LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Gli incontri (aggiornamento sett. ’24)

**** Incontri organizzati dai club con docenti ed Istituti Universitari impegnati nella ricerca alimentare e ambientale**

1° incontro di rete, Cortina d’Ampezzo, 25 febbraio 2015, Ristorante Al Camin, nell’ambito della Settimana sulla Neve.
“In tema di EXPO”, presentazione e degustazione dei prodotti sostenuti dai SI Club Cortina d’Ampezzo, Bergamo, Bolzano-Bozen, Busto Arsizio, Cividale del Friuli, Cremona, Gorizia, Venezia, Venezia Mestre, Verona, Vicenza: si sono gustati formaggi, farine, pane e dolci delle Dolomiti, confetture bergamasche, tisane del maso, vini veneti e del Ticino, asparago bianco friulano e verdure dal Veneto. Presente Silvana Grasselli Savaris, Accademica della Cucina Italiana, che ha presentato la cucina tradizionale delle Dolomiti. Durante la serata è stato consegnato il **marchio "Prodotto sostenuto da Soroptimist**". La manifestazione ha avuto il **Patrocinio di EXPO DOLOMITI PATRIMONIO DELL'UMANITA'** : è stata prodotta la prima pubblicazione della rete C&C. link allegato:
https://www.soroptimist.it/club/cortina-d-ampezzo/attivita/progetto-c-c-8218/

2° incontro di rete, Bergamo, 10 marzo 2015, Osteria al Gigianca.
La cuoca Alessia ha proposto alle partecipanti piatti preparati con i prodotti sostenuti dal Club Bergamo, ma sono stati anche presentati prodotti sostenuti dai Club Busto Arsizio, Cremona, Mantova, Milano Fondatore, Val di Noto, Pavia, Reggio Calabria, Treviglio Pianura Bergamasca, Valle d'Aosta, Varese. Durante la serata è stata comunicata ufficialmente la **partecipazione del progetto a EXPO-Cascina Triulza** (sede espositiva delle attività e buone prassi della Società Civile), con un **video,** coordinato da Marilù Cordone e da Anna Paganoni del club di Bergamo, che passerà numerose volte al giorno per tutti i 180 giorni della durata di EXPO. Il **meeting point Soroptimist International** è individuato presso la sala di proiezione del video, collegato anche alla pubblicazione "Le Best Practices in Expo 2015”.

3° incontro di rete, Val d'Illasi, 11 aprile 2015, Ristorante La Villa de Winckels, (Club Verona).
Dopo la visita ad alcune chiese e abbazie della zona, ad alcune rinomate cantine hanno presentato i loro prodotti, oltre al Club Verona (vini e carne di pecora brogna), i Club Bergamo (confetture e formaggi di latte di capra), Cortina d'Ampezzo (formaggio), Cremona (formaggio), Varese (formaggio e miele), Napoli (scorzette di cioccolato) e Valle d'Aosta con le sue tovagliette (**Patrocinio EXPO VALLE D'AOSTA**) e le sue tisane. Erano presenti anche i Club Bolzano-Bozen, Busto Arsizio, Venezia Mestre, Vicenza e Treviso.

4° incontro di rete, Gardone Riviera, 15 maggio 2015 (Club Garda Sud).
E’ stato ospitato dal Club Garda Sud, in occasione della conferenza stampa per il CND del giorno, e ha proposto un aperitivo. Erano presenti i Club Bergamo (salumi), Busto Arsizio (vino bianco), Bolzano-Bozen (gli sciroppi d’erbe alpine per aperitivi analcolici), Cividale del Friuli (salumi), Cremona (formaggio stracchinella), Gorizia (asparagi sott'olio), Rovigo (aglio sott’olio) Treviglio PB (caprini), Valle d'Aosta (fontina e miele, e le sue tovagliette), Verona (vino bianco), Venezia Mestre (carciofi sott'olio) e Napoli con le scorzette d'arancia al cioccolato. In occasione del CND **è stato presentato in anteprima il video che sarà proiettato dai prossimi giorni a Expo-Cascina Triulza.**

5° incontro di rete, Lecco, 7 giugno 2015, nell'ambito del Convegno "We Italian Soroptimists for Expo".
In questa sede sono stati consegnati: **il Best Practice Award SIE ai club Bergamo e Bolzano** promotori della rete "L'agricoltura delle donne per un ambiente sostenibile" e tutti i club aderenti hanno ricevuto il riconoscimento SII per la partecipazione ad Expo.
Nell'occasione sono stati presentati i prodotti dei Club Bergamo, Bolzano-Bozen, Busto Arsizio, Gorizia, Mantova, Rovigo, Valle d'Aosta, Varese, Vercelli predisposti in originali centritavola tematici per la conviviale che ha concluso il Convegno. Erano **presenti la Presidente Nazionale Anna Maria Isastia, la Presidente Eletta del SI/E Maria Elisabetta de Franciscis, la Presidente del Comitato Estensione della Federazione Europea Maria Luisa Frosio, la Presidente Eletta dell'Unione Italiana Leila Picco, la PastPresidente dell'Unione Italiana Flavia Pozzolini e altre autorità Soroptimiste.**

6° incontro di rete, Golasecca, Tenuta Tovaglieri, 12 giugno 2015 (Club Busto Arsizio "Ticino Olona").
Presenti la **Presidente della Federazione Europea Ulla Madsen, la Presidente del Comitato Estensione della Federazione Europea Maria Luisa Frosio e altre autorità Soroptimiste.** Nell'occasione sono stati presentati dalle produttrici e degustati i prodotti sostenuti dai Club Bergamo (salumi e confetture), Busto Arsizio (vini), Cremona (formaggi), Ferrara (angurie), Mantova (riso vialone), Milano Fondatore (olio), Napoli (scorzette al cioccolato), Pavia (fragole disidratate), Prato (farina di castagne), Reggio Calabria (dolci al bergamotto), Roma Tre (biscotti), Rovigo (aglio sott'olio), Treviglio Pianura Bergamasca (caprini), Valle d'Aosta (fontina, miele), Varese (miele), Vercelli (riso), Verona (vini). Il Club Venezia ha offerto prodotti cosmetici in omaggio, preparati dalla Cooperativa femminile sostenuta dal Club.

7° incontro di rete, Gressan, Castello La Tour de Villa, 20 agosto 2015 (Club Valle d'Aosta).
Con una giornata di visita ad alcune interessanti località della Valle, l'incontro ha proposto una lotteria con i prodotti sostenuti dal Club ospitante e con quelli offerti dagli altri club della rete (i vini del Ticino del Club Busto Arsizio, il riso del Club Vercelli, le fragole disidratate del Club Pavia, le confetture del Club Bergamo e il miele del Club Varese).

8° incontro di rete, Cremona, 12 settembre 2015.
Visita al Museo del Violino e ad altre attrattive della città lombarda. Durante il pranzo si sono degustati alcuni prodotti sostenuti dal progetto, fra i quali la "stracchinella" ed altri formaggi del Club ospitante, le confetture e il salame di Bergamo, i vini del Club Verona, il salame di Cividale del Friuli, il riso di Vercelli, l'aglio di Rovigo, le scorzette di arancia al cioccolato di Napoli, il vino bio e i pomodorini di pachino del Club Val di Noto, le tisane e la fontina, e le simpatiche tovagliette, del Club Valle d'Aosta, le tisane aromatiche di Bolzano-Bozen.

9° incontro di rete, Vercelli, 6 novembre 2015, Seminario Vescovile.
Dopo la stagione del "taglio" del riso (che è stato il protagonista della cena) : appuntamento "culinario" è stato preceduto da un convegno sul tema della Figura della Donna nella Prima Guerra Mondiale, fra i relatori presente la past PN, Anna Maria Isastia, con una interessantissima relazione. **Nell'occasione è stato presentato l'ultimo prodotto inserito nel progetto, il mirtillo nero dell'Appennino, sostenuto dal Club Modena.**

10° incontro di rete, Milano, 17 dicembre 2015, "Sala da Cioccolato" Gay Odin, organizzato dalla produttrice Marisa Del Vecchio (Club Napoli).
Sono stati presentati, e degustati, i prodotti della famosa firma storica dell'arte del cioccolato artigianale Isidoro Odin di Napoli. **Nell'occasione è stato presentato il premio ottenuto per il video realizzato per Expo-Cascina Triulza ed è stata consegnata la pubblicazione "Le migliori prassi all'Expo 2015", con la citazione del progetto C&C, dei Club partecipanti e dei prodotti sostenuti**.

11° incontro di rete, Noto, 26 maggio 2016 (Club Val di Noto).
Condivisione delle finalità del progetto con le numerose partecipanti all'appuntamento siciliano e visita alle aziende delle produttrici sostenute dal progetto. Presenti i Club Bergamo (salumi), Busto Arsizio Ticino Olona (vini), Mantova (riso), Modena (mirtillo nero), Napoli (arancini di cioccolato), Treviglio Pianura Bergamasca (formaggi), Val di Noto (vini), Varese (formaggi e miele), Vercelli (riso).

12° incontro di rete, Biella, 24 settembre 2016.
Presentazione con **bollinatura** delle due imprenditrici sostenute e dei nuovi prodotti: a Michela Trombini dell'azienda MicroLiquorificio Artigianale Creativo LA CULMA per il Liquore Culmino e a Rosalia Piera Oddone della Cantina Creativa per tessuti artigianali da fibre naturali. Presente anche il Club di Bergamo e Pavia.

13° incontro di rete, Modena, 6 maggio 2017.
Nell'occasione, con la degustazione del mirtillo nero dell'Appennino, **è stato presentato il piano di sviluppo del progetto ampliatosi negli obiettivi : educazione alimentare e contrasto allo spreco.** Presente la VPN Carla Zanfrà. Partecipazione dei Club Bergamo (salumi), Busto Arsizio (vino del Ticino), Pavia (fragole disidratate), Valle d'Aosta (fontina), Varese (miele) e inoltre Bologna, Lamezia T., Merate, Padova, Piacenza, Treviglio Pianura Bergamasca.

14° incontro di rete, Maida (CZ), 24 giugno 2017, Agriturismo Costantino. Club Lamezia Terme.
Nell'occasione, hanno partecipato tutti i club Soroptimist della Calabria e dopo una visita al Museo Archeologico Lametino e nelle aree agricole e agli oliveti che circondano il capoluogo calabrese, nella sede dell'agritusim ospitante **sono stati presentati: tre nuovi prodotti sostenuti dai Club di Lamezia Terme (olio EVO biologico) Catanzaro (Composta di arance), Cosenza (pane di Cuti, Rogliano)** e la **scheda per la ricetta contro lo spreco**. Un esperto di olio di Slow Food, ha guidato le numerose ospiti alla comprensione dei principali criteri di valutazione dell'olio utilizzando i cinque sensi. Sono stati inoltre degustati i prodotti dei Club Bergamo, Busto Arsizio, Cortina d'Ampezzo, Modena, Napoli, Roma Tre, Valle d'Aosta, Varese.

15° incontro di rete Bergamo, 24 ottobre 2017, Fondazione ISB.
Tema della cena solidale il "contrasto allo spreco alimentare" per sostenere l'Organizzazione di Volontariato Onlus MT25, impegnata sul territorio a ritirare gli alimenti freschi invenduti e prossimi alla scadenza da supermercati per poi distribuirli alle persone bisognose. Hanno collaborato alla preparazione della cena gli studenti del corso di Operatore di Ristorazione, Tecnico di Cucina e Pasticceria, le socie Ivana Suardi e Tiziana De Franceschi che si sono cimentate in cucina. Alla conviviale hanno partecipato la coordinatrice per l'educazione del progetto C&C Maria Grazia Silvestri presidente del Club di Modena, i club di Busto Arsizio, Milano Fondatore e di Treviglio. Con l'occasione Anna Paganoni, presidente del Club Bergamo e coordinatrice nazionale della rete C&C ha presentato il progetto "Treasures from trash – tesori dal riciclo": spille creative ricavate dal recupero di capsule del caffè. Le spille simboleggiano l'impegno delle Soroptimist a contenere lo spreco alimentare nel sostenere le iniziative del Progetto Cultura e Coltura C&C.

16°incontro di rete, Cortina d'Ampezzo, 8 febbraio 2018, Agriturismo Jaegerhaus.
In occasione del 50nnale del Club, Patrizia Salmoiraghi e Anna Paganoni hanno ricordato le tappe iniziali di questo progetto che conta ormai 32 club. Il club di Cortina ha presentato i nuovi progetti di rete: l'intervento didattico "decalogo antispreco" portato nelle scuole primarie della città, le ricetta antispreco (Gröstl e Canederli) e unisce alla rete le produttrici che dopo il racconto della loro esperienza hanno ricevuto il bollino di qualità Soroptimsit. Ben 11 club hanno portato i loro prodotti, sapientemente preparati dai ristoratori.
(1) Salame e Coppa, Bergamo (2) Vini del Ticino, Busto Arsizio (3) Marmellate d'arance, Catanzaro (4) Olio EVO Biologico, Lamezia Terme (5) formaggi "Morla" di latte caprino, Club di Treviglio Pianura Bergamasca (6) Fontina, Valle d'Aosta (7)conserve di aglio, Rovigo; la cena si è conclusa una festosa cornice di musiche, costumi e maschere e con (8) i liquori di fine

pasto, Biella (9) i succhi di mirtillo dell'Appennino modenese, in accompagnamento (10) alle scorzette d'arancia e cioccolato di Napoli e (11) alla torta di castagne di Prato. Hanno partecipato anche socie dei club Milano Fondatore e Vicenza oltre che le soroptimiste partecipanti alla settimana della neve.

17° incontro di rete, Napoli, 6 aprile 2018, Antica Cioccolateria Gay Odin.
Presenti 15 club della Rete. Napoli ha accolto i club di Bergamo, Catanzaro, Lamezia Terme, Modena, Salerno, Treviglio Pianura Bergamasca, Valle d'Aosta, Valle di Noto, Varese. Grazie all'intenso lavoro della presidente Marisa Del Vecchio e della Tesoriera Francesca Fuccia, i club campani di Aversa, Caserta e Salerno in pochi mesi hanno individuato splendide produttrici che ci hanno svelato alcuni sapori di questa terra: ceci di Teano, limoni, zenzero, ribes nero, pasta e vino ma soprattutto splendide donne che hanno trovato con passione, preparazione e creatività una risposta alla ricerca rinnovata di un cibo di qualità e rispettoso dell'ambiente. Prodotti presentati: Salame e Coppa di Bergamo, Marmellate d'arance di Catanzaro; Olio EVO Biologico di Lamezia Terme, i formaggi di latte caprino del Club di Treviglio Pianura Bergamasca, Fontina della Valle d'Aosta, i succhi di mirtillo dell'Appennino modenese in accompagnamento alle scorzette d'arancia e cioccolato di Napoli. Il prezioso zafferano di Cortina d'Ampezzo è stato donato alle nostre ospiti. La festosa serata si è svolta con gli interventi delle coordinatrici della rete Anna Paganoni, Giovanna Zuccaro (produttrici), Giusy Mazzocca (spreco alimentare), Maria Grazia Silvestri (educazione).

18° incontro di rete, Norcia-Castelluccio 30 giugno-1 luglio 2018 (Club Roma e Valle Umbra).
Un appuntamento organizzato dai Club Valle Umbra e Roma Tre. Nell'occasione sono state presentate alle numerose partecipanti tre coraggiose piccole imprenditrici di Norcia che non si sono arrese dopo il sisma del 2016. Giuliana Leopardi del pastificio omonimo, Arianna Verrucci della Cioccolateria Vetusta Nursia e Benedetta Coccia produttrice di lenticchie. Dopo la visita a tutte le aziende le socie dei 14 club partecipanti (Aversa, Bergamo, Martina Franca, Modena, Napoli, Roma Tiber, Salò Alto Garda Bresciano, e i prodotti di Busto Arsizio Ticino Olona, Cortina d'Ampezzo, Cosenza, Salerno, Valle d'Aosta e socie di Roma Tre e Valle Umbra) hanno avuto diversi momenti di riflessione con la Vicepresidente Nazionale Maria Antonietta Lupi e hanno riportato ai club d'origine una grande varietà di prodotti e un'esperienza indimenticabile.

19° incontro di rete, Merate, 13 settembre 2018, Ristorante Passirone di Montevecchia.
La conviviale ha presentato il tema dell' educazione dedicata al tema dello **"spreco alimentare"**, con la partecipazione della Vice Presidente Nazionale Paola Pizzaferri e della Coordinatrice Nazionale del Progetto Anna Paganoni e la promozione sul territorio di un **corso dedicato agli studenti** delle Scuole Primarie di Merate. Il materiale didattico originale ideato per la realizzazione degli interventi ha destato l'interesse delle partecipanti e sarà di stimolo per i club aderenti alla rete per nuovi appuntamenti.

20° incontro di rete, Marzamemi (SR), 10 novembre 2018, Palmeto di Rudinì "Il sapore del Gusto il piacere della Solidarietà insieme" (Club Val di Noto).
L'affascinante storico palmeto-museo di Antonio Starabba è stata la cornice per festeggiare la nostra "Estate di San Martino soroptimista" con l'evento "Alchimie di Saperi e Sapori", che ha visto raccolte e rappresentate tante giovani imprenditrici del settore. La manifestazione si è arricchita della presenza dei prodotti presentati dai club Soroptimist della rete C&C e un convegno ha riguardato lo "Spreco alimentare e il cibo che non c'è". Ha chiuso l'incontro una speciale visita ai luoghi vicini.
Programma del **Convegno**:
"Formazione nuova impresa" dott. Marco Mariani Presidente Nazionale Associazione Piccole e Medie Imprese del Mediterraneo A.M.P.I. – "Lo spreco alimentare e il cibo che non c'è esperienze dall'Italia", dott.ssa Anna Paganoni, coordinatrice della rete Soroptimist C&C – "Azioni contro lo spreco" dott.ssa Giusy Mazzocca - Soroptimist e prof.ssa Antonina Coletta C.R.I – "Arte e creativita' " prof. Roberto Tardino maestro di intaglio thai – "Cibo e salute" dott. Daniele Tedeschi sul linguaggio della guarigione.

21° incontro di rete, Chianciano-Montepulciano, 8 marzo 2019, Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi.
In occasione della Giornata Internazionale della Donna, la rete era rappresentata dalla coordinatrice per l'educazione Maria Grazia Silvestri e da prodotti inviati da altri nove club: Bergamo, Martina Franca, Modena, Napoli, Pavia, Salò Alto Garda Bresciano, Val di Noto, Valle d'Aosta. Gli interventi delle produttrici nella sede dell'incontro sono stati particolarmente apprezzati ed hanno permesso di condividere con le soroptimiste le finalità della rete.

22° incontro di rete, Treviglio Pianura Bergamasca, 25 maggio 2019.
Il Club di Treviglio Pianura Bergamasca ha voluto sottolineare la sua partecipazione alla rete dal 2015 con alcune importanti novità e ha proposto al nutrito gruppo di partecipanti nella sede scolastica di ABF Azienda Bergamasca di Formazione e col patrocinio del Comune di Treviglio i risultati del **concorso** grazie al quale gli studenti della scuola si sono cimentati in ottime ricette raccolte in un volumetto distribuito alle partecipanti. E' stata presentata anche Gloria Colzani allevatrice di capre e produttrice di squisiti yogurt e di formagella. L'appuntamento a cui hanno partecipato in presenza o con prodotti ben 15 club (Ancona, Bergamo, Busto Arsizio Ticino Olona, Caserta, Cortina D'Ampezzo, Lamezia Terme, Lodi, Merate, Modena, Napoli, Pavia, Piacenza, Val di Noto, Varese e le gentili ospiti di Treviglio) è stata l'occasione per incontrare la **food blogger Annalisa Andreini** che ha diffuso tra i social con vari articoli l'esperienza dei primi 5 anni di attività della rete C&C, le **rappresentanti di Slow Food, di Donne Impresa Coldiretti Lombardia** e la nostra Vice Presidente Nazionale Paola Pizzaferri.

23° incontro di rete, Ancona, 22 giugno 2019, Agriturismo La collina dei Cavalieri a Belvedere Ostrense.
Una **tavola rotonda** dedicata a **"Donne, protagoniste di un nuovo modello di sviluppo sostenibile"** ha coinvolto la coordinatrice della rete per l'educazione M.G. Silvestri, rappresentanti di Coldiretti Campagna Amica e S. Bosco e F. Fanizza rappresentanti nazionali di **Coldiretti Donne Impresa**; relatrici dell'Università Politecnica delle Marche e di Arca Benefit hanno completato l'intenso e interessante programma. I nuovi prodotti portati nel circuito della rete dal Club di Ancona (birra alla canapa, passata di pomodoro giallo e farina di grano Jervicella) sono state presentati dalle produttrici accuratamente selezionate dalla Presidente A.M. Perdon e dalla referente L. Zuccarino. Hanno partecipato con prodotti o in presenza i club Bergamo, Jesi, Martina Franca, Modena e Valle d'Aosta. (pubblicato - La voce delle Donne settembre 2019)

24° incontro di rete, Bergamo, Valle d'Astino, 20 settembre 2019.
Sul tema del **contrasto allo spreco** è stato realizzato un **Workshop**, ideato dalla coordinatrice della rete Anna Paganoni, per condividere idee, trovare soluzioni e risultati tangibili *Versus Lo Spreco.* Hanno partecipato socie di 18 Club italiani. Il Workshop, introdotto dalle Autorità locali, ha visto protagonisti : Don Fausto Resmini, Comunità don Milani, con l'intervento "Lo spreco quotidiano : aspetti etici posti dal consumismo", On. Maria Chiara Gadda, con "La sfida dell'economia circolare e le opportunità della Legge 166/2016, c.d. antisprechi" e la prof. Liliana Mosca, rappresentante di Soroptimist International nella FAO, con "La FAO: la sua lotta allo sperpero alimentare con uno sguardo all'Italia". La seconda parte dell'incontro ha portato la testimonianza di esperienze esemplari contro lo spreco: Coldiretti Lombardia, Banco Alimentare, Mt25 di Bergamo e, per concludere, la nuova sfida contro lo spreco che parte con un'esperienza pilota a Bergamo, grazie alla collaborazione con SACBO, la società di gestione dell'aeroporto di Milano/Bergamo. Il Club ha infatti ritirato un centinaio di scatoloni e valigie (600kg circa) di prodotti abbandonati, smarriti/ritrovati, oppure non idonei all'imbarco per policy aeroportuale e sicurezza. Sono stati ridistribuiti grazie ad associazioni radicate sul territorio dopo la valutazione dell'impronta di carbonio di tutto questo materiale sottratto alla distruzione. Le referenti della rete e l'intervento della Presidente Nazionale Patrizia Salmoiraghi hanno concluso la giornata. Link per gli interventi del Convegno.
https://www.soroptimist.it/club/bergamo/attivita/bergamo-24esimo-incontro-di-rete-progetto-c-c-31063/

25° incontro di rete, Piacenza, 4 ottobre 2020, spazio espositivo "Volumnia" presso la Chiesa S. Agostino.
In regime di contenimento Covid 19 con la **consegna del "bollino"** alla produttrice Simonetta Covini, titolare di "Erbucchio" fattoria sociale e con la **presentazione dell'evoluzione della rete da parte della referente Anna Paganoni. La rete amplia i suoi obiettivi con azioni per mitigare l'aumento delle emissioni di CO2 e con l'azione Trees&Bees in sostegno ai progetti dell'Unione e della Federazione per il centenario** (vedi sito nazionale). Nel pomeriggio visita all'azienda. Hanno partecipato i Club Ancona, Asti, Bergamo, Busto Arsizio, Merate, Milano Fondatore, Salò Alto Garda, Treviglio PB, Valle d'Aosta, anche con i loro prodotti, e inoltre Lodi, Milano Scala e Parma. Hanno presentato le loro attività la foodblogger Annalisa Andreini e la produttrice Simonetta Covini. Erano presenti Patrizia Salmoiraghi, referente con Paganoni della rete, e la Presidente Nazionale incoming Giovanna Guercio. **Link Presentazione aggiornata del progetto https://www.soroptimist.it/club/busto-arsizio/progetti/cultura-delle-donne-e-coltura-ecosostenibile-20846/**

26° incontro di rete, Asti, 25 ottobre 2020, Agriturismo Tre Colline in Langa a Bubbio.
In regime di contenimento Covid19, con la **consegna del "bollino"** alle produttrici sostenute dal Club Asti: Paola Arpione, che ha realizzato uno splendido menù "piemontese", presentando le sue nocciole, e Monica Monticone di Cascina Rey di Asti che ha presentato i suoi vini. Ha consegnato i bollini Patrizia Salmoiraghi referente della Rete C&C. Ha partecipato il Club Busto Arsizio. Presente la Presidente Nazionale incoming Giovanna Guercio.

27° incontro di rete, Ravenna, 29 marzo 2021, organizzato dal Club Ravenna. incontro online
In regime di contenimento Covid 19 abbiamo organizzato il primo nostro incontro da remoto per **presentare i prodotti sostenuti** dal Club Ravenna raccontati dalle loro brillanti produttrici. Dopo il saluto emozionato della Presidente del Club Maria Cinzia Medri e un intervento di Anna Paganoni e Patrizia Salmoiraghi, la referente territoriale Giulia Reina dà la parola a Giuliana Babini, che presenta lo "spiritoso" liquore Il Luigino, prodotto secondo la ricetta del nonno Angelo; a Michela Fabbri che presenta Le Delizie del suo Forno "Le schiacciatine Birikine" e, infine, a Patrizia Suzzi dell'Azienda Vitivinicola Podere Neretta che esalta il suo ottimo vino Albana con la promessa di una prossima degustazione.
Sono stati presentati **i progetti del centenario** di Soroptimist International, che la nostra rete intende sostenere, lanciati rispettivamente dall'Unione Italiana che ha selezionato il progetto nazionale "Oasi delle api – Saving Bees" e dalla Federazione Europea che ha proposto il progetto "Plant Trees for a brilliant Future".

28° incontro di rete, Lodi, 20 maggio 2021, piazza della Vittoria, Portici Broletto.
In occasione della Giornata Mondiale delle Api il Club Lodi ha presentato il Miele di Amorfa della produttrice Michela Bonvini della Fattoria Santa Maria, a cui Patrizia Salmoiraghi ha consegnato il **bollino.** L'evento ha avuto luogo durante il mercato settimanale nella Piazza Vittoria ed è stato seguito da tanti curiosi avventori e compratori che hanno ammirato anche i quadri delle allieve della Scuola "La Mela" esposti per l'occasione.
Durante la manifestazione si sono raccolti fondi per il Progetto "L'oasi delle api" e per l'acquisto di un'arnia.

29° incontro di rete, Milazzo, 13 settembre 2021, Hotel Riviera.
In occasione delle Celebrazioni del **Centenario del Soroptimist International** e del **30mo Anniversario di fondazione** del Soroptimist International Club Milazzo è stata presentata la Passata di Pomodoro Siccagno una varietà esclusiva di un ristretto areale dell'isola siciliana con la consegna del **bollino** da parte di Patrizia Salmoiraghi alla produttrice Grazia Rampi dell'azienda agricola Contrada Crizzina. Erano presenti la Presidente incoming di SIE, Caroline Demey, numerosi ospiti e socie dei Club, molti dei quali con i prodotti da loro sostenuti: Busto Arsizio "Ticino Olona", Forlì, Isola d'Elba, Livorno, Milano Fondatore, Napoli, Reggio Emilia, Val di Noto, Valle d'Aosta, Venezia.

Nell'occasione si è ricordata l'amica carissima, e fortemente attiva nella nostra rete, Maria Grazia Silvestri alla quale la rete C&C ha dedicato un albero "*Quercus robur*", piantato in un parco-giardino di Modena, già intitolato a una socia soroptimista.
La giornata è stata resa ancora più piacevole dalla visita al Castello di Milazzo.

30° incontro di rete, Carovigno (BR), 23 ottobre 2021, Agriturismo Carrone.
In occasione dell' interclub Brindisi-Grottaglie sono stati presentati i prodotti sostenuti dal **Club Grottaglie** con la consegna del **bollino** a Maria Antonietta Antonazzo dell'Azienda Soffio di Vita produttrice di Avena Alimentare e Grano Senatore Cappelli, e a Maria Russo, dell'Azienda Tenuta Russo, produttrice di Olio Extravergine di Oliva. Presenti le coordinatrici Patrizia Salmoiraghi (Club Busto Arsizio) e Giovanna Zuccaro (Club Varese) oltre a numerose socie e prodotti dei club Bergamo, Lodi, Martina Franca, Napoli, Piacenza, Ravenna, Valle d'Aosta. Pranzo realizzato con prodotti dell'agriturismo **sostenuto dal club di Brindisi** per la produzione di carne da bovini di razza Podolica, vino di Busto ed i prodotti con bollino C&C assaggiati nel corso dell'aperitivo.
Ospiti della Responsabile Provinciale Coldiretti Donna Impresa, Carlotta Magli, già partecipante al progetto con la sua produzione di Carne da Bovini Podolici e proprietaria dell'agriturismo: la visita agli allevamenti e la presentazione delle attività hanno dato valore aggiunto e informazioni importanti all'evento.

****31° incontro di rete, Pavia, 30 aprile 2022, Orto Botanico Università di Pavia.**
Un incontro all'insegna di proposte culturali interessanti ed un dialogo con i docenti di botanica dell'ateneo pavese in tema "Il ritorno degli insegnamenti di Agraria", relazione del prof. Hellas Cena e "La conservazione delle biodiversità locali", relazione del prof. Graziano Rossi, di narrazioni piacevoli "La storia dell'Orto Botanico di Pavia", relazione del prof. Francesco Bracco. E' seguita la "gustosa" presentazione di nuovi prodotti **presentati alla rete dai club di Pavia, Bergamo, Lomellina, Mantova, Milano alla Scala e Vercelli** e delle esperienze della produttrice locale Michela Sturla, Società Agricola Pianett con i suoi prodotti derivati dalle api – pappa reale, sapone di cera. L'appuntamento ha visto la partecipazione di numerosi Club: Bergamo, Busto Arsizio, Cremona, Grottaglie, Lomellina, Mantova, Merate, Milano Fondatore, Milano Scala, Napoli, Salò Alto Garda Bresciano, Tigullio, Valle d'Aosta e Vercelli con la degustazione di alcuni dei loro prodotti. Anna Paganoni e Patrizia Salmoiraghi, coordinatrici nazionali della rete dopo l'attribuzione dei bollini hanno fatto il punto della rete in forte espansione. Nel pomeriggio visita all'orto botanico!

32° incontro di rete, Caserta, 11 giugno 2022, Chiesa dell'Annunziata, Casertavecchia.
In occasione della VI edizione di Casertavecchia in fiore, il Club Caserta ha organizzato il convegno "La promozione della cultura del cibo di qualità e il ruolo delle donne imprenditrici nel settore agricolo e nella ristorazione" con contributi di Vito Amendolara, Presidente Osservatorio Dieta Mediterranea, e di Santa Di Salvo, giornalista e scrittrice, con Esperienze delle Imprenditrici Locali e interventi di Anna Paganoni e Francesca Femiano; ha moderato la socia giornalista Lidia Luberto. L'incontro soroptimista si è protratto per tre giorni con visite guidate, spettacoli, concerti e ottime degustazioni fra cui quelle dei prodotti, a cui è stato consegnato il **bollino**, già presentati e sostenuti dal Club: lupino gigante di Vairano (Azienda Agricola "Masseria del Sesto" di Anna Zeppetella), fagiolo di Gallo Matese (Azienda Agricola Valle Chiarelle di Patrizia Coluccio), cipolla di Alife (Azienda Agricola di Antonietta Melillo). Partecipazione di socie (o solo invio di prodotti) dei Club Ancona, Aversa, Bergamo, Biella, Grottaglie, Firenze, Latina, Milazzo, Napoli, Palermo, Piacenza, **Potenza, nuovo ingresso in rete**, Reggio Calabria, Roma, Rovigo, Tigullio, Valle d'Aosta, Venezia e Vercelli e la presenza di Liliana Mosca, rappresentante del Soroptimist presso la FAO.

****33° incontro di rete, Cremona, 18 novembre 2022, Università Cattolica, Aula Magna Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali.**
Gli importanti ed eccezionalmente qualificati interventi di studiosi e ricercatori **dell'Università Cattolica, sede di Cremona,** hanno dato inizio al **nuovo e ancora più ambizioso obiettivo** della nostra rete, per lo **sviluppo del tema della sostenibilità con il supporto alla ricerca**

per prodotti alimentari sostenibili e alternativi, ad azioni didattiche e borse di studio, anche all'estero, in collaborazione con le università dei territori.
Presentazione e consegna del **bollino** ai prodotti degustati durante l'intervallo del Convegno: Gallette snack di mais rosso dell'Azienda Agricola il Campagnino di Elisa Mignani e Yogurt di capra dell'Azienda Agricola di Stefania Ambrogio.



****34° incontro di rete, Brindisi, 24-25 marzo 2023, sede Campagna Amica Coldiretti e Palazzo Granafei Nervegna.**
Molti momenti importanti hanno segnato questo incontro che si è sviluppato, durante la mattinata del primo giorno, con la visita al mercato settimanale della Coldiretti (dove era presente anche l'Azienda Agricola Olère di cui il Club sostiene il nuovo prodotto "AMELE nettare di carrube biologico", a cui è stato consegnato il **bollino**) e la degustazione di piatti a base di polpa di carrube a cura del prof. Pasquale Stoppa e degli Studenti dell'Istituto Alberghiero di Brindisi con la partecipazione del Direttore della Coldiretti e della Presidente Agrimercato brindisini, e, nel tardo pomeriggio, con il Convegno "L'albero del carrubo, una risorsa per i paesaggi agrari del mediterraneo" e la partecipazione del Sindaco di Brindisi, dott. Riccardo Rossi, e del Presidente della Coldiretti, dott. Filippo de Miccolis e gli interventi di Patrizia Salmoiraghi con "Cibo affare di donne?", di Carmela Riccardi (Az. Agr. Olère "Progetto CE.SI.RA. di valorizzazione del carrubo in Puglia"), di Maria Lisa Clodoveo, **Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari UniBari** -"L'albero del carrubo, risorsa per gli alimenti funzionali" e di Carlotta Magli, responsabile Donna-Impresa Coldiretti.
Nella mattinata del 24 marzo visita al carrubeto dell'Azienda Agricola Olère.
Si persegue anche con questo incontro l'**obiettivo** (già attivato con il precedente incontro di Cremona sul latte), per lo **sviluppo del tema della sostenibilità con il supporto alla ricerca per prodotti alimentari sostenibili e alternativi, ad azioni didattiche e borse di studio, anche all'estero, in collaborazione con le università dei territori.**

35° incontro di rete, Crema, 12 settembre 2023, Azienda Agricola Bianchessi (Quintano) e Podere Montizzolo Caravaggio (BG)
il Club Crema ha proposto una giornata intensa, con diverse tappe, dedicata a un incontro con la natura. Ritrovo ai famosi Fontanili "Le Quarantine" di Farinate, una full immersion nel verde della campagna e nella bellezza incontaminata dei fontanili. Il folto gruppo proveniente da tutte le province della Lombardia, dopo il saluto del sindaco Damiano Cattaneo, è stato accompagnato dal volontario del verde Luigi Guerini, e dall'"erbara" Daniela Severgnini che hanno illustrato luoghi piante e fiori del territorio. La seconda tappa ha previsto un simpatico brunch presso l'azienda agricola Bianchessi di Quintano a gestione familiare all'insegna della

sostenibilità. Terzo step per la cerimonia di premiazione delle tre produttrici del territorio cremasco e quelle di Iseo (BS)
Ospite d'onore la PN Soroptimist International Giovanna Guercio che, insieme alle referenti Anna Paganoni (Club di Bergamo), Patrizia Salmoiraghi (Club di Busto Arsizio Ticino Olona) e Elisabetta Rotta Gentile (Club di Crema) ha **"bollinato"**: una robiola di pecora firmata Bianchessi, la mostarda cremonese Leccornie doc di Pandino con Enrica Orsini e la giardiniera al vino Rosè con aceto di mele bio di Antonella Garibba e Andreini Annalisa, due food blogger locali.
Oltre a loro è stato premiato anche un olio bio del Club di Iseo prodotto da Nadia Turelli.
La giornata dedicata al green e alla creatività femminile attraverso queste piccole realtà territoriali ha poi trovato la sua conclusione nell'inaugurazione ufficiale a Crema dell'**Oasi delle Api** intitolata alla memoria della socia Soroptimist Sabrina Ferretti venuta a mancare di recente. Disegnato dall'architetto paesaggista Alessandro Carelli ha previsto la **piantumazione di un'area con piante mellifere, fiori ed erbe aromatiche** per dare ristoro ad api solitarie, insetti impollinatori e farfalle e **l'installazione dell'opera artistica "Bug Hotel"** di Francesca Baldrighi.

36° Incontrò di rete, San Miniato (PI), 16 novembre 2023, Le Colombaie, Club Valdarno inferiore
Alla presenza delle autorità di Empoli e San Miniato, la rete C&C ha dato il benvenuto all produttrici sostenute dal club Valdarno inferiore. L'appuntamento ha visto la partecipazione della coordinatrice nazionale Anna Paganoni, dei club di Bergamo, Prato e della Valle D'Aosta con la squisita fontina, ma ha anche coinvolto anche i club service del territorio. Protagoniste della serata Giovanna Obbermito de **Il Poggio delle Capre** medico veterinario che in pochi anni ha saputo realizzare e mantenere in una dimensione locale, quasi domestica, rispettosa della filiera corta e dell'ambiente, l'attività di allevamento di capre e della produzione di formaggi. Tra questi le **Delizie di capra,** realizzate con latte lavorato a crudo, sono state selezionate dal club toscano per ricevere il riconoscimento del bollino della rete. Le ha fatto eco Stefania Caparrini biologa molecolare alla guida di **Le Antiche Mura**, piccola azienda che opera nella trasformazione di prodotti naturali per utilizzarli nella cosmetologia. La dott.ssa Caparrini si è distinta per aver creato una linea no profit di cosmetici realizzata ad hoc per le persone che stanno affrontando un percorso terapeutico in oncologia; la serata ha visto assegnato il marchio di qualità Soroptimist alla sua crema mani a base di miele biologico.

37° incontro di rete, Siracusa, 21 aprile 2024, Grand Hotel Villa Politi.
Anna Paganoni, coordinatrice della rete, ha consegnato all'apicoltrice Giusy Pandolfo, proposta dal SI Club di Siracusa, il riconoscimento di ingresso nella rete C&C+C del Soroptimist "La Cultura delle donne per una Coltura ecosostenibile, Contrasto agli sprechi". Il prodotto al quale è stata assegnata la certificazione è il "Miele di Timo", prodotto presso l'azienda Hybla di Sortino (SI). All'evento hanno partecipato oltre alla Referente Nazionale Anna Paganoni che ha illustrato il progetto, il Sindaco di Sortino Vincenzo Parlato che ha esposto la scelta politica del Comune a sostegno dell'agricoltura ecosostenibile, il dott. Francesco Bellomo agrotecnico, che ha descritto il territorio dei Monti Iblei, caratterizzato da elevata biodiversità, alla quale si devono la varietà e la qualità dei mieli qui prodotti. Infine la giovane apicoltrice Giusy Pandolfo ha parlato di sé e dell'importane ruolo da lei svolto all'interno dell'azienda riguardo all'inseminazione artificiale dell'ape Regina. A conclusione dell'evento, a cui hanno partecipato anche i Club di Bergamo, Val di Noto e Caltanissetta, è stato assegnato all'imprenditrice il "premio Marilù Signorelli", quale riconoscimento di lodevole attività artigianale femminile. L'incontro si è concluso con un buffet, nel corso del quale è stato possibile svolgere una degustazione guidata del miele di Timo anche tutti gli altri prodotti dell'Azienda Hybla; sono stati anche commentati i mieli di altre aziende facenti parte della Rete, inviati dai Club di Bergamo, della Val D'Aosta, dal Club di Napoli, di Noto e di Varese. E' stato inoltre fatto omaggio da parte del Club Val di Noto, di una cassetta di gustose carote biologiche e di alcune bottiglie di Vino Eloro DOC.

38° incontro di rete, Noto, 18 maggio 2024, Portopalo (SR), Castello Tafuri (Club Val di Noto)
In occasione dell'Infiorata di Noto, apprezzato appuntamento ormai tradizionale per molte di noi, e alla presenza di numerose socie dei Club italiani (Asti, Busto Arsizio, Roma Tre, Valle Umbra, Venezia che partecipano al progetto e Agrigento, Bassano del Grappa, Ivrea & Canavese, Isola d'Elba, Livorno, Pescara, Reggio Emilia, Roma Tiber che sollecitiamo a parteciparvi presto) si procede con la **bollinatura**, da parte di Patrizia Salmoiraghi, dei nuovi prodotti presentati da Club ospitante : a Luigia Sergio per il vino Luigia rosato da Nero d'Avola dell'Azienda Agricola Barone Sergio, a Monica Solarino dell'azienda Bioagricola F.lli Solarino
per gli agrumi biologici e a Paola Noto dell'azienda Almo Miele per il miele d'arancia e derivati dall'alveare.
E' appena il caso di ricordare l'atmosfera di festa e l'organizzazione eccezionale per queste giornate: concerti, spettacolo teatrale al Teatro greco di Siracusa, visite guidate a Palazzi Nobiliari ed eccellenti degustazioni.

39° incontro di rete, Bregnano (CO), 11 maggio 2024, Azienda Agricola Floe e Agriturismo Cascina Caterina. (club Como)
In occasione delle celebrazioni per i suoi 70 anni il **Club Como** ha organizzato l'incontro per la consegna del **bollino**, da parte di Patrizia Salmoiraghi, al prodotto "composta di rose per formaggi" che si aggiunge allo sciroppo di rose già presente nella rosa dei prodotti sostenuti da C&C nel 2023. Dopo la visita alla piantagione di rose damascene e centifoglie (nel parco protetto del Lura) e alle strutture di produzione, la produttrice Jessica Brenna ha offerto un delizioso aperitivo (lo spritz del lago di Como) accompagnato anche dai prodotti inviati dai club della rete (fontina della Valle d'Aosta, vino di Busto Arsizio, olio da Salò Alto Garda Bresciano, miele da Bergamo, mostarde e giardiniere da Crema, giardiniera da Piacenza) e da tante socie anche di altri Club (Cuneo e Merate.
Prima del pranzo interessante passeggiata nel parco del Lura in compagnia dell' "erbaro" Gianluca Borroni e nel pomeriggio visita alla splendida Basilica di San Galliano a Cantù con la guida del prof. Francesco Pavesi.