



# CURA DELLA TERRA E CURA DI SE STESSI

**Pratiche agro-silvo-pastorali e scelte terapeutiche  
che fanno bene alle donne e alla collettività**

**18 e 19 ottobre 2024  
Roma**

RETERURALE  
NAZIONALE  
20142020



ETRU MUSEO  
NAZIONALE  
ETRUSCO



*La Terra è alla base della vita di tutti gli esseri viventi. Siamo tutti membri di un'unica famiglia terrestre, uniti in un processo di co-evoluzione e dipendenti gli uni dagli altri, ugualmente subordinati alle stesse risorse naturali e quindi vincolati alla loro permanenza in un mondo vivo e interconnesso.*

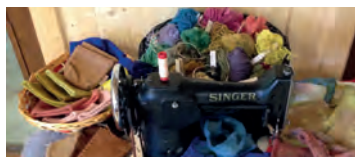


La percezione della fragilità dell'intero sistema ecologico è in aumento, e sono sempre più le persone che chiedono maggiori controlli e garanzie sulla qualità ambientale, sulla sicurezza alimentare e farmacologica, sull'accesso e la libera fruizione dei beni comuni. E', dunque, consapevolezza diffusa la necessità inderogabile di dare risposte alle sfide ambientali, sociali ed economiche in atto. Sulla base di queste istanze, il settore primario - agricoltura, allevamento e silvicoltura - ha avviato un percorso di ripensamento generale, tornando a mettere al centro della propria attività la cultura e la pratica della cura della vita, della salvaguardia delle risorse e dei diritti della collettività. Proteggere la Terra significa salvare i suoi differenti ecosistemi, ristabilendo la rete di reciprocità che ci lega alla natura sulla base di una nuova relazione di cooperazione, rispetto e solidarietà.

Da questa premessa, analizzando produzione, trasformazione, distribuzione, accessibilità e consumo dei prodotti agro-silvo-pastorali per poi arrivare fino al consumo, l'evento indaga sulle sue connessioni con la salute e il benessere delle donne, intese sia come agenti dirette e sempre più attive all'interno del settore primario, sia come persone attente e informate della sopravvivenza dell'essere umano, oltre che del proprio benessere.



Nelle due giornate si parlerà dunque di salute in senso lato, declinandola negli aspetti che riguardano le conoscenze, le scelte alimentari, le abitudini e gli stili di vita delle donne in relazione all'ambiente, ai prodotti, alle pratiche e alle trasformazioni del settore primario e della società. Sarà un incontro a più voci, multidisciplinare, con visioni, ottiche e prospettive differenti, del mondo della ricerca e attraverso le esperienze dirette.



L'evento si rivolge ad un pubblico vasto - cittadini, stakeholders che operano nel settore primario e nel campo dei diritti delle donne, enti istituzionali, partenariati locali, associazioni e altri - proponendo una riflessione che evidenzia il ruolo di cura, e anche terapeutico, che il settore primario può svolgere a livello collettivo, e la qualità e l'importanza dell'apporto specifico femminile nell'intera filiera agroalimentare. Le giornate intendono favorire lo scambio fra le reti delle donne, e promuovere il consolidamento fra queste e la società civile.



A close-up photograph of a woman with long brown hair, wearing a green top, looking down at a cluster of purple flowers. The flowers are small, bell-shaped, and have a delicate, almost translucent appearance. The background is softly blurred, showing more of the woman and the flowers.

**Venerdì  
18 ottobre**

**WeGil - Largo Ascianghi, 5  
Trastevere (Roma)**

09:30 ACCOGLIENZA

10:00 APERTURA DEI LAVORI

**ALESSANDRA PESCE**, *Direttrice CREA Centro Politiche e Bioeconomia*

**SIMONA ANGELINI**, *Direttrice Generale Sviluppo Rurale MASAF*

**LUANA TONIOLO**, *Direttrice Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia*

10:15 INTRODUZIONE AI LAVORI

**CATIA ZUMPARO**, *Rete Rurale Nazionale - CREA Centro Politiche e Bioeconomia*

10:30 SESSIONE MATTUTINA

**AGRICOLTURA E BENESSERE: UN APPROCCIO DELLE DONNE E PER LE DONNE**

Modera: **CRISTINA GIANNETTI**, *Capo Ufficio Stampa CREA*

*"Nutrire e curare con le piante: saperi femminili... al limite!"*

**DANILO GASPARINI**, *Università degli Studi di Padova*

*"La salute parte dal campo: governare i parassiti, ridurre l'uso dei fitofarmaci, minimizzare le sostanze tossiche"*

**ALESSANDRA TRINCHERA**, *CREA Centro Agricoltura e Ambiente*

*"Ortofrutta e benessere: come orientarsi fra i colori"*

**ELENA AZZINI**, *CREA Centro Alimenti e Nutrizione*

*"Donne nella ricerca in nutrizione: portatrici del valore del cibo e della salute"*

**STEFANIA RUGGERI**, *CREA Centro Alimenti e Nutrizione*

*Interventi di:*

**Rappresentanze femminili del settore agricolo**

**INTERVENTI DAL PUBBLICO**



13:30

## LA FILIERA DEL PASTO: L'IMPORTANZA DEL CIBO SANO FRA CAMPO, PRANZI IN FAMIGLIA E CUCINA GOURMET

raccontata dalla Chef **CRISTINA BOWERMAN** con *Light Lunch - Glass Hostaria*



*Cristina Bowerman, chef italiana (1 stella Michelin, 3 forchette Gambero Rosso).*

Il suo impegno si articola su più fronti, a partire da formazione e insegnamento. Uno dei progetti che più le stanno a cuore è "Adotta un Istituto Alberghiero", all'interno di #fareformazione, il Protocollo d'Intesa volto al miglioramento e all'ampliamento dell'offerta formativa negli Istituti Alberghieri, firmato con Re.Na.I.A. – Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, a nome dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto.

Ha aderito a Chefs' Manifesto, l'iniziativa lanciata da Paul Newnham che ha come obiettivo quello di porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare e promuovere l'agricoltura sostenibile entro il 2030. È Ambassador per Rise Against Hunger Italia, associazione che ha #famezero come obiettivo entro il 2030. Dal 2016 fa parte della commissione per la creazione del Food Act presso il Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste, in qualità di fondatrice e presidente per sei anni dell'associazione nazionale Ambasciatori del Gusto. È intervenuta al World Economic Forum di Davos (sull'educazione alimentare) e ha collaborato come docente con numerose Università quali, ma non solo, l'Università Bocconi di Milano, la Bologna Business School, l'Università dell'Illinois e la Luiss "Guido Carli" di Roma. Attualmente è ambasciatrice dell'Osservatorio Internazionale Waste Watchers e ha contribuito al lancio dell'applicazione Sprecometro per i ristoranti.

Da sempre Cristina cerca di rappresentare un role model per le donne nella ristorazione – un ambiente estremamente sbilanciato verso la rappresentanza maschile – e non solo.

A febbraio 2018 è stata nominata Ambasciatrice dall'Associazione Telefono Rosa, è stata protagonista della più grande campagna di ACTION AID nel 2015 ed è tra i dieci fondatori nell'organizzazione Fiorano For Kids, per la ricerca sul ruolo terapeutico di diete specifiche nella cura dell'epilessia infantile.

Soprattutto in virtù del suo impegno per la sostenibilità alimentare, la Guida Michelin ha recentemente inserito Cristina Bowerman nella sua selezione mondiale di Green Initiative.

**Il light lunch, riservato *esclusivamente* ai partecipanti ai lavori, si pone come momento di storytelling ed educazione alimentare.**

15:00

SESSIONE POMERIDIANA  
RICERCA E TESTIMONIANZE DI PRATICHE  
Introduzione ai lavori: **ANNA KAUBER**, *Paesaggista*

*"Il benessere viene dalle piante"*

**ROSA RIVIECCIO**, *Rete Rurale Nazionale - CREA Centro Politiche e Bioeconomia*

**FEDERICA ZABINI**, *CNR Istituto per la BioEconomia*

*"Tessere e filare fra passato e presente: l'arte della terapia"*

**ROMINA LAURITO**, *Direzione regionale Musei nazionali Lazio*

**ALBERTO COSTA**, *Presidente dell'Ente Filantropico Gomitolorosa*

*"Allevare bene per mangiare bene: il valore nutrizionale dei prodotti caseari"*

**MARCELLO MELE**, *Università degli Studi di Pisa*

**ANGELA SABA**, *Azienda agricola Saba (Grosseto)*

*Interventi di:*

**Rappresentanze del mondo associazionistico della società civile**

**DISCUSSANT**

**BARBARA NAPPINI**, *Presidente Slow Food Italia*

**INTERVENTI DAL PUBBLICO**

17:30

**CHIUSURA DEI LAVORI**

**SERENA TARANGIOLI, ALESSANDRO MONTELEONE**, *Rete Rurale Nazionale - CREA Centro Politiche e Bioeconomia*





**Sabato  
19 ottobre**

**Museo Nazionale Etrusco  
Piazzale di Villa Giulia, 9 (Roma)**

10:00

## SALUTI ISTITUZIONALI

**LUANA TONIOLO**, *Direttrice Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia*

**ALESSANDRA PESCE**, *Direttrice CREA Centro Politiche e Bioeconomia*

10:15

## LA CURA DEL CIBO, IL CIBO CHE CURA

Modera: **LUANA TONIOLO**, *Direttrice Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia*

*Il progetto "Il giardino di Demetra" e la bioarcheologia a Vulci*

**CARLO CASI**, *Direttore scientifico Fondazione Vulci*

*"Calalù, alchimie e metamorfosi fra cucina e letteratura"*

**DONATA MARRAZZO**, *Giornalista Sole24ore*

*"La natura bella delle cose"*

**BARBARA NAPPINI**, *Presidente Slow Food Italia*

11:30

## I SAPERI DELLE MANI

*I saperi e le pratiche delle donne etrusche, con approccio esperienziale.*

*Visita al Museo.*

**ROMINA LAURITO**, *Direzione regionale Musei nazionali Lazio*

**CHIARA CECOT**, *Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia*

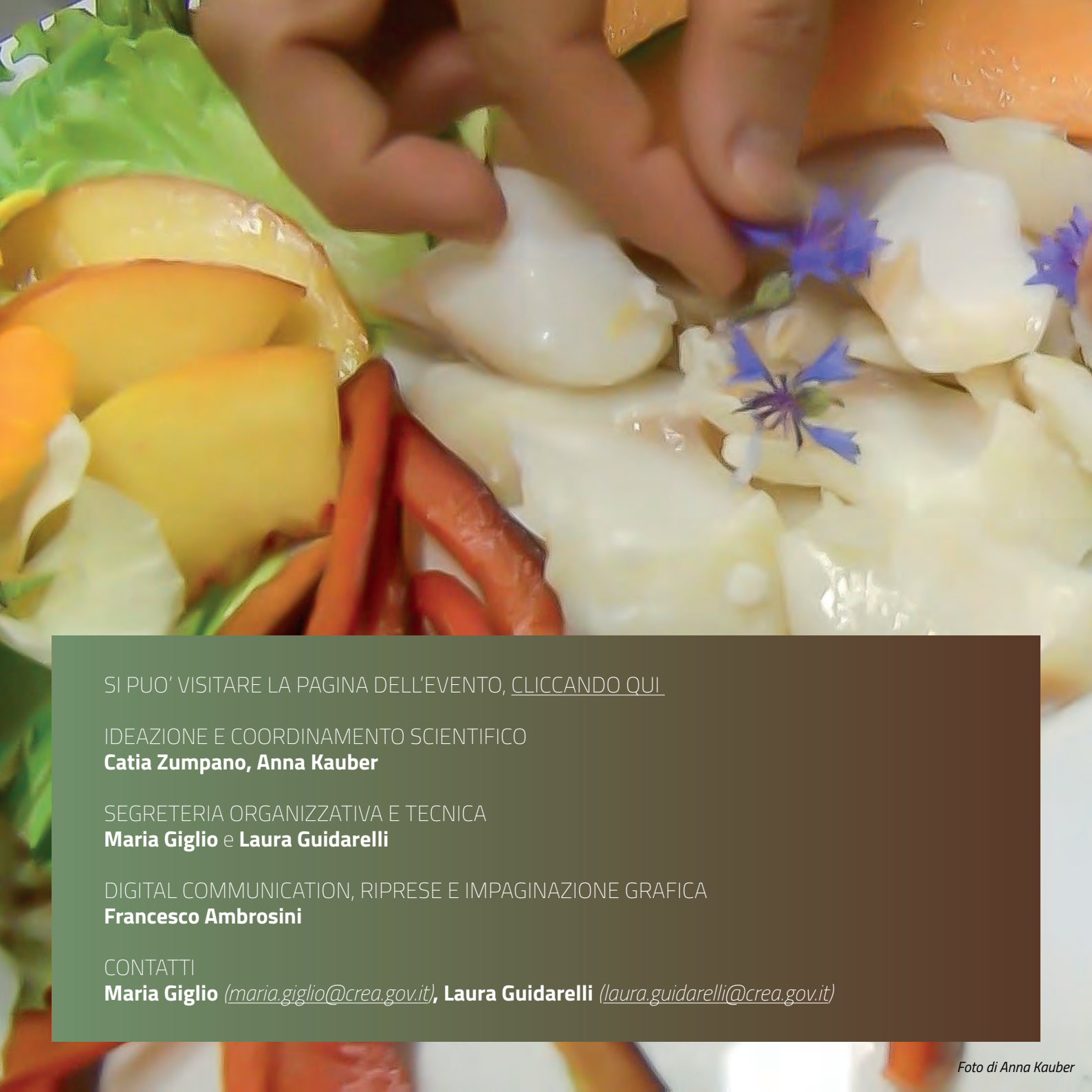
*"Solidarietà, salute, ambiente e cura" presentazione dei manufatti artistici in lana selezionati nella V edizione del concorso 4ARTS.*

**IVANA APPOLLONI**, *Ente Filantropico Gomitolorosa*



*La collaborazione fra il CREA e il Museo Nazionale Etrusco intende stimolare un dialogo a più voci fra l'agricoltura e le realtà culturali legate al nostro patrimonio artistico e archeologico*





SI PUO' VISITARE LA PAGINA DELL'EVENTO, [CLICCANDO QUI](#)

IDEAZIONE E COORDINAMENTO SCIENTIFICO

**Catia Zumpano, Anna Kauber**

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E TECNICA

**Maria Giglio e Laura Guidarelli**

DIGITAL COMMUNICATION, RIPRESE E IMPAGINAZIONE GRAFICA

**Francesco Ambrosini**

CONTATTI

**Maria Giglio** ([\*maria.giglio@crea.gov.it\*](mailto:maria.giglio@crea.gov.it)), **Laura Guidarelli** ([\*laura.guidarelli@crea.gov.it\*](mailto:laura.guidarelli@crea.gov.it))