipazione Euro 27,00
E' gradita la conferma entro il 17 Giugno



Lamezia Terme - Si terrà domani, sabato 24 giugno 2017, a Lamezia Terme, il 14esimo appuntamento della Rete C&C (Cultura & Coltura) promossa dal Soroptimist International d'Italia, per promuovere i prodotti e le eccellenze del territorio nazionale. Il progetto, denominato "La cultura delle donne per una coltura ecosostenibile", collega 30 club Soroptimist in rete che condividono gli obiettivi dell'avanzamento delle piccole imprenditrici nel settore agroalimentare e l'educazione alimentare e l'uguaglianza e lo sviluppo con riflessioni e azioni contro lo spreco alimentare e sul tema del cibo che non c'è.

Per l'occasione in città arriveranno socie dei 30 club di tutta Italia che hanno aderito alla rete, per discutere su quali azioni portare avanti in favore della coltura ecosostenibile e contro gli sprechi alimentari. La giornata di domani, prevede alle 9:30 una passeggiata per il centro storico di Lamezia, con visita del Museo archeologico lametino. Alle 12 è prevista invece la visita dell'azienda olivicola Costantino in località Donnantonio a Maida, con un mini corso di degustazione dell'olio. Alle 13:30 si terrà il pranzo con degustazione di piatti tipici calabresi, sapientemente cucinati utilizzando le produzioni biologiche aziendali. È prevista inoltre la degustazione dei prodotti inviati dai club

Soroptimist che hanno aderito alla rete. Nel corso dell'incontro, si terrà uno scambio di idee, opinioni e progetti dei temi C&C.

L'incontro è stato organizzato dal Soroptimist club lametino, presieduto da Lucia Greco, e dalla referente del Sud Italia della Rete C&C Giuseppina Mazzocca. Il club cittadino è da tempo impegnato nel progetto "Uguaglianza e sviluppo: gli sprechi alimentari e il cibo che non c'è", promosso a livello nazionale dall'Unione italiana del Soroptimist International per il biennio 2015-2017, favorendo sul territorio lametino il collegamento tra la domanda e l'offerta per la trasformazione degli sprechi alimentari in risorse. Negli anni scorsi, infatti, sono stati sottoscritti dei protocolli d'intesa con ditte che riforniscono le scuole e gli ospedali di pasti, per donare il cibo in eccesso alla Caritas diocesana.