



RENCONTRE TERRA MADRE DAY “Céréales, Terres, Communautés”

Mardi 14 décembre à 18h00

“Conviviums Bordeaux, Landes, Pays basque, Béarn”

1h 30

INSCRIPTION A L'ÉVÈNEMENT sur Evenbrite : <https://slowfood-terramadre-cereales.eventbrite.fr>

LE LIEN D'ACCES DE LA RENCONTRE ZOOM VOUS SERA TRANSMIS ULTERIEUREMENT

- **BIENVENUE / Verre de l'Amitié.** Bartolo Calderone, *Président de Slow Food Bordeaux*
Cet évènement se situe dans le cadre de Terra Madre day dont le thème est :
« **Retour aux Sources : Alimentation et Communauté** »
Je vous propose que nous portions un toast à cette soirée « Céréales, Terres, Communautés ».

1. INTERVENANT : *Présentation par Bixente Marichular, Slow Food Bizi Ona Pays Basque*

- ❖ **Christian Aguerre** / Slow Food Pays Basque/ *Producteur, Eleveur, Transformateur*
Titre: Le Maïs Grand Roux basque, variété endémique du Pays Basque, Sentinelle Slow Food.
Description: *Recette du Taloa emblème de la culture gastronomique Basque.*
- ✚ **ECHANGES :** Questions / Réponses (Utiliser svp le Chat)

2. INTERVENANTS :

- ❖ **Hervé Goulaze** / *Délégué Présidence Slow Food Landes*
Titre: Le seigle dans les Landes de Gascogne.
Description: *Le seigle : contexte cultural et culturel dans les communautés paysannes landaises.*
- ❖ **Paul le Mens** / *Ingénieur en sciences des aliments, biochimiste, microbiologiste*
Titre: Les bénéfices santé du seigle.
Description: *Qualités nutritionnelles du seigle*
- ✚ **ECHANGES :** Questions / Réponses (Utiliser svp le Chat)

3. INTERVENANT :

- ❖ **Bartolo Calderone** / Slow Food Bordeaux/ *Formateur / Cuisinier*
Titre: La panification au levain naturel
Description: *Panifier des pains à la maison avec du seigle.*
- ✚ **ECHANGES :** Questions / Réponses (Utiliser svp le Chat)

➤ CLÔTURE



Nous Sommes Terra Madre!