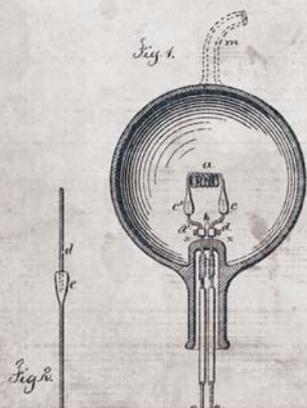


ART  
LITERATURE  
SCIENCE



```
main() {  
  extrn a, b, c;  
  putchar(a); putchar(b); putchar(c); putchar('!\n');  
}  
a 'hell';  
b 'o, w!';  
c 'orld';
```



26 APRILE 2015  
ORE 16,00

## Educare ad una alimentazione sostenibile: le basi nell'infanzia imparando dal metodo di Maria Montessori

### Esperta:

Maria Francesca Venturo - Maestra Montessoriana

### Provocatore:

Ilaria Dozzo – Associazione Montessori Parma

### Moderatore:

Ettore Capri - Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di Piacenza

### Coordinatori:

Miriam Bisagni - Piacecibosano, Daniela Ravanetti Coworking Salsomaggiore Terme

**Luogo:** Parco Tommasini – Salsomaggiore Terme

Da più parti oggi si sente parlare di sostenibilità ancor più in ambito agro- alimentare, ma che significa e come è possibile concretizzarla? Il concetto di sostenibilità ha implicazioni non solo ambientali, in termini di efficiente impiego delle risorse naturali, ma anche implicazioni economiche e sociali e la realizzazione di uno sviluppo sostenibile è possibile solo in un contesto di equità sociale. Lo sapeva bene Maria Montessori che in uno dei suoi testi osservava la scarsa efficacia di interventi aventi l'obiettivo di migliorare abitudini e costumi di una società, indirizzati a soli individui adulti. Ma nello specifico quali sono i principi pedagogici che caratterizzano il metodo di Maria Montessori e le proposte che derivano dalla sua susseguente applicazione, per l'educazione alla sostenibilità e per un'alimentazione sostenibile?

In questo Caffexpò dialogheremo con esperti del metodo montessoriano nella consapevolezza che è nell'infanzia che si pongono le fondamenta per la formazione di menti consapevoli, autonome e responsabili nei confronti del prossimo e dell'ambiente, un ambiente che comincia dove noi posiamo i piedi ma che finisce molto più in là, prendendo a prestito le parole di Maria Francesca Venturo, autrice del libro dal titolo "Ho fame: il cibo cosmico di Maria Montessori".

Durante l'evento sarà offerto un assaggio di prodotti del territorio.

IN COLLABORAZIONE CON



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore



Piace  
CIBO SANO

COWORKING  
SALSOMAGGIORE TERME

WWW.CAFFEXPO.COM