



COLTIVARE LA CITTA'

i campi urbani

14 maggio 2022 – IIS Serpieri, via Peglion 25 - Bologna

9.00 – 9.10	Caffè di benvenuto
9.10 - 9.30	Saluti istituzionali <i>Daniele Ruscigno</i> – Consigliere delegato alla Scuola e Istruzione, Edilizia scolastica, Formazione, Città Metropolitana di Bologna e Sindaco di Valsamoggia <i>Daniele Ara</i> – Assessore delegato alla Scuola, nuove architetture per l'apprendimento, adolescenti e progetto scuole di quartiere, educazione ambientale, agricoltura, agroalimentare e reti idriche, Comune di Bologna <i>Giuseppe Panzardi</i> - Ufficio scolastico regionale per l'Emilia-Romagna, Ufficio V – Ambito Territoriale di Bologna
9.30 – 10.30	Visita ai progetti dell'Istituto Serpieri
10.30 – 11.30	Esperienze innovative di formazione per l'agricoltura urbana L'Agricoltura urbana come nuovo strumento per la pianificazione sostenibile delle città. <i>Michele d'Ostuni</i> - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) - Università di Bologna L'agricoltura urbana come strumento di inclusione sociale Giacomo Sarti e Beatrice Acquaviva, CEFAL Emilia Romagna - Consorzio Europeo per la Formazione e l'Addestramento dei Lavoratori Agricoltura in città: la scuola come serbatoio di formazione ed esperienza per la sostenibilità



Michele Comellini, Anna Letizia Monti - Istituto Agrario Serpieri, Bologna

La formazione degli operatori e dei tecnici dei servizi economici pubblici,
Orsola Milani, Città metropolitana di Bologna

11.30 – 12.30

Dalla campagna alla città: i percorsi del cibo

Mercati locali ed economia circolare

Marina Trentin - Ambiente Italia

I mercati della terra: presentazione del progetto *Antonella Bonora Fiduciaria*
Slow Food Bologna – Associazione Promozione Sociale

Acquaponica: nuovo sistema di coltivazione per la produzione urbana

Lorenzo Ferri, Acquaponica&Design

Cibo e innovazione: l'esperienza del Future Food Institute

Sara Roversi, Future Food Institute

12.30 – 12.40

Consegna degli attestati di formazione SESAME

12.40

Pranzo a buffet per tutti i presenti preparato dall'Istituto Alberghiero Veronelli con i prodotti dell'Istituto Serpieri