

**23/24
SET
2022**

**CHE
STO-
RIA**

somenai

CHE STORIA L'AGROALIMENTARE!

In collaborazione con:

**la
Foresta 204**

L'obiettivo di LUMEN slowjournal è quello di rendere i propri eventi quanto più sostenibili possibile. *studio*lento predilige e promuove l'uso della bici per gli spostamenti brevi e del treno, anche per la ospite. Il cibo offerto sarà 100% vegetale. Sosteniamo i fornitori locali, di cui condividiamo valori e obiettivi. Riduciamo al minimo il merchandising e preferiamo riuso e upcycling. Stampiamo poco e in risograph, quando possibile.

LUMEN
slowjournal

Piazzale Caduti sul Lavoro

VENERDÌ 23/09

ORE 18:00
CIAO, NOI SIAMO STUDIOLENTO

ORE 18:30
CHE STORIA LA CIACOLA*!

Comunità Frizzante si racconta. Tra ricette open source e raccolte comunitarie, il processo (e il progetto) è tutt'altro che banale, finalmente lo sentiremo raccontare da loro!

ORE 19:00
CHE STORIA TERRAGNOLO AGRICOLO!

Un pomeriggio con Ass. Terragnolo Che Conta e Sassi e non solo. Ripartire dalle tradizioni coltivando grano saraceno e recuperando i muretti a secco. Quali sono oggi i valori aggiunti, per un progetto agricolo e di paesaggio, che guarda al futuro?

ORE 20:30
AEROPONI..CHE?

Ciacola* di Localgreen, alla scoperta dell'agricoltura aeroponica. Un metodo ingegnoso per coltivare in verticale, risparmiando il 95% di acqua ed evitando il consumo di suolo, per un gusto senza precedenti.

Pronti a scoprire che sapore ha il futuro?

ORE 21:00
L'ORTODINEMO

Ciacola* di Federico Giunto di Oceanreef. In Liguria, il basilico, si coltiva anche sott'acqua. L'Ortodinemo è la prima coltivazione subacquea, dove si crescono ortaggi e piante officinali. In questo incontro, andiamo alla ricerca delle serre sottomarine di Noli.

ORE 21:30
FUNK RIMINI

Future funk, nu soul, hip hop... suoni che prendono forma attraverso synth d'annata, batterie elettroniche, basso, chitarra e una vocalità avvolgente in un live magico. Concerto a cura di 204 e La Foresta. Ultimo evento della rassegna MUSICAALIVE. ...e come sempre, ci sarà Forno Vagabondo!

For per i somenai

VEN ORE 17.30 + SAB ORE 11.30

(Ritrovo Chiesetta S. Osvaldo)
GRU presenta Diletta, una camminata performativa. La rielaborazione in chiave ecofemminista de "La leggenda di Zinevra". La protagonista è colei a cui si deve la fioritura del ginepro, per cui un tempo borgo S. Maria era conosciuto.

VEN ORE 23:00
SOGNOERETICO

con dj KENNY WHITERUSSIAN
Evento per i tesserati LUMEN slowjournal.
Per location e info.. iscrivi!



*ciacola s. f. [dal dialetto: chiacchierata] – 1. la bibita di Comunità Frizzante – 2. breve talk degli ospiti di SOMENAI

Chiesetta S. Osvaldo

SABATO 24/09

ORE 14:30 // 20:30
ACINI DI VITE

Mostra di Luca Matassoni.
Un racconto fotografico dei contadini e dei luoghi che abitano. Vite e viti che costellano la Vallarsa.

ORE 14:30 // 20:30
APPROFONDILENTO

Una selezione di libri per soddisfare ogni curiosità! A cura delle librerie *due punti* di Trento e *piccoloblu* di Rovereto.

ORE 14.30
CAFFETTINO SOCIALE

Caffè EL CIBAO - l'antidoto all'abbiocco, rigorosamente Bio! Ci vediamo nella chill out zone, al cortile S. Osvaldo.

ORE 15.30
CHE STORIA IL VINO!

A chiacchiere con Ass. Centrifuga. Una conversazione sulla monocultura viticola nel nostro territorio, sui rischi correlati a questo tipo di agricoltura intensiva e sulle tecniche di adattamento ai cambiamenti climatici.

ORE 16.30
L'ALTERNATIVA ALLA CARNE È PLANT-BASED

Ciacola* di Michele Pedrotti, ricercatore presso Fondazione Edmund Mach e per il programma europeo Sisters. Chiamatela come preferite, ma nel 2022 mangiare "carne" vegetale è possibile ed è sostenibile. Capiamo come.

ORE 17:00
FOOD SECURITY: ACCESSO A CIBO E RISORSE, IN TEMPI DI CRISI.

Ciacola* di Raffaele Ventura, Co-founder di ZeroCO2 e Junior Fellow di Geopolitica.info. Cosa e come coltiviamo il nostro giardino dipende anche da quello che succede nel mondo: le risorse che ci sono, quelle che scarseggiano, quelle per cui si fa la guerra.

ORE 18:00
IL CAPORALATO - TRA OMERTÀ E DIVULGAZIONE

Incontro con Silvia Lazzaris di WILL Media. Il fenomeno del caporalato è sintomo di un sistema alimentare "rotto". Come fare ad informarsi e diventare consumatori consapevoli, quando l'omertà mina la trasparenza?

ORE 19:30
CENA 100% VEGETALE!

ORE 20:30
ONE DAY ONE DAY

(Regia di Olmo Parenti)
Un documentario di WILL Media e A Thing By.

ORE 22:00
PARTYCOLA
dj REMO'O vinyl set

