

Naviga nel nostro menù:

[:: Home](#) [:: News](#) [:: Chi siamo](#) [:: Contatti](#) [:: Mappa del sito](#)

Mercoledì, 17 marzo 2010 - Ore 11:04

Cerca nel Sito:

Cerca

[Annunci Google](#) [Diete Per Dimagrire](#) [Dieta](#) [Programma Alimentare](#) [Settimana Benessere](#) [Centri Benessere](#)

News:

Corretta Alimentazione

Il tuo benessere deriva da una sana Alimentazione: scegli Nestlé !

Disintossicazione Colon

Scopri perché la pulizia del colon è efficace per dieta!

Annunci Google

Per farti stare finalmente bene



**La prevenzione è questo!
I medici della terra sono i depositari di questa antica sapienza, i medici della terra sono i custodi di questo modo antico ma sempre attuale di produrre il cibo.**

Mercoledì 17 marzo 2010 dalle ore 9,30 alle ore 18,30 nella TENUTA CARADONNA, Lequile (Le).

SS 101 Lecce-Gallipoli km. 8, Lequile (Le) ci sarà un SEMINARIO DI ALTA FORMAZIONE su questo tema Attività co-finanziata dalla Commissione Europea - Direzione Generale dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale dalla COMMISSIONE EUROPEA Direzione Generale dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale e dall'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI Dipartimento per lo studio delle società mediterranee.

Potremo dire ad alta voce a tutti i presenti, che sono i massimi livelli dei rappresentanti delle Istituzioni Europee e Nazionali che questo è lavoro per i Medici della Terra, che questo è lavoro per i Dottori Agronomi e Dottori Forestali.

Pane di grano cotto al forno di pietra è la nostra realtà e voi cari colleghi che siete da sempre lì per offrirvi, così come mi offro io, alle persone e al territorio ditelo che possono assaggiarci, possono accedere alla freschezza e alla sapienza di questa tradizione che abbiamo gelosamente custodito sino ad oggi.

C'è il risveglio, c'è una nuova via per la nostra salute e per il nostro benessere. Io sono ciò che mangio e anche tu sei ciò che mangi. Quando 10.000 anni fa, nel neolitico, si svilupparono le città ci fu un dividersi i compiti per fare in modo che la comunità di persone potesse vedere soddisfatti i propri bisogni. Il primo tra tutti i bisogni è quello di una sana e corretta alimentazione. La prevenzione è questo! I medici della terra sono i depositari di questa antica sapienza, i medici della terra sono i custodi di questo modo antico ma sempre attuale di produrre il cibo. Noi Dottori Agronomi e Dottori Forestali siamo i medici della Terra e solo attraverso il nostro ruolo che si concretizza la diffusione di questa sapienza alle nuove generazioni e il controllo nei riguardi dei produttori che devono garantire cibo genuino, saporito e pieno di energia per tutti, intendo scrivere a chiare lettere che i nostri produttori devono farlo anche per la parte di prodotto che poi non saranno loro a mangiare. Mercoledì 17 marzo 2010 dalle ore 9,30 alle ore 18,30 nella TENUTA CARADONNA.

SS 101 Lecce-Gallipoli km. 8 Lequile (Le) ci sarà un SEMINARIO DI ALTA FORMAZIONE su questo tema è un'attività co-finanziata dalla Commissione Europea - Direzione Generale dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale, dalla COMMISSIONE EUROPEA Direzione Generale

In primo piano :



Zaia: sana la frutta della scuola elementare di Manesseno

"Appena avuta la notizia di quanto accaduto nella scuola elementare di Manesseno, abbiamo chiesto che fosse fatta chiarezza quanto prima. Eravamo e saremo sempre pronti ad intervenire duramente contro chiunque attenti alla salute pubblica e a tutela del nostro agroalimentare".

Publicato il: 16/03/2010 - 19:38:27



Pubblicità:

Tuscan Wine Lover

Tour enogastronomici, tra i sapori della Toscana tra vino e cibo.
www.tuscanwine lovers.com

Itinerari Enogastronomici

Itinerari tra Gorizia e Isontino. Gusto, tradizione, arte e cultura.
www.gois.it

Alimentazione Salute

Info utili su nutrizione, diete e su una corretta alimentazione.
www.corriere.it/nutrizione

Annunci Google

Ricerca personalizzata con Google:

Rubriche:



Novità dal mondo

Sezione dedicata a tutte le notizie del mondo dell'enogastronomia: informazione, curiosità, indagini, storie di vini e molto altro ancora.



Manifestazioni ed Eventi

Una scoperta a 360 gradi dei luoghi che ospitano eventi e manifestazioni enogastronomiche: culture, storie e tradizioni.



Seminari e Convegni

I seminari, i convegni, gli incontri e i dibattiti in tutta Italia: i luoghi dove apprendere qualcosa in più sui vini ed i sapori della nostra terra.



Pubblicazioni e Riviste

Le pubblicazioni, le riviste ed i libri che parlano di

dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale e coordinata dall'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI Dipartimento per lo studio delle società mediterranee.

Potremo dire ad alta voce a tutti i presenti, che sono i massimi livelli dei rappresentati delle Istituzioni Europee e Nazionali, che questo è lavoro per i Medici della Terra, che questo è lavoro per i Dottori Agronomi e Dottori Forestali.

Solo noi possiamo dare una risposta all'urgenza che hanno fatto rilevare 11 reti europee, 2 reti internazionali e centinaia di organizzazioni in 24 paesi europei (agricoltori, consumatori, ambientalisti, altermondialisti e ong), di un sistema agricolo e alimentare di distribuzione e di consumo degli alimenti che parta dal protagonismo delle realtà di base e dei territori e che affondi le sue radici nell'equità, nel diritto universale al cibo, nella trasparenza e nella buona governance.

Questo è lavoro nostro, questo è lavoro del Medico della terra, è lavoro che spetta ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali.

Interveniamo numerosi al Seminario di Alta Formazione di mercoledì, svegliamo dal torpore e dalla depressione chi deve prendere le decisioni e lanciamo un grido di speranza. Noi siamo l'unica speranza per quest'agricoltura abbandonata da tutti, tradita nella sua essenza, dimenticata come fonte di valori Universali. Noi che abbiamo custodito gelosamente questi valori e questa tradizione siamo chiamati a rendere ragione della nostra speranza. Perché noi sappiamo che la natura si sveglia anche se tutti non ci credono, che il territorio ha i suoi fili sottili che lo legano alla vita e all'abbondanza, al gusto e ai buoni sapori, buoni come il pane fresco il cui profumo la mattina invade la strada davanti ai forni di pietra.

Pane di grano cotto al forno di pietra è la nostra realtà e voi cari colleghi che siete da sempre lì per offrirvi, così come mi offro io, alle persone e al territorio, ditelo che possono assaggiarci, possono accedere alla freschezza e alla sapienza di questa tradizione che abbiamo gelosamente custodito sino ad oggi.

Perché solo riuscendo di nuovo a percepire la mattina un pezzo di pane con il miele intinto nel latte, un uovo fresco di giornata, il profumo delle zagare quando gli agrumi si tingono di bianco, la dolcezza di una pesca matura che sa di un gusto che non ti lascia tregua sino a quando non ne trovi un'altra, oppure quella fetta di pane casereccio quel pomodoro rosso sopra spruzzato con il sale ti fa gustare l'olio, oro liquido che è stato spremuto dalle olive della nostra terra, sì amico mio, solo in questo modo ti percepirai come una persona che è in un giardino pieno di latte e miele, frutta e delizie di ogni genere che stanno lì apposta per essere raccolte e mangiate da te.

Una persona nuova che senza affanni e contenta si gode la vita e i frutti della sua terra. Sì! Finalmente sarai nell'abbondanza e soddisfatto perché hai ascoltato ciò che da sempre custodiamo proprio per te, per farti stare finalmente bene.

di **Antonio Bruno**, Dottore Agronomo.

Il testo della Dichiarazione europea sull'alimentazione:

Noi, sottoscritti, dichiariamo che l'Unione Europea deve rispondere alle sfide urgenti che l'Europa sta affrontando in materia di agricoltura e di alimentazione. Dopo più di mezzo secolo di industrializzazione della produzione agricola ed alimentare, l'agricoltura a conduzione familiare è stata fortemente ridotta e i circuiti alimentari locali hanno regredito in tutta Europa.

Oggi, il nostro sistema alimentare è dipendente da carburanti fossili a prezzo sostenuto, non tiene conto che l'acqua e la terra sono risorse limitate e sostiene regimi alimentari dannosi per la salute, ricchi di calorie, grassi e sale e poveri di frutta, ortaggi e cereali. In futuro, il prezzo crescente dell'energia, la perdita drastica della biodiversità, il cambiamento climatico e la diminuzione delle terre e dell'acqua disponibili costituiscono una sfida per la produzione alimentare.

Allo stesso tempo, una popolazione mondiale in espansione deve affrontare la contraddizione di un contemporaneo aumento della fame e delle malattie croniche causate dalla sovralimentazione. Noi riusciremo a rispondere positivamente a queste sfide solo con un approccio completamente diverso nei confronti delle politiche agricole e alimentari. L'Unione Europea deve riconoscere e sostenere il ruolo cruciale dell'agricoltura contadina per l'approvvigionamento alimentare della



Pubblicazioni

vino e gastronomia: dove, come e quando comprarli.



dei sapori.

Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici

Un viaggio attraverso l'Italia alla scoperta delle strade dei vini e



Regolamenti

Leggi e Regolamenti

La normativa ed i regolamenti vigenti ed i nuovi disciplinari: uno strumento indispensabile per chi lavora e si nutre di enogastronomia.



Segnala a VinieSapori.net:



Segnala a VinieSapori.net

Segnalaci un evento o inviaci un tuo lavoro in merito alle tematiche da noi trattate. Lo pubblicheremo dandone il massimo risalto nel più breve tempo possibile!

Scrivi a info@viniestapori.net



[RSS Feed](#) | [News](#) | [Chi Siamo](#) | [Contatti](#) | [Mappa del sito](#) | [Novità dal mondo](#) | [Manifestazioni ed Eventi](#) | [Seminari e Convegni](#) | [Pubblicazioni e Riviste](#) | [Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici](#) | [Leggi e Regolamenti](#) | [Segnala a VinieSapori.net](#)

© Copyright 2010 [Vini e Sapori](#)

popolazione. Tutti devono aver accesso a un'alimentazione sana, sicura e nutriente.

I modi con cui coltiviamo, distribuiamo, prepariamo e mangiamo cibo dovrebbero rendere onore alla diversità culturale dell'Europa fornendo un'alimentazione equa e sostenibile. La Politica Agricola Comune (PAC) attuale è in discussione in vista della sua riforma prevista per il 2013.

Dopo decenni di dominazione delle imprese transnazionali e dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC) sulle scelte di politica agricola ed alimentare, è arrivato il momento per la popolazione europea di riappropriarsi della propria politica agricola ed alimentare: è l'ora della sovranità alimentare.

Noi crediamo che una nuova Politica Agricola e Alimentare Comune debba garantire e proteggere uno spazio di cittadinanza nell'UE e nei paesi candidati e la possibilità e il diritto di definire i propri modelli di produzione, di distribuzione e di consumo, partendo dai seguenti principi. La nuova Politica Alimentare e Agricola Comune:

1. deve considerare il cibo come un diritto umano universale e non come una semplice merce.
2. deve avere come priorità quella di una produzione di alimenti e mangimi destinata all'Europa e prevedere il commercio internazionale dei prodotti agricoli nel rispetto dei principi di equità, giustizia sociale e sostenibilità ambientale. La PAC non deve danneggiare i sistemi agricoli ed alimentari dei paesi terzi.
3. deve promuovere modelli alimentari sani indirizzandosi verso diete basate sui vegetali e su un minor consumo di carne, di grassi saturi, di alimenti ricchi in energia e altamente trasformati, rispettando i modelli alimentari culturali e le tradizioni regionali.
4. deve dare priorità al mantenimento di un'agricoltura che coinvolga un alto numero di contadini su tutto il territorio europeo, nel soddisfacimento della duplice funzione di produzione di cibo e di salvaguardia dell'ambiente rurale. Ciò non è realizzabile senza prezzi agricoli giusti e certi, che devono permettere un reddito adeguato per contadini(e) o salariati(e) agricoli e prezzi giusti per i consumatori.
5. deve assicurare condizioni giuste e non discriminatorie ai contadini(e) e ai lavoratori agricoli dell'Europa Centrale ed Orientale e sostenere un accesso giusto ed equo alla terra.
6. deve rispettare l'ambiente globale e locale, proteggere le risorse limitate del suolo e dell'acqua, fomentare la biodiversità, rispettare il benessere animale.
7. deve garantire che l'agricoltura e la produzione animale restino liberi da OGM, incoraggiare l'uso delle sementi contadine e promuovere la diversità delle specie domestiche che costituiscono il patrimonio culturale locale.
8. deve cessare di favorire l'utilizzo e la produzione di agro-carburanti industriali e dare la priorità alla riduzione del trasporto in generale.
9. deve assicurare la trasparenza lungo tutta la filiera alimentare, in modo che i cittadini sappiano come viene prodotto il cibo, da dove proviene, cosa contiene e cosa è incluso nel prezzo finale di acquisto.
10. deve ridurre la concentrazione del potere nei settori della produzione primaria, della trasformazione e della distribuzione alimentare e l'influenza esercitata dai gruppi dominanti su ciò che viene prodotto e consumato, oltre a promuovere sistemi alimentari che accorcino la distanza fra produttori e consumatori.
11. deve incoraggiare la produzione e il consumo di prodotti locali, di stagione, di alta qualità, rimettendo in connessione i cittadini con la loro alimentazione e con i produttori di cibo.
12. deve destinare risorse per insegnare ai giovani le pratiche e le conoscenze necessarie a produrre, preparare e apprezzare un'alimentazione sana e nutriente.

Publicato il: 16/03/2010 - 10:57:50 ::Letto 86 volte



Vino Bio senza Solfiti

Direttamente dal produttore Vini salubri di Qualità

Diete Dimagranti

Calcola gratis il tuo peso forma ed elabora una dieta equilibrata!

Annunci Google

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta

Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 [Otranto](#) (Lecce)