



### Francesco Malavolta

è un fotogiornalista iscritto all'OdG della Calabria, impegnato da vent'anni nella documentazione dei flussi migratori che interessano il nostro continente. Le foto presentate in occasione, rappresentano una sintesi degli ultimi 10 anni di lavoro che sono stati segnati da un intensificarsi senza precedenti delle migrazioni stesse. Un lavoro svolto in un contesto spazio-temporale in costante mutamento che lo ha portato a viaggiare dallo Stretto di Gibilterra al Mar Mediterraneo, a Lampedusa, dalla Grecia e le sue isole alla Turchia fino alla cosiddetta "rotta balcanica". Collabora da otto anni con la Comunità Europea, agenzia di stampa internazionale come Associated Press, nonché organizzazioni

internazionali quali UNHCR e OIM, ed altre.

Al centro del suo lavoro ci sono quei popoli in movimento che segue a partire dall'esodo degli albanesi in fuga durante gli anni 90 testimoniano così quello che va considerato un tratto peculiare della natura umana: la migrazione, il movimento, lo spostamento. L'umanità infatti è da sempre in movimento e questo movimento assume tratti tanto più drammatici quanto più si cerca di ostacolarlo, ripiegando su paure e posizioni illogiche e anacronistiche. Francesco Malavolta reca testimonianza non solo delle migrazioni in sé, ma anche del loro evolversi con una peculiare attenzione verso i loro protagonisti. Ogni scatto, un racconto. Ogni racconto, una storia. Ogni storia, un tentativo di salvare la peculiarità della Vita ritratta sfuggendo alla logica spersonalizzante che presenta le migrazioni come "fenomeni idraulici" e anonimi. Le sue foto testimoniano inoltre la tenace determinazione di questi viaggiatori per necessità che abbandonano la propria vita e il proprio paese nella speranza di salvarsi e costruire una vita più degna. Nei suoi scatti troviamo quindi una umanità dolente che continua a lottare senza soccombere alle ingiuste umiliazioni cui viene esposta, una umanità caparbia che un passo alla volta guadagna centimetri di libertà.

Al centro del suo lavoro ci sono quei popoli in movimento che segue a partire dall'esodo degli albanesi in fuga durante gli anni 90 testimoniano così quello che va considerato un tratto peculiare della natura umana: la migrazione, il movimento, lo spostamento. L'umanità infatti è da sempre in movimento e questo movimento assume tratti tanto più drammatici quanto più si cerca di ostacolarlo, ripiegando su paure e posizioni illogiche e anacronistiche. Francesco Malavolta reca testimonianza non solo delle migrazioni in sé, ma anche del loro evolversi con una peculiare attenzione verso i loro protagonisti. Ogni scatto, un racconto. Ogni racconto, una storia. Ogni storia, un tentativo di salvare la peculiarità della Vita ritratta sfuggendo alla logica spersonalizzante che presenta le migrazioni come "fenomeni idraulici" e anonimi. Le sue foto testimoniano inoltre la tenace determinazione di questi viaggiatori per necessità che abbandonano la propria vita e il proprio paese nella speranza di salvarsi e costruire una vita più degna. Nei suoi scatti troviamo quindi una umanità dolente che continua a lottare senza soccombere alle ingiuste umiliazioni cui viene esposta, una umanità caparbia che un passo alla volta guadagna centimetri di libertà.

### Sirio Tessitore

Sono nato a Roma dove vivo e lavoro. Ho approcciato la fotografia durante gli anni universitari facendo l'assistente del fotografo Alessandro D'urso. Mi sono poi laureato in Scienze della Comunicazione con una tesi di semiotica sul foto-journalismo di Sebastiao Salgado. Dopo la laurea la mia attività di fotografo freelance si è concentrata sull'ambito dello sport popolare come espressione di inclusione e riscatto sociale. Dal 2015 al 2018 ho lavorato all'interno di una onlus che ospita minori stranieri non accompagnati, è da questa esperienza che è nato l'interessamento alla tematica dell'immigrazione. Nel 2017, durante il master di foto-journalismo contemporaneo tenuto dal fotografo Emiliano Mancuso nella scuola Officine Fotografiche di Roma, ho iniziato il progetto fotografico "Giorno uno" sull'accoglienza dei migranti in Italia.

La maggior parte dei migranti arriva nel nostro Paese attraverso rotte pericolose e dopo un viaggio che può durare anni. Il deserto ed i lager libici per gli africani, l'epopea tragica di un viaggio a piedi attraverso i continenti per gli asiatici. All'arrivo in Italia non trovano l'Europa pronta ad aprire le sue porte, l'accoglienza è invece un percorso tortuoso e difficile. Casa, lavoro, cure mediche, istruzione, questi sono i punti nodali, le problematiche che devono risolvere per poter avere una vita dignitosa.



### Solot Compagnia Stabile di Benevento presenta "ESTHER"

Con Raul Calandrelli, Mario Canfora, Gabriele Curatolo, Marika Iannelli, Giulio Miele, Anna Moretti, Alessandra Napoletano, Nicola Orlacchio, Francesco Pascarella, Glauco Rampone, Emanuela Rapuano, Andrea Stringile

Testi a cura di Antonio Intorcia, Carlotta Boccaccino, Celeste Mervogliano

Regia di Antonio Intorcia

Il 14 giugno 2016 veniva trovato il corpo senza vita di una giovane donna nigeriana, nella zona ferroviaria di Benevento. Un omicidio, opera di una persona non identificata. Uno dei tanti atti di violenza subiti dalle ragazze immigrate vittime della Tratta. Il suo nome era Esther. Partendo da questo episodio avvenuto nella nostra città, abbiamo affrontato, con gli allievi di TeatroStudio, un percorso di riflessione sulla considerazione della gente "comune" riguardo al dramma vissuto da donne che, molto spesso, si ritrovano a lavorare sulla strada ancora adolescenti. Da questo percorso, servito anche ai giovani allievi per prendere consapevolezza della terribile situazione che vivono loro coetanei meno fortunati, è nato lo spettacolo "Esther". Lo spettacolo nasce dal progetto "Esther, per non dimenticare", che s'inscrive nell'ambito della campagna "Liberi di partire, Liberi di restare" della Conferenza Episcopale Italiana. Ringraziamo il Consorzio Sale della Terra di Benevento, la Caritas diocesana di Benevento e l'Arcidiocesi di Benevento per averci coinvolti con l'obiettivo di un "Teatro contro la Tratta", per riflettere, informare, sensibilizzare giovani e meno giovani sullo sfruttamento sessuale e la Tratta delle ragazze immigrate nella Provincia di Benevento.



### IN VISIONE AL PORTI DI TERRA

27.09 ore 16.30 SCHIAVI IN ITALIA  
ore 17.30 NOT JUST FOOD  
28.09 ore 9.30 BAR REVOLUTION  
ore 11.00 NOT JUST FOOD  
ore 12.00 SCHIAVI IN ITALIA  
ore 15.00 BAR REVOLUTION  
ore 16.30 NOT JUST FOOD  
ore 17.30 SCHIAVI IN ITALIA  
ore 19.00 BAR REVOLUTION

29.09 ore 09.30 NOT JUST FOOD  
ore 11.00 SCHIAVI IN ITALIA  
ore 12.00 BAR REVOLUTION

#### Not Just Food

cortometraggio diretto da Albert Lloreta e Erol Ileri Llordella

Il cibo non è solo una necessità umana, ma un'occasione fondamentale di scambio e incontro tra individui, culture e tradizioni. In tutta Europa, il numero di pratiche di integrazione dei migranti attraverso il cibo sta crescendo, con l'obiettivo di costruire processi sostenibili di dialogo e conoscenza reciproca, creazione di relazioni e opportunità di inclusione sociale ed economica. Orti urbani e suburbani, ristoranti, servizi di catering e nuove forme di agricoltura sociale si stanno sviluppando come luoghi di scambio, comprensione e costruzione di nuove relazioni tra persone e culture.



#### Schiavi in Italia (Orjana Italiassa)

documentario della TV finlandese Yle diretto da Pertti Pesonen

Cosa vuol dire essere richiedenti asilo in Italia? Come è cambiata la vita delle persone nell'era Salvin? Quali sono i Porti accoglienti, anche se non di mare? Lo racconta La linea Outdoor: Schiavi in Italia, realizzato da Antoni Márquez, Francesco Tosto, Francesco Floris e Eleonora Camilli. Sottotitoli di Tanja Orela. Un viaggio lungo la penisola che esplora le motivazioni di chi respinge e chi accoglie, e che dà voce ai migranti, oggetto della propaganda



### IN VISIONE AL PORTI DI TERRA

27.09

ore 16.30

SCHIAVI IN ITALIA

ore 17.30

NOT JUST FOOD

28.09

ore 9.30

BAR REVOLUTION

ore 11.00

NOT JUST FOOD

ore 12.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 15.00

BAR REVOLUTION

ore 16.30

NOT JUST FOOD

ore 17.30

SCHIAVI IN ITALIA

ore 19.00

BAR REVOLUTION

ore 21.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 22.00

BAR REVOLUTION

ore 23.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 24.00

NOT JUST FOOD

29.09

ore 09.30

NOT JUST FOOD

ore 11.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 12.00

BAR REVOLUTION

ore 13.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 14.00

NOT JUST FOOD

ore 15.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 16.00

NOT JUST FOOD

ore 17.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 18.00

NOT JUST FOOD

ore 19.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 20.00

NOT JUST FOOD

ore 21.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 22.00

NOT JUST FOOD

ore 23.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 24.00

NOT JUST FOOD

ore 25.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 26.00

NOT JUST FOOD

ore 27.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 28.00

NOT JUST FOOD

ore 29.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 30.00

NOT JUST FOOD

ore 31.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 32.00

NOT JUST FOOD

ore 33.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 34.00

NOT JUST FOOD

ore 35.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 36.00

NOT JUST FOOD

ore 37.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 38.00

NOT JUST FOOD

ore 39.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 40.00

NOT JUST FOOD

ore 41.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 42.00

NOT JUST FOOD

ore 43.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 44.00

NOT JUST FOOD

ore 45.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 46.00

NOT JUST FOOD

ore 47.00

SCHIAVI IN ITALIA

ore 48.00

## 27 SETTEMBRE

### Anteprima del Festival

- 15:30 **Apertura mostra "In Viaggio"** di **Francesco Malavolta**, fotogiornalista  
**Apertura mostra "Giorno uno"** di **Sirio Tessitore**, reporter
- 16:00 **Fundraising per Mediterranea Saving Humans** con le fotografie donate dal fotogiornalista **Francesco Malavolta**  
**saluta** **Gabriella Debora Giorgione**, direttore del PortidiTerra

### intervengono

- Ottavio Lucarelli**, presidente Ordine dei Giornalisti della Campania  
**Oliviero Forti**, responsabile nazionale immigrazione di Caritas Italiana  
**Francesco Malavolta**, fotogiornalista  
**Alessandra Sciurba**, portavoce "Mediterranea"  
**Paolo Lambruschi**, giornalista di Avvenire e autore di "Sulla loro pelle", Ed. S. Paolo

### modera **Eleonora Camilli**, giornalista di Redattore Sociale

La partecipazione darà diritto al riconoscimento di n° 6 crediti deontologici formativi agli iscritti all'Ordine dei Giornalisti

### Apertura del Festival

- 17:00 **Piccoli Comuni: Profezia e resistenza**  
con il **Patrocinio della Camera dei Deputati**

**saluto** di **Pasqualino Cusano** sindaco di Sassinoro, Piccolo Comune Welcome



### introduce **Gabriella Debora Giorgione**, direttore del PortidiTerra

### intervengono

- sua Ecc.za mons. Felice Accrocca**, Arcivescovo Metropolita di Benevento  
**Leonardo Beccetti**, Università di Roma Tor Vergata  
**Luca Pacini**, responsabile Area Welfare e Immigrazione di Anci  
**Goffredo Buccini**, editorialista Corriere della Sera  
**Angelo Moretti**, direttore generale Consorzio "Sale della Terra", referente Rete dei "Piccoli Comuni Welcome"

### modera **Marco Dotti**, giornalista, Università di Pavia

conclude **Yankuba Darboe**

### 19:00 "Bar Revolution"

proiezione del documentario sul primo anno di viaggio di **Ventotene, il Camper del Welcome**, realizzato e diretto da **Gianpaolo De Siena** e **Michele Salvezza** musiche di **Pasquale Pedicini**, **Sergio Casale**, **Giovanni Francesca**, **Massimo Varchione**

## 28 SETTEMBRE

### 9:00 Imprese innovative per rigenerare i territori

**saluto** di **Pasquale Narciso** sindaco di Campolattaro, Piccolo Comune Welcome

### introducono

- Gabriella Debora Giorgione**, direttore del PortidiTerra  
**Angelo Moretti**, direttore generale Consorzio "Sale della Terra", referente Rete dei "Piccoli Comuni Welcome"

### Le Cooperative di Comunità dei Piccoli Comuni Welcome si confrontano con:

- Luca Raffaele**, direttore "Next Nuova Economia per tutti"  
**Filippo Liverini**, presidente Confindustria Benevento  
**Andrea Baranes**, vice presidente del CdA di Banca Etica  
**Gennarino Masiello**, Vice Presidente Nazionale Coldiretti  
**Concetta Nazzaro**, Università Degli Studi del Sannio  
**Paolo Scaramuccia**, Cooperative di comunità Legacoop Nazionale  
**Giuseppe Orefice**, Consigliere Slow Food Italia  
**Anna Ceprano**, Presidente Legacoop Campania  
**Stefano Tangredi**, presidente Croce Rossa Italiana - Comitato Benevento  
**Fabio Garrisi**, direttore "Sale della Terra" Salento

conclude **Giovanni De Pasquale**

La partecipazione darà diritto al riconoscimento di n° 4 crediti formativi agli iscritti all'Ordine dei Giornalisti

### 13:30 Light lunch di Alimenta Bistrot (evento riservato)

Evento riservato che aderisce al "Saturday for Future"

### 14.45 Passeggiata storica beneventana guidata da Mario Collarile

### 15:45 "Ghetti"

### intervengono

- Goffredo Buccini**, editorialista Corriere della Sera e autore di "Ghetti", Solferino Ed.  
**Mariella Sclavi**, Sociologa, scrittrice e studiosa di Arte di Ascoltare e Gestione Creativa dei Conflitti  
**don Nicola De Blasio**, direttore Caritas di Benevento  
**Paolo Lambruschi**, giornalista Avvenire

### modera **Gabriella Debora Giorgione**, direttore del PortidiTerra

### 17:00 Per una comunicazione civile

**saluto** di **Roberto Del Grosso** sindaco di Roccabascerana, Piccolo Comune Welcome

### introduce **Gabriella Debora Giorgione**, direttore del PortidiTerra

### intervengono

- Vincenzo Morgante**, direttore TV2000  
**Riccardo Bonacina**, giornalista fondatore di Vita.IT **Andare oltre le buone notizie**  
**Marco Dotti**, giornalista, Università di Pavia **Come uscire dall'hate speech**  
**Elena Granata**, Politecnico di Milano, autrice di Biodiversity **Raccontare le città in movimento**  
**Luca Raffaele**, direttore Next **Un nuovo racconto per una economia civile**  
**Fiore De Lettera**, giornalista, PlanetB **Per un nuovo immaginario**

La partecipazione darà diritto al riconoscimento di n° 4 crediti formativi agli iscritti all'Ordine dei Giornalisti

conclude **Okoedion Blessing**

### 20:00 "Esther" spettacolo teatrale della "Solot" Compagnia Stabile di Benevento, regia di Antonio Intoria

## 29 SETTEMBRE

### 9:00 Santa Messa nella Chiesa di San Domenico, piazza Guerrazzi

### 9:30 Dai portichiusi ai PortidiTerra: una straordinaria normalità

**saluto** di **Lucilla Parisi** sindaco di Roseto Valfortore, Piccolo Comune Welcome

### introduce **Gabriella Debora Giorgione**, direttore del PortidiTerra

### intervengono

- Vincenzo Morgante**, direttore TV2000  
**Luca Collodi**, giornalista, coordinatore di Radio Vaticana Italia  
**Goffredo Buccini**, editorialista Corriere della Sera

### 11:00 Coffee Break

### 11:30 Welfare di comunità: Una storia italiana da F. Basaglia ad A. Righetti.

introduce **Angelo Moretti**, direttore generale Consorzio "Sale della Terra", referente Rete dei "Piccoli Comuni Welcome"

### intervengono

- Angelo Righetti**, psichiatra  
**Alberta Basaglia**, autrice di Le nuvole di Picasso, Feltrinelli Editore  
**Kerry Morrison**, psichiatra, Executive Director of the Hollywood Property Owners Alliance e direttrice Dipartimento mental health di Los Angeles

### conclusioni del Festival

**Don Nicola De Blasio**, Direttore Caritas diocesana Benevento  
conclude **Samantha Cappena**



"Se i giovani di 'Fridays for Future', che si sono mobilitati in tutto il mondo per chiedere agli adulti e alle istituzioni di 'non rubargli il futuro' e di costruire un domani sostenibile per il pianeta, coinvolgessero le proprie famiglie in dei 'Saturdays for Future', dedicati a cambiare le abitudini di spesa? Se, cioè, il sabato, il giorno successivo alla mobilitazione, quando oltre la metà delle persone fa abitualmente la spesa settimanale, si trasformasse per tutti nel giorno a favore della sostenibilità ambientale e sociale?"

NeXt e l'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASViS) hanno raccolto l'idea di Leonardo Beccetti, presidente CTS NeXt, ed Enrico Giovannini, portavoce ASViS, e fissato il primo appuntamento il 28 settembre 2019, giorno successivo al prossimo sciopero globale degli studenti per la lotta al cambiamento climatico.

L'inizio del percorso verso una maggiore presa di coscienza sulla sostenibilità dei modelli di produzione e consumo e mira a coinvolgere giovani, cittadini, associazioni, imprese e negozi di ogni dimensione nel condividere le proprie buone abitudini di acquisto responsabile.

Alimenta è un luogo. Un bistrot - wine bar che propone e promuove le eccellenze e le produzioni di qualità nate dal lavoro di agricoltura coesiva messe in essere dal Consorzio "Sale della Terra", con l'inclusione e la partecipazione al lavoro di persone fragili. Alimenta è un invito. Un invito a dare energia e scambiare energie. Il cibo nel nostro locale non è una merce da consumare, ma una riserva di energie da condividere, da quando si produce nei campi, a quando si trasforma in cucina con tecniche raffinate e semplici, fino a quando si gusta in compagnia.

Alimenta è sinergia. Alimenta è un luogo. Un bistrot - wine bar che propone e promuove le eccellenze e le produzioni di qualità nate dal lavoro di agricoltura coesiva messe in essere dal Consorzio "Sale della Terra", con l'inclusione e la partecipazione al lavoro di persone fragili. Alimenta è welcome. Aderisce al manifesto del "welcome social food": il cibo è buono solo se condiviso, solo se apre le frontiere e prepara all'incontro con l'altro, con l'altra. Buon viaggio, qui ed ora, ad Alimenta

## II "Manifesto del Welcome Social Food" WSF

Il Welcome Social Food nasce dall'esperienza del "Manifesto per una Rete dei Piccoli Comuni del Welcome", emanato da Caritas Benevento nel 2017 e oggi animato dal Consorzio "Sale della Terra" di Benevento anche attraverso l'azione di "Ventotene, il Camper del Welcome". La Rete è un coordinamento di Comuni e territori che intendono rigenerare il proprio patrimonio umano ed ambientale attraverso pratiche di accoglienza intese come stile di vita comunitario. La promozione dell'accoglienza diffusa delle persone vulnerabili, l'agricoltura coesiva, l'artigianato inclusivo, il turismo lento e responsabile, la diffusione di energie da fonti rinnovabili, il contrasto alle finanze speculative e al gioco d'azzardo in particolare; queste le principali azioni di governance e di responsabilità sociale alle quali i "Piccoli Comuni Welcome" sono chiamati. La produzione del cibo occupa, per derivazione culturale e sistematica, certamente uno spazio importante all'interno delle azioni di sviluppo locale e sostenibile del "Manifesto". Cibo inteso non come merce, ma come valore di scambio culturale per costruire un legame tra le persone, tra le persone e i territori abitati dalle persone, tra diversi territori. Viviamo un periodo storico "straordinario" sia per la quantità di cibo prodotta nel mondo sia per lo spreco alimentare connesso a sistemi distributivi squilibrati e a stili di vita fuori controllo. Ci ritroviamo in maniera sorprendente a vivere l'ossimoro di una obesità diffusa di cui può permettersi solo cibo spazzatura a buon prezzo (junk food) e la percezione del cibo sano e ben cucinato come "bene di lusso". Il "Manifesto del Welcome Social Food" è dunque un'azione concreta del "Manifesto dei Piccoli Comuni del Welcome": esso spiega, dunque, l'alleanza non solo tra persone e territori, ma tra persone, territori e il loro cibo. Produrre cibo deve riprendere un significato esistenziale per le comunità, dare valore di "alimento vitale" alla natura che circonda gli uomini e le donne: non proprietà che esclude, ma dono da condividere. Mangiare ed invitare a mangiare insieme deve essere un atto democratico, semplice eppure rivoluzionario, aperto, di accoglienza verso l'altro, una relazione con il mondo interno ed esterno al consumatore, una scelta consapevole verso una visione di sviluppo e di relazione umana. Scegliere i piatti elencati in un menu, conoscerne le materie prime e i sistemi produttivi, deve essere gesto politico prima ancora che gesto di consumo.

I Locali che aderiscono al "Welcome Social Food" si impegnano, pertanto, a rispettare le azioni e i principi di seguito indicati:

1. **Cibo è condivisione** | il locale stabilisce una politica dei prezzi nel menu che renda il buon cibo non un privilegio ma una giusta ricompensa per una cucina di qualità connessa a stili di vita ecosostenibili e proveniente, anche in parte, da sistemi produttivi inclusivi di persone svantaggiate.

2. **Il cibo condiviso non si spreca** | il locale definisce di menu che favoriscono la diminuzione degli sprechi ed organizza le sue sale in modo da agevolare la condivisione delle portate tra i commensali.

3. **Il buon cibo inquina di meno** | il locale propone nel menu piatti che rispettino il proprio territorio in termini ambientali e sociali, che seguano il corso delle stagioni, che diminuiscono il più possibile le filiere di trasporto. Nelle cucine WSF si predilige l'uso dei presidi Slow Food e si incentivano i progetti chilometri zero del territorio.

4. **Il Buon cibo produce coesione**. Un locale WSF dovrà, pertanto:

• prediligere l'acquisto e la lavorazione di ingredienti e prodotti derivanti da agricoltura coesiva e biologica e da attività di economia civile e sociale;

• prediligere l'acquisto e la lavorazione di ingredienti prodotti da artigiani locali e da cooperative di comunità del settore agroalimentare;

• dimostrare capacità di tessere reti e relazioni tra consumatori e produttori, in un rapporto di co-produzione che tende ad unire artigiani della cucina, agricoltori, allevatori, pescatori, commercianti, ricercatori, insegnanti, politici e istituzioni a vantaggio di un modello di cucina sostenibile sul piano ambientale e sociale.

5. **Il Buon cibo guarda al futuro** | il menu di un locale WSF rispetterà gli animali e ridurrà il consumo insostenibile di carne, come uno degli impegni prioritari per il futuro dell'ecosistema.

6. **Il Buon cibo promuove nuovi stili di vita** | le buone scelte proposte nel menu incoraggiano i giovani ad innovare i propri stili di vita, avvicinandoli all'ecologia integrale, incentivando il lavoro agricolo giovanile e la valorizzazione di terre abbandonate ed incolte.

7. **Il Cibo è Welcome quando non ha frontiere** | nei locali WSF si incoraggiano, anche con serate o giornate a tema, gli incontri con persone di diverse nazionalità e con persone che comunque non si conoscono tra di loro, si favoriscono l'incontro e lo scambio delle tradizioni culinarie locali con gli impulsi provenienti dall'estero e dalle altre culture gastronomiche.

Per poter ottenere il riconoscimento di "Locale Welcome Social Food", si deve presentare la propria candidatura a direzionegeneraleconsorzio-sdt@gmail.com, scrivendo una email corredata da una breve nota biografica del locale, dalle indicazioni del menu e dei principali ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti, dalle azioni di coesione e condivisione sociale che il locale intende attivare.

Dopo la valutazione effettuata dai referenti del "Manifesto Welcome", il locale verrà riconosciuto il "bollino etico" di "Locale Welcome Social Food" con una piccola cerimonia ufficiale con la quale si darà diffusione e comunicazione del riconoscimento.

I "Locali WSF" comunicheranno i propri eventi più importanti alla "Rete WSF" e periodicamente potranno essere convocati per incontri di scambio, riflessione e confronto.

In caso di gravi inadempienze in tema di rispetto dei principi etici del "Manifesto WSF", i referenti della "Rete WSF" potranno revocare il riconoscimento al locale.

### Pratiche di WelcomeSocialFood

- PRANZO SOSPESO. Metti una quota per offrire il pranzo ad una persona indigente, un'altra quota la sosterrà il locale.
- SOCIAL EATING. Siediti a mangiare con una persona sconosciuta per tessere nuovi rapporti di amicizia con le persone della tua città.
- INDOVINA CHI VIENE A CENA. Il locale organizzerà serate gastronomiche per incontrare persone di origini straniere che abitano nella zona e che ci aiuteranno a scoprire nuove culture gastronomiche.
- PROPRONI UN PIATTO LOCALE. Se conosci un piatto tipico che sta andando in disuso e che rispetta le regole del "Manifesto WSF" proponi allo chef di inserirlo periodicamente nel menu.
- PROPRONI UN TEMA SU CUI DISCUTERE. Se vuoi approfondire un tema di cultura gastronomica o di altro genere (politico, sociale, economico, ambientale, ecc.) Vieni a proporre una serata tematica in cui verranno invitati persone interessate alla discussione.
- PROPRONI UN PRESIDIO SLOW FOOD. Se sei un socio Slow Food vieni a proporre un presidio da cucinare secondo un disciplinare accettato dall'associazione.



## II "Manifesto per una Rete dei Piccoli Comuni del Welcome"

nasce dal desiderio di fare sintesi della lezione di Francesco I sulla solidarietà umana e sulla solidarietà ecologica. Pensare il Creato, l'ecosistema, come un sistema interdipendente retto da un'unica missione: la salvezza degli uomini e delle donne. Salvezza intesa come fine ultimo di tutti i figli di Dio chiamati all'amore e come salute di ogni singolo cittadino, premessa imprescindibile dello sviluppo integrale della persona umana, una salute che non è semplicemente assenza di malattie, ma una condizione di vita che l'Organizzazione Mondiale della Salute definisce "uno stato completo di benessere fisico, mentale e sociale". L'organizzazione universale degli uomini nell'ecosistema dovrebbe sempre avere come approdo del suo agitarsi e del suo vivere il garantire salute a tutti i suoi