

COMUNICATO STAMPA

FOOD ARS

Un progetto per nutrire le comunità facendo del bene alla terra

*Antonio Chiodi Latini, Paysage à Manger e Think, Say, Do
lanciano un nuovo modulo formativo, per imparare dalla Natura*

Un brano di terra che diventa laboratorio a cielo aperto per cambiare il concetto di agricoltura.
Un metodo per progettare sistemi fatti dall'uomo e dalla natura insieme.
Una nuova figura professionale che incarna l'integrazione profonda tra terra, frutti e cucina.

Questo il concept alla base della nuova proposta di Antonio Chiodi Latini, Paysage à Manger e Think, Say, Do. Le tre aziende hanno deciso di mettere a sistema le loro conoscenze e competenze professionali per offrire un'esperienza unica, in risposta alla sempre più urgente necessità di **riconciare il rapporto tra le persone e tra le persone ed il pianeta e farli stare meglio.**

Il corso è pensato come un **luogo dove è possibile ascoltare, pensare, dire** (e nel farlo, cambiare il linguaggio per cambiare la visione), **fare.**

L'esperienza, disponibile esclusivamente per 18 partecipanti, è organizzata in cinque momenti immersivi, con inizio il 10 maggio.

In linea con la sempre maggiore attenzione europea per il green, Paysage à Manger condurrà il viaggio alla scoperta di **un agro-ecosistema integrato**, dove la biodiversità trova la sua esaltazione, senza uso di energia fossile, su piccola scala e ad alta resa. Antonio Chiodi Latini condividerà la visione di una ristorazione innovativa - in cui **il vegetale diventa protagonista della tavola** - prima buona pratica per il benessere a partire dagli alimenti. Si tratta di nutrire le persone attraverso una cucina che valorizzi la terra.

Due i momenti in *virtual room* in cui si parlerà di cura del suolo, della straordinaria storia degli ortaggi, delle antiche varietà, di come si progetta un orto e di come si riducono al minimo gli scarti. Una mezza giornata intensiva in campo a Gressoney (Val d'Aosta) presso i terreni di Paysage à Manger permetterà di diventare da subito operativi e di orientarsi tra spazi e forme dell'orto, consociazioni, avvicendamenti e rotazioni, erbe spontanee e pacciamatura.

Antonio Chiodi Latini introdurrà, direttamente a tavola (Via Bertola 20, Torino) il rapporto con il cibo vegetale e l'alta cucina e guiderà i commensali a capire in prima persona cosa significhi "gustare con tutti i sensi".

Think, Say, Do, attraverso un'esperienza virtuale interattiva, accompagnerà i partecipanti verso la possibilità di dare vita al proprio progetto green, piccolo o grande che sia, con uno sguardo che spazia dalla programmazione europea 2014-2020 (fondi diretti e strutturali) alle opportunità di fundraising aperte da NextGenerationEU o dal crowdfunding.

Non sono richieste particolari abilità o preparazione, ma disponibilità al confronto.

FOOD ARS vuole essere una culla dove allevare la curiosità che abilita la conoscenza e stimola a porsi domande piuttosto che a cercare risposte pronte, per costruire un futuro più armonico, tutti insieme, imparando dalla Natura.

Per info ed iscrizioni: Tel +39 331.8514481 | info@greenfoodevolution.com
www.antoniochiodilatini.com | www.paysageamanger.it | www.thinksaydo.it