

SLOW FOOD AG

Un olio “giusto” anche nel rispetto dei diritti del lavoro

È sufficiente apprezzare le qualità organolettiche di un olio extravergine, conoscerne le cultivar, il territorio di produzione e le tecniche di coltivazione per poterlo definire di qualità? Quali attenzioni poniamo al rispetto dei produttori e dei braccianti che lavorano i nostri campi? Siamo certi che l'olio che arriva sulle nostre tavole sia, oltre che buono e pulito, anche un olio giusto?

A queste domande si cercherà di rispondere nel corso della presentazione regionale della Guida agli Extravergini di Slow Food Editore che si terrà ad Agrigento, domani,

alle 18,30 al Museo diocesano di Agrigento organizzata da Slow Food Sicilia in collaborazione con Slow Food Agrigento e la Comunità Slow Food Zagara- Al Zahar. I coordinatori regionali della guida, Carmelo Maiorca e Franco Saccà, introdurranno alle nuove tecniche di olivicoltura in biologico e dell'impatto dei cambiamenti climatici su queste colture. Alessia Maso, di Coordit, Coordinamento italiano per il diritto degli stranieri a vivere in famiglia, parlerà dello sfruttamento dei braccianti in agricoltura, dei cosiddetti “invisibili”, soprattutto stranieri che, pur determinanti nei processi produttivi,

vengono spesso costretti a vivere e lavorare in condizioni disumane, frequentemente anche letali.

In questo contesto verrà presentato il progetto Youth&Food- Il cibo veicolo di inclusione con capofila Slow Food e finanziato dall'impresa sociale “Con I Bambini”, rivolto a 60 minori stranieri non accompagnati tra Torino e Agrigento. Al termine interverrà anche la presidente di Slow Food Italia, Barbara Nappini.



Peso:11%