



La globalizzazione, con il tentativo di dar vita ad un unico mercato mondiale, ha imposto un tipo di produzione su larga scala, caratterizzato da metodi meccanizzati, monoculturali e a forte concentrazione chimica, con produzione orientata verso mercati lontani e sempre più globali. Questo ha portato alla ristrutturazione dei prodotti agricoli, dei paesaggi e di varie tradizioni culturali per adattarle alle tecnologie disponibili al fine di servire meglio l'economia globale.

La cultura, la biodiversità, il cibo, l'acqua, i mezzi di esistenza, i bisogni e i diritti: tutto è ridotto e trasformato in mercato. La risposta a questo unico modello globalizzato dei sistemi agricoli e alimentari non sta solo nel favorire una produzione ed un consumo locale, ma anche nel promuovere forme di produzione con un minor impatto ambientale e più rispettose dei cicli naturali, come l'agricoltura biologica. Quest'ultima rappresenta un'idea di società nella quale i valori del lavoro, del corretto scambio fra chi produce e chi consuma, del primato della sostenibilità ambientale sul profitto economico, dell'investimento nelle fonti di energia rinnovabili, dell'indipendenza dal petrolio nonché dalle fonti fossili in generale, si affermino e guidino un rinascimento economico, culturale e sociale del nostro Paese.



*Peperone corno di bue imbottito
Melanzane e zucchine alla griglia su
letto di finocchi
Coriandoli di zucca rossa
Peperone crusco*



*Pasta fresca di grano duro cappelli
ai cardoncelli
Zuppa di Legumi Antichi in cestino di
Pasta di ceci*



*Scigno di cavolo verza farcito con patate di
alta montagna e caciocavallo podolico
su crema di fagiolo rosso scritto
Caciocavallo podolico arrosto con
miele di castagno*



*Composta di frutta scansafatiche
(melone giallo- cachi vaniglia- mandarini)*



Mousse di ricotta con salsa di arance Navel

*Bevande:
Vino "Cantine del Notaio" Venosa
Acqua in brocca*

I piatti sono stati preparati con l'utilizzo esclusivo dei prodotti delle seguenti aziende lucane:

*Az. Agricola Angelone Leonardo, Policoro
Az. Agricola Bascetta Domenico, Tursi
Az. Agricola Bioland, San Mauro Forte
Az. Agricola Corrado Salvatore, Marconia
Az. Agricola Laurino Rocchina, Pignola
Az. Agricola Montesano, Accettura
Az. Agricola Pandolfo Felice, Gallicchio
Az. Agricola Varvarito Nicola Massimo, Accettura
Caseificio Salcas, Stigliano
Consorzio Produttori Patata di alta montagna, Muro Lucano*

*Madre Terra:
Alimentazione, Agricoltura ed Ecosistema*
Settimana di Educazione allo Sviluppo Sostenibile
19-25 novembre 2012

Menu



Si ringraziano per l'indispensabile collaborazione

Massimo Varvarito
*per la disponibilità, la passione e l'entusiasmo
dimostratoci nell'organizzazione de "Io faccio la
cena giusta"*

Cantine del Notaio di Venosa
Per il vino gentilmente offerto

Tutti i produttori del Gruppo di Acquisto Ecologico
*per la tenacia e l'amore che quotidianamente in-
vestono nella difesa e nella promozione del terri-
torio lucano*