

**cenaBaratto**  
SCAMBIO DI COMPETENZE  
ALIMENTARI E ARTISTICHE

**gas** **BENEVENTO**  
**ARCOBALENO**  
Gruppo d'Acquisto Solidale

**SOLDOCORTO**  
DI SANNIO  
ECOVICINO

**Art'Empori.it**  
MOVIMENTO PORTALE  
ARTISTICO/ECONOMICO DI INFORMAZIONE  
DI FRUITORI RESPONSABILI RESPONSABILE

**Gli ENOgastronauti**  
esploratori del gusto

**Januaria**  
associazione di natura e cultura

**La Grande Madre**  
CENTRO DI RICERCA  
TRADIZIONI POPOLARI

**vivere con cura**  
CULTURE E PRATICHE DI VITA ECOLOGICA  
A CAPRACOTTA E TRIORA

**Colli Augusti**  
Il benessere con i nuovi sensi  
COUNTRY HOUSE. SANTA CROCE DEL SANNIO

**La Carrucola**  
AZIENDA AGRICOLA  
PER UNA CULTURA  
DEL NATURALE  
E DEL MACROBIOLOGICO  
BENEVENTO

**CaffEmporio**  
BIO-BAR & BIO-EMPORIO  
CAFFETTERIA A KM ZERO BIO ETICA  
EMPORIO BIO LOCALE E DEL COMMERCIO EQUO

**Natura Amica**  
EMPORIO BIO ALIMENTI ERBORISTERIA

**EcoVicinanza** DISTRETTO DI  
DI BENEVENTO  
DES DISTRETTO DI ECONOMIA SOLIDALE  
ARTE INCLUSIVA E STILI DI VITA RESPONSABILI

Comunità delle AZIENDE Corte  
dei MESTIERI Manuali  
e dei CITTADINI portatori  
di competenze extraprofessionali  
- NEGOZIANI, PRODUTTORI, ARTIGIANI,  
- MESTIERI MANUALI, ARTISTI, ASSOCIAZIONI,  
- CITTADINI COMPETENZE EXTRAPROFessionALI.

# CenaBaratto

*con Franca Molinaro*  
SU ERBE SPONTANEE  
E TRADIZIONI DEL CALENDARIO  
*e con La vigna solidale*  
SUI VINI EQUOSOLIDALI  
DELL'OLTREPÒ PAVESE

**VENERDÌ, 11 APRILE 2014 - ORE 21.30**  
**LIBRERIA INDIPENDENTE MASONE**  
BENEVENTO

FRANCA MOLINARO, a partire da due suoi libri, "Menesta asciatizza. A tavola con le piante spontanee dell'appennino meridionale" e "Almanacco della Grande Madre", ci parlerà di erbe e di tradizioni legate ai cicli della terra. Contadina e studiosa della cultura rurale, Franca Molinaro cura il blog "La grande madre - Centro ricerca tradizioni popolari" e conduce una rubrica settimanale dedicata alla Grande Madre, sul quotidiano "Ottopagine".

LA COOPERATIVA LA VIGNA produce, trasforma e distribuisce vino grazie alle uve coltivate sulle colline appenniniche lombarde dell'Oltrepò Pavese con il metodo biologico certificato ICEA. Veicola i vini tramite le Botteghe del Commercio Equo e Solidale, in quanto fa inserimento lavorativo degli immigrati e fornisce loro strumenti di reinserimento nei paesi di origine.

LE CENEBARATTO, il venerdì sera, dopo la consegna del GAS Arcobaleno Benevento (Gruppo d'Acquisto Solidale), tramite lo scambio di competenze alimentari e artistiche, realizzano una coesione tra soci produttori, soci consumatori e chiunque voglia aggiungersi per un rapporto responsabile con il cibo e con l'arte.

Presidio territoriale nato per resistere alla crisi economica, la cenaBaratto diventa anche opportunità, nella comunità locale, per promuovere inclusione, un linguaggio della pace e una cittadinanza non delegata: per parteciparvi non bisogna essere invitati, ma basta barattare una competenza, come un cibo cucinato, una performance artistica, un sapere concreto o un'esperienza che promuova il cambiamento.

Seduti intorno alla stessa tavola, tutti partecipano da coautori della serata: infranta la separazione tra attore e fruitore, tra cultura intellettuale e cultura materiale, ognuno è fruitore dell'altro.

Per motivi di sostenibilità ed esperienzialità, è opportuno che i partecipanti portino da casa le stoviglie che useranno durante la cenabaratto.

UN SOLDOCORTO verrà distribuito a tutti quelli che verranno forniti di stoviglie.

[www.artempori.it](http://www.artempori.it)

