

## IL CHILOMETRO CONSAPEVOLE

16 ottobre 2023 ore 20.45 - Cinema Teatro Filo



*Camminare su un filo di seta*

Rigenerazione dell'ecosistema, crisi climatica,  
sostenibilità e consumo critico.  
Esperienze e prospettive



**Il Chilometro consapevole:  
definire la sostenibilità a partire  
dalla tavola**

Carlo Catani, Carlo Petrini. - Slow Food, 2022

**Il co-autore Carlo Catani dialoga  
con Laura Rossi di Filiera Corta Solidale e  
Claudio Rambelli di Slow Food Lombardia.**

È possibile capire se e quanto un prodotto sia buono, pulito e giusto? Possiamo armarci di uno strumento che consenta di chiarire pragmaticamente i dubbi su ciò che acquistiamo? Il chilometro consapevole si propone di diventare uno strumento semplice e intuitivo in primis, con spazio per schede di approfondimento, utilizzabile da tutta la filiera. L'intento è quello di creare un legame tra produttori, trasformatori, venditori, e non ultimo il pubblico acquirente, ovvero coloro che Petrini definisce giustamente co-produttori.

*(dalla quarta di copertina)*

Informazioni:  
[www.polo-cremona.polimi.it](http://www.polo-cremona.polimi.it)  
[eventi-cremona@polimi.it](mailto:eventi-cremona@polimi.it)  
tel. 0372 567711



in collaborazione con



### L'INCONTRO

Il co-autore Carlo Catani dialoga con Laura Rossi di Filiera Corta Solidale e Claudio Rambelli di Slow Food Lombardia. **A cura di Slow Food Cremonese.**

### IL LIBRO

È possibile capire se e quanto un prodotto sia buono, pulito e giusto? Possiamo armarci di uno strumento che consenta di chiarire pragmaticamente i dubbi su ciò che acquistiamo?

Il chilometro consapevole si propone di diventare uno strumento semplice e intuitivo in primis, con spazio per schede di approfondimento, utilizzabile da tutta la filiera. L'intento è quello di creare un legame tra produttori, trasformatori, venditori, e non ultimo il pubblico acquirente, ovvero coloro che Petrini definisce giustamente co-produttori.

(dalla quarta di copertina)

## GLI AUTORI

### Carlo Catani

Laureato in Scienze statistiche ed economiche, partecipa alla nascita dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo nel 2003 e ricopre il ruolo di direttore dal 2007 al 2011, mentre oggi collabora con l'ateneo come docente. Presidente di Cinemadivino, lavora con l'Associazione Chef to Chef e con diverse aziende del settore enogastronomico.

### Carlo Petrini

Classe 1949, è giornalista e fondatore di Slow Food, organizzazione che si occupa della salvaguardia della biodiversità, della cultura gastronomica e delle tradizioni locali. Ha collaborato con *L'Unità*, *La Stampa*, *La Repubblica*. È stato insignito dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana e nominato Ambasciatore speciale della FAO in Europa per Fame Zero. Nel 2004 fonda, a Pollenzo, la prima Università di Scienze Gastronomiche che tuttora presiede. Tra i tanti titoli da lui pubblicati, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*; *Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia*; *Terrafutura. Dialoghi con Papa Francesco sull'ecologia integrale*.

## I RELATORI

### Laura Rossi

Laureata in Storia Contemporanea con una tesi sull'economia ecologica, da anni si occupa di modelli di consumo responsabile e nuovi stili di vita, con un'attenzione particolare al cibo. È fondatrice e presidente di Filiera Corta Solidale: una rete distributiva locale, alternativa e solidale.

### Claudio Rambelli

Romagnolo di nascita, milita in Slow Food fin dalla prima ora. È stato fiduciario della Condotta Cremonese dal 2008 al 2018 e dal 2021 è Presidente di Slow Food Lombardia. Ama dire che vivere e fare Slow Food è il modo per restare vicino alla Terra.

---

## SOCIAL

