

„Gemeinsam für ein gerechtes und nachhaltiges Wirtschaften“

Fairer Handel und lokale Produktion –
ein Erfahrungsaustausch

Zeit: Samstag, 2. März 2019

Ort: Bruneck, Rathausplatz, Aula Alte Turnhalle

Dauer: 10:00 - 12:30 und 14:00 - 16:00 Uhr

www.egal.bz.it

10:00 - 12:30 Uhr

Begrüßung und Einführung

Impulsreferate mit Übersetzung und Diskussion:

> Christian Vogl, BOKU Wien

Brücken bauen zwischen lokaler Produktion und Vermarktung und Fairem Handel im Sinne globaler Verantwortung

> Richard Theiner, Präsident der Soz. Gen. Weltladen Latsch

Fair und lokal- eine gelungene Integration von Produkten aus dem Fairen Handel und aus der Region im Weltladen Latsch

> Dimitri Zuccolotto, Samaracanda

lokaler Produzent aus Belluno von TERRA VIVA Erfahrungsbericht vom CSA (agricoltura civica)

Mittagessen: Bio - fair - lokal zubereitet vom Moserhof Steinhaus
(bitte vorherige Anmeldung Tel 389 27 13 780)

14:00 – 16:00 Uhr

Austausch in Kleingruppen: Zwei bis drei Produzenten jeder Region stellen ihre Produkte und die Vermarktungsformen im nahen Umfeld vor (Die Teilnehmer können zwischen den Gruppen wechseln).

Kurze Präsentation der Ergebnisse und Abschluss

“Costruiamo insieme un'economia più giusta e sostenibile”

Tavola rotonda su produzione locale e
responsabilità globale, il commercio
equo solidale e altre esperienze

Giorno: Sabato 02 marzo 2019

Luogo: Brunico, piazza comunale, Aula palestra vecchia

Durata: Dalle 10:00 – 12:30 e 14:00 – 16:00

www.egal.bz.it

10:00 - 12:30

Apertura del convegno, introduzione

Relazioni con traduzione e discussione:

> Christian Vogl, BOKU Vienna

*creare ponti tra produttori locali, commercializzazione
e commercio equo all'insegna della responsabilità globale*

> Richard Theiner, presidente della bottega di Laces (Val Venosta)

*Fair e locale – l'esperienza della Bottega di Laces (Val Venosta):
come integrare prodotti del commercio equo solidale e locali
in una bottega del mondo*

> Dimitri Zuccolotto, Samarcanda

*l'esperienza del CSA (Community supported agriculture)
nell'azienda agricola bellunese TERRA VIVA*

Pranzo: bio – locale – solidale, preparato dall'azienda Moserhof
(si prega di prenotare: Tel 389 27 13 780)

14:00 – 16:00

Bar camp: bio, equo, solidale e locale – esperienze a confronto
Discussione a gruppi con i produttori locali provenienti dalle tre regioni
sulla sostenibilità ambientale ed economica dei loro prodotti

Breve presentazione dei risultati, saluto finale