



**YAKI**  
food



**YAKI**  
food



**Yaki è un'associazione che opera a favore di una corretta informazione sui processi di produzione, trasformazione, distribuzione e promozione del settore agroalimentare.**

**Nasce per difendere il lavoro delle piccole aziende agricole ecosostenibili attraverso specifiche azioni di comunicazione sperimentale.**

**Individua linguaggi e strumenti accessibili, efficaci, autentici e universali, alternativi alle strategie persuasive del marketing dell'industria alimentare.**

**Crede in un'evoluzione delle attuali dinamiche di mercato e dei consumi.**

#### **progetti in corso**

---

- **degustazioni in collaborazione con i piccoli produttori locali**
- **cinema in cascina con degustazioni di prodotti aziendali**
- **proiezioni di documentari e assaggi di cibi dal sud del mondo**
- **workshop: inserire nel menu della mensa un piatto etnico a km 0**
- **laboratori per bambini e ragazzi su nuovi sapori e saperi**
- **workshop e degustazioni di cucina multietnica e cibi di strada**
- **officina creativa: modi e linguaggi per una nuova comunicazione**

gli spiedini Yaki: la bontà delle carni dei piccoli allevamenti locali



**YAKI**  
FOOD



**YAKI**  
FOOD



**Yaki organizza degustazioni di spiedini multietnici cotti alla brace su una griglia appositamente realizzata.**

**Gli spiedini sono preparati:**

- dai ragazzi della **Comunità L'Abbazia di Conzano**
- con le carni di produttori **ecosostenibili a filiera corta**
- con l'olio **extravergine d'oliva di Libera Terra**
- con le spezie **bio del Consorzio CTM Altromercato**
- gli spiedini Yaki sono **senza glutine, latticini e uova**

**SOUVLAKI** dalla Grecia  
**YAKITORI** dal Giappone  
**KOFTE** dal Maghreb  
**JERK PORK** dalla Giamaica  
**SATE'** dall'Indonesia  
**SOSIATES** dal Sudafrica  
**ARROSTICINI** dall'Abruzzo  
**MUNFRJNI** dal Monferrato

**come e perchè**

---

**Le degustazioni di spiedini Yaki sperimentano, attraverso un momento fortemente aggregativo, un'esperienza di consumo critico e responsabile a sostegno di nuovi modelli di agricoltura contadina locale.**

**I cibi di strada multietnici sono un'occasione per valorizzare le tradizioni gastronomiche di altre culture e per offrire alimenti buoni e sani in spazi e modi accessibili a tutti.**

**Offriamo un servizio ristoro nell'ambito di fiere e mercati contadini, servizi catering in occasione di eventi culturali, feste, convegni, proiezioni, inaugurazioni, festival.**

### La provenienza degli alimenti

Le carni e le verdure fresche che utilizziamo provengono da **piccole aziende locali ecosostenibili**, quasi sempre biologiche; l'olio d'oliva extravergine è sempre quello di **Libera Terra**, consorzio di cooperative che lavorano le terre confiscate alla mafia; le spezie biologiche del consorzio equo e solidale **Altromercato**.

### La tracciabilità

**Direttamente dalle aziende di produzione**, le carni arrivano alla **Comunità L'Abbazia** di salute mentale di S.Maurizio di Conzano. Due ragazzi ospiti della Comunità si occupano della trasformazione. I prodotti trasformati vengono serviti in degustazione in media entro 24 ore dalla consegna delle carni.

### Le ricette

Sono state selezionate **7 ricette tradizionali di spiedini** provenienti da diversi paesi del mondo:

<b>SOUVLAKI</b>	GRECIA	con carne di maiale, manzo, agnello, pesce
<b>YAKITORI</b>	GIAPPONE	con carne di pollo
<b>KOFTE</b>	MAGHREB	con carne di agnello o manzo
<b>JERK PORK</b>	GIAMAICA	con carne di maiale o pollo
<b>SATE'</b>	INDONESIA	con carne di pollo, manzo, pesce
<b>SOSIATES</b>	SUDAFRICA	con carne di agnello o manzo
<b>ARROSTICINI</b>	ABRUZZO	con carne di pecora o castrato

### Intolleranze e precetti alimentari

Gli spiedini YAKI-food non contengono **LATTICINI, UOVA, GLUTINE**.

### La cottura

Cuociamo gli spiedini su **braci ottenute da carbone di legna**; abbiamo progettato e realizzato una particolare griglia a canaletta, che utilizziamo per la cottura, ispirata a tipologie già presenti in area mediterranea 2000 anni fa. La struttura utilizzata è autorizzata dall'ufficio ASL di competenza.

### I produttori

Invitiamo sempre i produttori alle degustazioni per presentare la propria attività e illustrare i processi di lavorazione adottati. Offriamo loro uno spazio per la vendita diretta dei prodotti aziendali.

### Degustazioni informate

Alle degustazione YAKI troverete sempre un **foglio di degustazione**, appositamente elaborato, che informa su:

- **i produttori**, con una scheda dettagliata di autocertificazione sulla tipologia aziendale, i metodi di produzione, la partecipazione ai mercati locali, la disponibilità alla vendita in azienda, ecc.
- **gli spiedini in degustazione**, con provenienza, tracciabilità e prezzo sorgente degli ingredienti, e la ricetta tradizionale utilizzata.

### Informazione in rete

Materiali informativi inerenti al progetto YAKI-food sono disponibili in rete su:

- **www.yaki-food.it** [sito ufficiale dell'associazione]
- **yakifood.wordpress.com** [socialnetworking]
- **www.omodeo.eu** [sito dello studio di comunicazione che ha ideato il progetto]

**Yaki organizza servizi di catering con prodotti da piccole aziende locali, per sostenere i produttori attraverso azioni concrete, quali le degustazioni.**

**Le degustazioni informate offrono ai consumatori un'occasione per comprendere il valore di alimenti che rappresentano un'alternativa reale e disponibile all'offerta della grande industria alimentare, a partire dal gusto.**

### **Mescolanze di sapori e saperi**

---

**Perché offriamo di andare oltre la cucina territoriale:**

- **per valorizzare la diversità, il confronto, lo scambio;**
- **per proporre le tradizioni gastronomiche quali espressioni culturali di altri paesi;**
- **per far sentire qualcuno di noi, per un istante, a casa.**

## Cena maghrebina

---

organizzata in collaborazione con la **Condotta del Monferrato di Slow Food** sabato 18 luglio'09

**luogo dell'evento**

Az. Vitivinicola LA CASACCIA Cella Monte AL

**organizzazione**

SLOW FOOD Condotta di Casale Monferrato AL – ref. Augusto Lana

**preparazione cibi**

Associazione YAKI-food – ref. Stefania Omodeo

## menu

---

**Hummus bi al tahina**  
**Mutabbal di peperoni**  
**Mutabbal di melanzane**  
**Crema di yogurt**

**Baladi – insalata araba**  
**Zaalouk di melanzane**

**Dolmeh barg – involtini in foglie di vite**  
**Kofte – polpette alle spezie**

**Pane marocchino**  
**Taboulè**  
**Bulgur delicato**

**Stufato di pecora con uvetta sultanina**

**Kibrizli – torta di semolino e mandorle**  
**Halawah Temar – dessert di datteri**  
**Biscotti al burro**  
**Tè caldo alla menta**

## I prodotti utilizzati

---

ortaggi biologici: **Orto di agostino (GAS Monferrato)**

carne di pecora sambucana, presidio Slow food: **Coop. Lou Barmaset di Pietraporzio**

carne bovina Coalvi di razza piemontese: **Cascina Cerrina di San Giorgio**

vini biologici: **Azienda Vitivinicola biologica La Casaccia**

miele biologico: **Coop. Valli Unite**

olio extravergine d'oliva: **Consorzio Libera Terra**

spezie biologiche: **CTM Altromercato**

## Merenda sinoira multietnica

---

organizzata in collaborazione con il **G.A.S. del Monferrato e la Condotta del Monferrato di Slow Food** nell'ambito del progetto "CAMBIA ROTTA! Ricerca di stili di vita sostenibili" - sabato 7 novembre '09

### luogo dell'evento

Az. Agricola Biologica San Giovanni Vecchio – Moncestino AT - [www.sangiovannivecchio.it](http://www.sangiovannivecchio.it)

### organizzazione

G.A.S.del Monferrato – ref. Marina Frandino

### preparazione cibi

Associazione YAKI – ref. Stefania Omodeo, in collaborazione con Cascina Bettola (Itala e Graziella)

### menu

**dal Marocco: KHBOZ** - tortine ripiene al formaggio fresco di capra

**dal Senegal: MAFE'** - piatto vegetariano allo zenzero e chili

**dalla Grecia: SOUVLAKI** - spiedini di capocollo cotti alla brace

**dal Brasile: FEIJOADA** - piatto a base di fagioli, carne e salsiccia suina

**dal Giappone: YAKITORI** - spiedini di pollo e porri con salsa terijaki

**dall'India: VATTALAPAM** - dessert al cocco

## I prodotti utilizzati

---

ortaggi biologici: **Orto di agostino (GAS Monferrato)**

carne di pecora sambucana, presidio Slow food: **Coop. Lou Barmaset di Pietraporzio**

carne bovina Coalvi di razza piemontese: **Cascina Cerrina di San Giorgio**

vini biologici: **Azienda Vitivinicola biologica La Casaccia**

miele biologico: **Coop. Valli Unite**

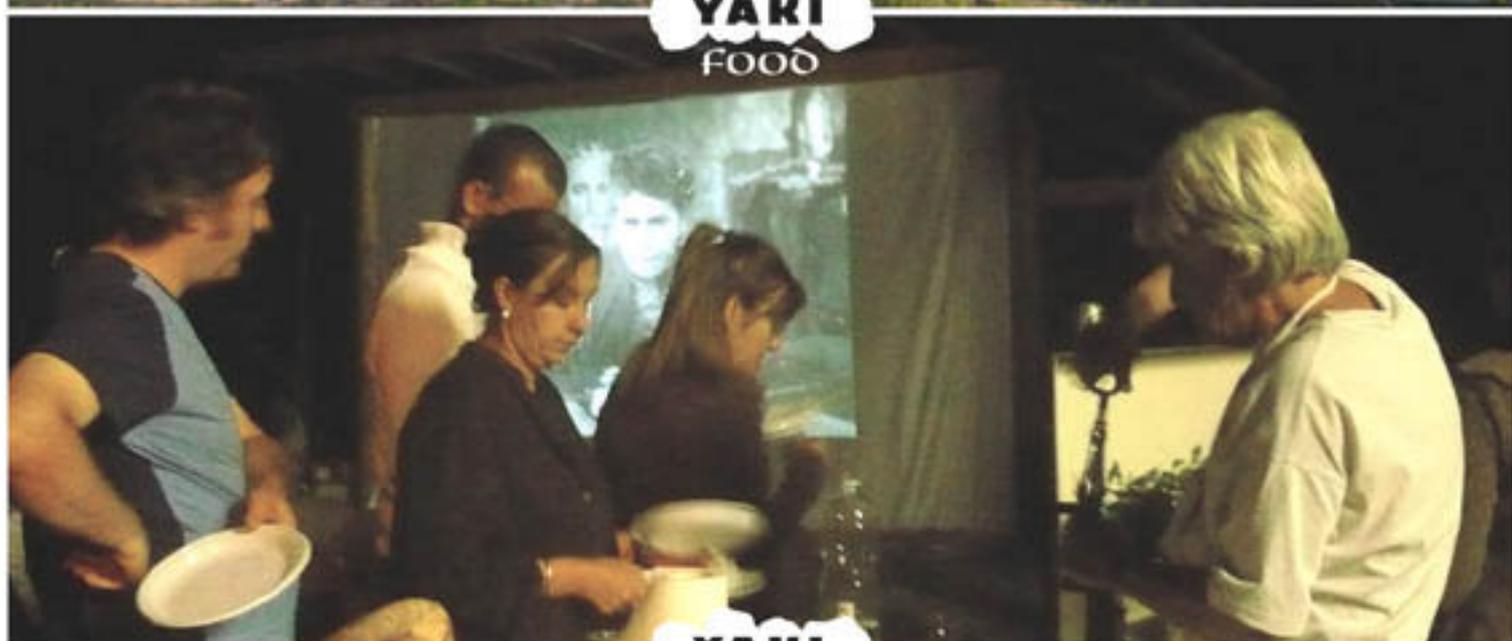
olio extravergine d'oliva: **Consorzio Libera Terra**

spezie biologiche: **CTM Altromercato**

Un'esplosione di sapore! cinema in cascina, in vigna, in cantina



**YAKI**  
FOOD



**YAKI**  
FOOD



**Yaki** collabora con gli agricoltori locali appassionati di cinema, organizzando in cascina proiezioni di grandi film abbinata a degustazioni tematiche con i prodotti aziendali e di aziende amiche.

**“Cinema in cascina: un’esplosione di sapore!”**

**E’ la prima rassegna di cinema in cascina, in vigna, in cantina. Degustazioni di cibi ispirati ai film cucinati con prodotti a filiera 0.**

**Il supporto che offriamo ai produttori comprende**

---

- l’ideazione, l’organizzazione e il coordinamento dell’evento;
- l’individuazione del film, in collaborazione con i produttori;
- la realizzazione degli inviti cartacei e la diffusione degli inviti in rete;
- la creazione di fogli di degustazione contenenti le schede informative sulle Aziende ospitanti e sui cibi in degustazione;
- l’inserimento dell’evento e dell’Azienda sul blog Yakifood;
- la scelta dei piatti da degustare e il servizio di catering;
- l’assistenza tecnica alla proiezione.

## Cinema in cascina: Monsieur Verdoux

regia, sceneggiatura, musiche e produzione di Charlie Chaplin su soggetto di Orson Welles, USA 1947

**venerdì 11 settembre** Itala e Graziella organizzano una festa a Cascina Bettola.

**Degustazione di spiedini Yaki, bruschette di Cascina Bettola, vini de La Casaccia.**

Cascina Bettola, Strada Provinciale 24 Terruggia AL.



## Cinema in vigna: Zabriskie Point

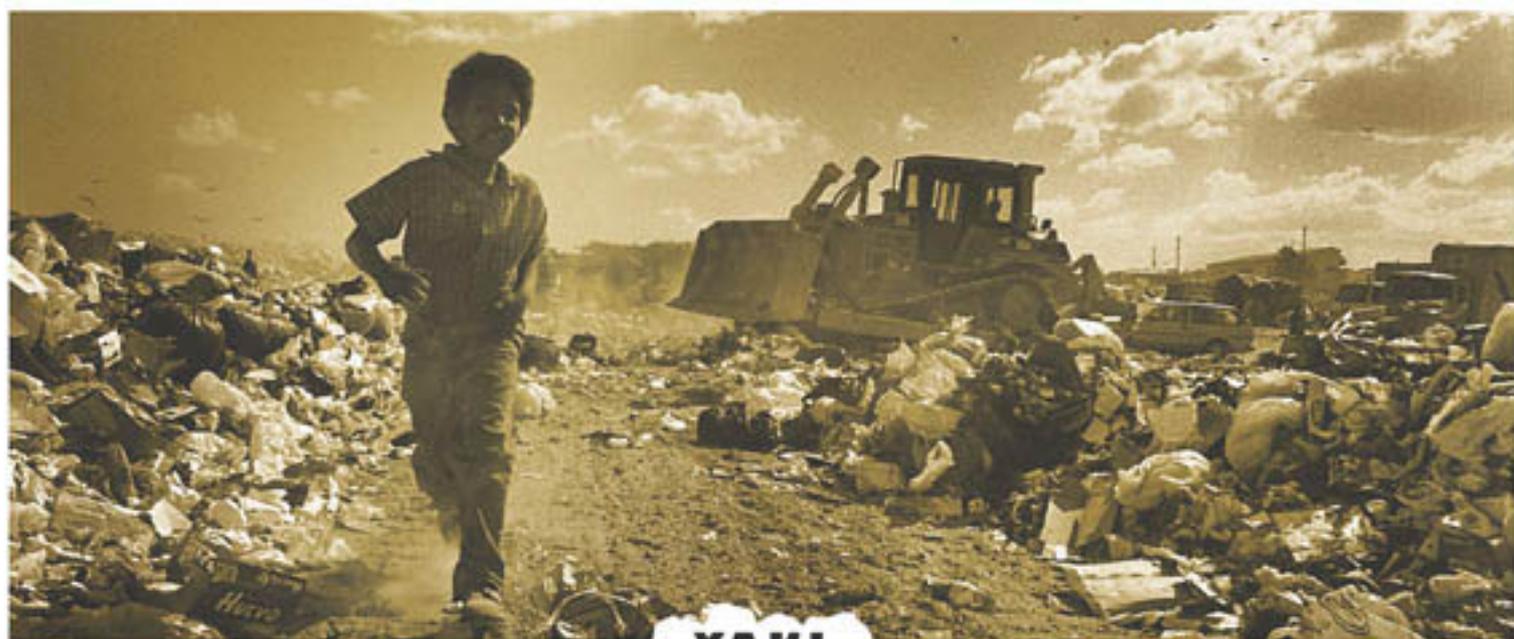
Michelangelo Antonioni, USA 1947

**venerdì 4 settembre** Daniele Saccoletto organizza una festa in vigna in collaborazione con YAKI. (Degustazione rinviata in data da definirsi).

**Degustazione dei vini dell'Azienda Saccoletto e di Munfrjni, spiedini monferrini ideati da YAKI e cucinati sul momento alla brace, preparati con prodotti da aziende locali.**



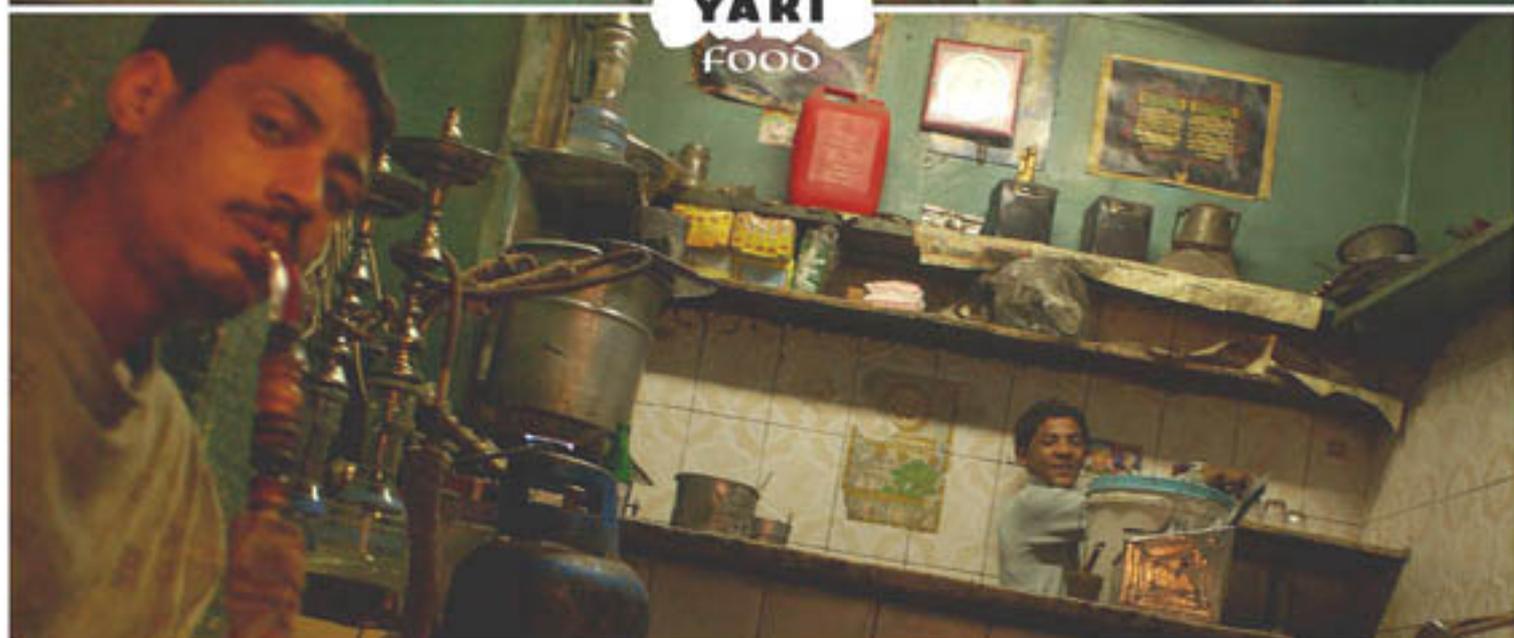
Flores: documentari e cucine dal sud del mondo



**YAKI**  
FOOD



**YAKI**  
FOOD



**Yaki** intende circuitare nella Provincia di Alessandria i documentari di FLORES, rassegna torinese su donne e minori dal sud del mondo, realizzata dall'associazione Puntodoc in collaborazione con la ONG M.A.I.S., da quest'anno itinerante per tutto il territorio regionale.

**Offriamo un supporto organizzativo e di coordinamento a circoli e associazioni interessati ad ospitare un ciclo di proiezioni, da abbinare a degustazioni di cibi etnici con prodotti da agricoltura ecosostenibile a filiera corta.**

#### **obiettivi della rassegna**

---

**Sensibilizzare il pubblico ai problemi dei Paesi del Sud del mondo e al rapporto tra Paesi ricchi e Paesi poveri;**

**Sensibilizzare il pubblico sui problemi delle donne e dei minori non solo nei Paesi del Sud del mondo ma anche in quelli più ricchi e mettere in rilievo come le donne abbiano la grande capacità di reagire attuando strategie solidali e collaborative;**

**Offrire agli educatori strumenti diversi e più incisivi per la loro immediatezza, con cui affrontare queste tematiche con gli studenti;**

**Far conoscere queste problematiche anche a quelle persone che, non avendo la possibilità di viaggiare, hanno più difficoltà a comprenderle;**

**Avvicinare al mondo della cooperazione quella parte di pubblico più sensibile alle tematiche dello sviluppo;**

**Promuovere la collaborazione tra soggetti che lavorano sullo stesso territorio, per un miglior uso delle risorse umane e materiali.**

## I film di Flores 09 inseriti nel Circuito regionale

### **Candid Islam – voci di donne musulmane a Torino** - Italia 2008, 55'

---

**di Tomaso Brucato e Daniela Marchetto con la collaborazione di Diego Sarti**

L'arrivo, la famiglia, il lavoro, il futuro, la religione nelle parole delle donne musulmane a Torino; i giudizi sull'Islam, spesso negativi e violenti, dei Torinesi o di coloro che vivono in città, a qualsiasi nazionalità appartengano. *Iniziativa realizzata nell'ambito del bando Immigrati nuovi cittadini – Compagnia di San Paolo. Protocollo d'Intesa Compagnia di San Paolo – Città di Torino in materia di immigrazione integrazione e interculturalità.*

### **La strada dei capelli**

---

**di Fredo Valla** - Italia 2005, 20'

Nel ricordo di chi ha l'ha vissuta direttamente o l'ha sentita raccontare, rivive l'epopea di Elva, capitale mondiale della lavorazione dei capelli umani.

### **Hair India**

---

**di Raffaele Brunetti, Marco Leopardi** - Italia 2008, 75'

Un inedito ritratto dell'India d'oggi con le sue contraddizioni, tra modernità, crescita economica e tradizioni millenarie. *Dal 49° Festival dei Popoli di Firenze*

### **Habl Al-Ghaseel (The Clothesline)**

---

**di Alia Arasoughly** - Palestina 2006, 14'

Da 21 giorni una donna é imprigionata nel suo appartamento durante l'invasione israeliana a Ramallah nel marzo del 2002. *da Terra di Tutti Film Festival, Bologna*

### **Welcome to Hebron**

---

**di Terje Carlsson** - Svezia 2007, 55'

Conosciamo la realtà di un paese occupato attraverso gli occhi di Leila, una diciassettenne che porta il velo per scelta e chatta in rete con le amiche. *da Terra di Tutti Film Festival, Bologna*

### **Tomorrow's memory**

---

**di Nabil Maleh** - work in progress, Siria 2008,7'

L'autore cerca di dare alcune risposte: cosa forza le persone a lasciare l'Iraq? Come era la loro vita prima della guerra e ora cosa è cambiato? Quale futuro per l'Iraq? *da Terra di Tutti Film Festival, Bologna*

### **Double Exposure**

---

**di Ruanne Abou-Rahme** - 2008 UK/Palestine, 50'

Nel 2000 la seconda intifada scoppia in Palestina; dopo otto anni l'intero paesaggio è cambiato, politicamente e geograficamente. *da Terra di Tutti Film Festival, Bologna*

## Flores al Circolo Arci Pantagruei di Casale Monferrato

**Yaki porta al Circolo Pantagruei di Casale Monferrato "Flores", rassegna di cinema documentario su donne e minori dal mondo, dal 5 al 29 novembre '09, tutti i giovedì alle 21,00. Degustazioni tematiche di cibi etnici tradizionali, con prodotti da agricoltura locale ecosostenibile.**

**M.A.I.S.** Movimento per l'Autosviluppo, l'Interscambio e la Solidarietà - [www.mais.to.it](http://www.mais.to.it)

**PUNTODOC** documentazioni visive - [www.puntodoc.org](http://www.puntodoc.org)

**YAKI** nuovi linguaggi per l'Agricoltura contadina - [www.yaki-food.it](http://www.yaki-food.it) - [yakifood.wordpress.com](http://yakifood.wordpress.com)

**PANTAGRUEL** Circolo Arci via Lanza 28 Casale Monf.to AL - 347 9674396

**Con il contributo della Regione Piemonte Assessorato alle Pari Opportunità**

**FLORES DONNE E MINORI DAL MONDO** M.A.I.S. Movimento per l'Autosviluppo, l'Interscambio e la Solidarietà • [www.mais.to.it](http://www.mais.to.it)  
RASSEGNA DI CINEMA DOCUMENTARIO IV EDIZIONE PUNTODOC documentazioni visive • [www.puntodoc.org](http://www.puntodoc.org)  
CIRCUITO REGIONALE YAKI nuovi linguaggi per l'agricoltura contadina locale • [yakifood.wordpress.com](http://yakifood.wordpress.com)  
PANTAGRUEL Circolo Arci • [circolopantagruei@gmail.com](mailto:circolopantagruei@gmail.com)  
CON IL CONTRIBUTO DELL'ASSESSORATO ALLE PARI OPPORTUNITÀ DELLA REGIONE PIEMONTE

**CIRCOLO ARCI PANTAGRUEL**  
via Lanza 28 Casale Monferrato AL  
info. 347 9674396 - 339 8156164

# flores

**5 NOV\_21.00 HABL AL-GHASEEL (THE CLOTHESLINE)** di Alia Arsanonghy - Palestina 06, 16'  
Da 21 giorni una donna, bloccata nel suo appartamento durante l'Invasione israeliana a Ramallah del 2002, cerca di continuare a vivere giorno per giorno.

**WELCOME TO HEBRON** di Terje Carlsson - Svezia 07, 55'  
La realtà di un paese occupato dai militari israeliani attraverso gli occhi di Leila, una diciassettenne che porta il velo per scelta e chatta in rete con le amiche.  
Sono invitati a partecipare donne e uomini della Comunità Islamica di Casale Monferrato

**DEGUSTAZIONE DI CUCINA PALESTINESE**  
a cura di Yaki - contributo per il costo dei cibi in degustazione: 5 euro

**12 NOV\_21.00 TOMORROW'S MEMORY** di Nabil Maleh - Siria 08, 7'  
Un ritratto sbocciato di donne siriane che vogliono continuare a vivere.  
Cosa forza le persone a lasciare l'Iraq? Come era la loro vita prima della guerra e ora cosa è cambiato? Quale futuro per l'Iraq?

**DOUBLE EXPOSURE** di Rianne Abou-Rahme - UK/Palestina 08, 50'  
Forza ondata della diaspora palestinese, una generazione che si sente esiliata emigra verso Londra. Accompagnato dalle note del Ramallah Underground.  
Sono invitati a partecipare donne e uomini della Comunità Islamica di Casale Monferrato

**DEGUSTAZIONE DI CUCINA MAGHREBINA**  
a cura di Yaki - contributo per il costo dei cibi in degustazione: 5 euro

**19 NOV\_21.00 LA STRADA DEI CAPELLI** di Fredo Yalla - Italia 05, 20'  
Ecco la capitale mondiale della lavorazione dei capelli umani. Un'eccezionale artigiana ricomincia in tutta il mondo da Parigi a Londra, agli Stati Uniti.

**HAIR INDIA** di Raffaele Brunetti e Marco Leopardi - Italia 08, 75'  
Una storia sul culto della bellezza, tra crescita economica e tradizioni millenarie.  
Interviene Leda Zocchi Valla, Presidente dell'Associazione Arsalpina, coproduttrice del film.

**DEGUSTAZIONE DI CUCINA INDIANA**  
a cura di Yaki - contributo per il costo dei cibi in degustazione: 5 euro

**26 NOV\_20.00 CENA MAGHREBINA** a cura di Yaki - Contributo per costo cena: 20 euro

**21.30 CANDID ISLAM. VOCI DI DONNE MUSULMANE A TORINO**  
di Tamazo Brucato e Daniela Marchetto in collaborazione con Diego Sarti - Italia 09, 57'  
Un film che smonta dubbi più che fornire interpretazioni, dando conto della complessità e delle diversità presenti all'interno della cultura islamica e del vivere quotidiano di migliaia di nuove cittadine a Torino. Realizzata nell'ambito del bando "Immigrati nuovi cittadini" Compagnia di San Paolo-Fondazione di Torino. Ass. Politiche per l'Integrazione.  
Intervengono gli autori del film, Tamazo Brucato e Daniela Marchetto.

**TUTTI I CIBI OFFERTI IN DEGUSTAZIONE DA YAKI SONO PREPARATI CON I PRODOTTI PROVENIENTI DA PICCOLE AZIENDE AGRICOLE LOCALI. SARANNO DISPONIBILI IN SALA I FOGLI INFORMATIVI CON LE SINGOLE DEI FILM, L'ELENCO DEI PRODUTTORI E LE RICETTE DEI CIBI DEGUSTATI.**

**YAKI FOOD**

laboratori didattici di degustazioni multietniche con prodotti locali a filiera corta



**YAKI**  
FOOD



**YAKI**  
FOOD



**Yaki** organizza laboratori e degustazioni per le Scuole materne, primarie e secondarie, allo scopo di:

- far conoscere ai ragazzi l'impegno di produttori locali che coltivano con metodi ecosostenibili;
- scoprire tradizioni di popoli lontani degustando cibi che ne sono una diretta testimonianza.

**ambiti didattici**

---

**Educazione alla Salute, all'Ambiente e all'Integrazione.**

**Settori d'intervento:**

**Difesa delle piccole Aziende agricole contadine territoriali, biologiche ed ecosostenibili;**

**Informazione e promozione di un consumo consapevole, critico e responsabile;**

**Integrazione attraverso l'incontro, lo scambio, le mescolanze.**



**In collaborazione con la Condotta Slow Food del Monferrato. Slow Food®**

**Su invito della Condotta Slow Food della Bassa Bresciana**, Yaki partecipa al progetto **"DIES FASTI - Tra foreste di simboli..."** del Liceo scientifico Annibale Calini di Brescia, con una degustazione di cucine multietniche di strada.

**Collaborano con Yaki**, alla preparazione dei cibi, le produttrici Graziella e Itala di Cascina Bettola, e Abderrahman Elkars.

**I prodotti** utilizzati per la degustazione, da Aziende locali biologiche, sono forniti dal G.A.S. del Monferrato. (prodotti bio non locali: olio di Libera, spezie di Altromercato, legumi Libera, KI e Coop).



**Hummus bi tahini** *purè di ceci con crema di sesamo*

**Kofte dal Maghreb** - *polpette di carne alla menta*

**Biryani dall'India** *piatto a base di carne di manzo, riso, lenticchie, spezie*

**Mafè dal Senegal** *gustoso piatto vegetariano speziato*

**Enchiladas dal Messico** *panzerotti ripieni di carne, verdure e formaggio*

**Perreque dal Nicaragua** *tortino dolce di mais*

**bevande:** tè caldo verde alla menta, succo d'ananas da mercato equosolidale

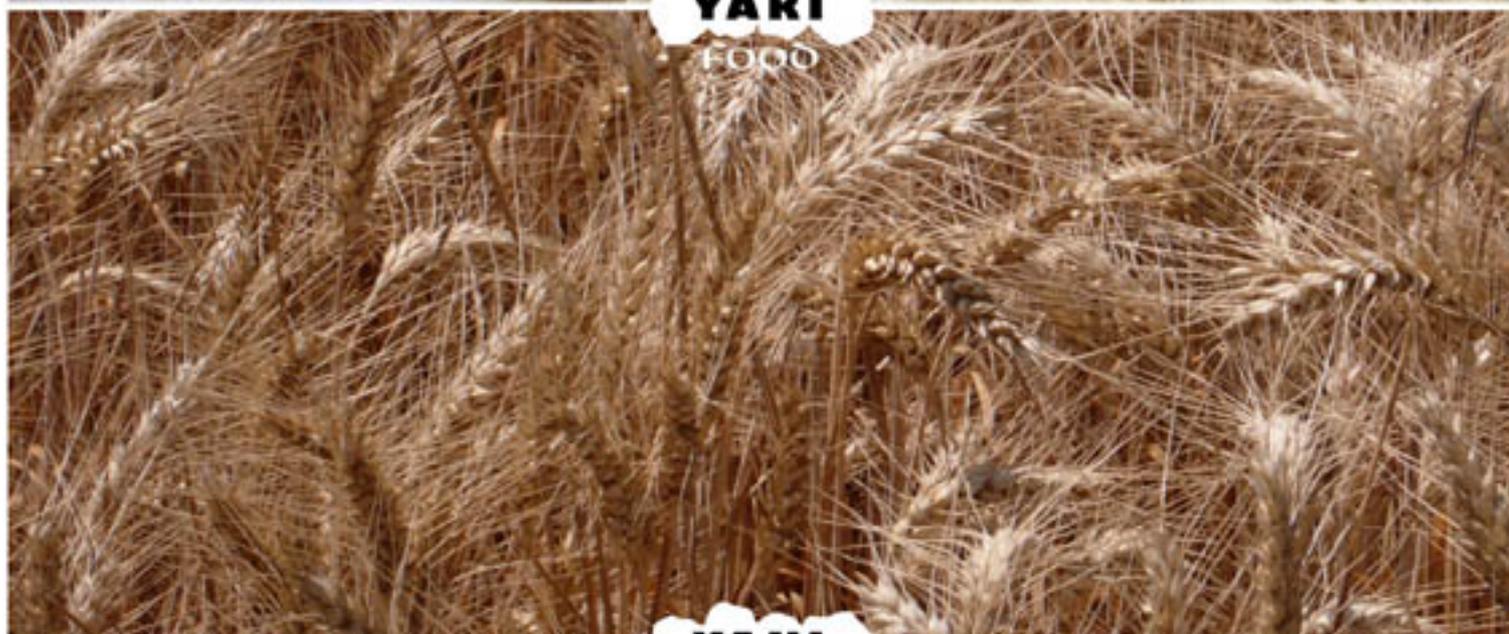
---

**Sono arrivate le prime adesioni ai progetti rivolte alle Scuole dell'Infanzia, primarie e secondarie inferiori** proposti da Yaki alle Scuole della Provincia di Alessandria, con il Patrocinio dell'Assessorato Provinciale alla Pubblica Istruzione.

proposte per la ristorazione ospedaliera e scolastica



**YAKI**  
FOOD



**YAKI**  
FOOD



**YAKI**  
FOOD

**Yaki** propone un percorso di sensibilizzazione per introdurre nel menu di mense ospedaliere e scolastiche una pietanza etnica e i prodotti sani, buoni e giusti delle piccole aziende locali ecosostenibili.



**Progetto in collaborazione con la Condotta Slow Food del Monferrato.**

### **obiettivi del workshop**

---

**Il workshop ha lo scopo di arricchire l'offerta della ristorazione ospedaliera e scolastica, formulando un percorso di informazione e sensibilizzazione che si sviluppa su due aree:**

- 1. l'introduzione di una pietanza non appartenente alla cultura alimentare italiana, quale occasione di scambio culturale;**
- 2. l'incontro con aziende locali ecosostenibili in grado di fornire alle mense prodotti freschi e genuini a costi accessibili.**

**contatti**

---

**yakifood.wordpress.com** • [www.yaki-food.it](http://www.yaki-food.it) • [yaki@omodeo.eu](mailto:yaki@omodeo.eu)  
info: 0142 360 287 • 339 815 6164  
sede legale: via Saletta 103 Casale Monferrato AL • cf 91027600062

**comitato di progetto**

---

**Simona Limentani**  
**Stefania Omodeo**  
**Anna Rivera**  
**Eni Robino**  
**Giovanna Vitale**

**responsabile di coordinamento**

---

**Stefania Omodeo**

**referente progetti didattici**

---

**Lucrezia Irrequieto**

**supporter**

---

**Augusto Lana**  
**Cristina Gatti Fernandez**  
**Abderrahman Elkars**  
**Malvina Cagna**  
**Giorgio Annone e Maurizio Zambruno**

**partners**

---

**Comunità L'Abbazia** - [abbazia@odacasale.it](mailto:abbazia@odacasale.it) - San Maurizio di Conzano – AL  
**Cascina Bettola** - SS Prov. 24 Terruggia - AL - [cascinabettola.blogspot.com](http://cascinabettola.blogspot.com)  
**Slow Food Condotta del Monferrato Casalese** - [www.monferratoslow.com](http://www.monferratoslow.com)  
**G.A.S. Monferrato** - [www.gasmonferrato.it](http://www.gasmonferrato.it)

**hanno ospitato le degustazioni**

---

**Associazione Diavolo Rosso** - piazza San Martino 4 Asti - [www.diavolorosso.it](http://www.diavolorosso.it)  
**Az. Vitivinicola La Casaccia** - via Dante Barbano 36 Cella Monte AL – [www.lacasaccia.biz](http://www.lacasaccia.biz)  
**Fiera del Bestiame Capanne di Marcarolo** - [www.parcocapanne.it](http://www.parcocapanne.it)  
**Cascina Bettola – SS Prov. 24 Terruggia – AL** [cascinabettola.blogspot.com](http://cascinabettola.blogspot.com)  
**Circolo Arci Pantagruef** - via Lanza 28 Casale Monferrato AL - [circolopantagruef@gmail.com](mailto:circolopantagruef@gmail.com)  
**San Giovanni Vecchio** - [www.sangiovannivecchio.it](http://www.sangiovannivecchio.it)  
**Ristorante Scannabue** - [www.scannabue.it](http://www.scannabue.it)  
**Cox 18** - via Conchetta 18 Milano (col sostegno di Italbuffet - [www.italbuffet.com](http://www.italbuffet.com))  
**Naturalvercelli** Mercato biologico di Vercelli (in collaborazione con Italbuffet)  
**Bio Lunch & Coffee** - spalto Marengo 64 Alessandria  
**La Cave Vini** - Corso Garibaldi 100 Valenza - AL - [www.lacavevini.it](http://www.lacavevini.it)

con il Patrocinio della Provincia di Alessandria **Assessorato Agricoltura**

## **i produttori che collaborano al progetto**

**Cooperativa Agricola Valli Unite** - [www.valliunite.com](http://www.valliunite.com) - Costa Vescovato - AL

*Abbiamo portato in degustazione le carni, i cereali e i vini prodotti dagli amici delle Valli Unite.*

**Azienda Agricola San Giovanni Vecchio** - [sangiovannivecchio@tiscali.it](mailto:sangiovannivecchio@tiscali.it) - Moncestino - AL

*Squisiti spiedini sono stati preparati con il capocollo e la salsiccia prodotti da Roberto Zanotto.*

**Cooperativa Lou Barmaset** - [www.vallestura.cn.it](http://www.vallestura.cn.it) - Pietraporzio (Cn) - presidio Slow Food

*Abbiamo acquistato a luglio una pecora sambucana dalla cooperativa, con la quale sono stati preparati eccezionali arrostiti, sossates e kofte.*

**Fattoria La Fornace** - Montiglio Monferrato - AT - tel 0141 904058

*I Polli rurali allevati all'aperto de La Fornace sono tra i più costosi, ma meritano di essere degustati. Adatti per degustazioni di yakitori, satè, sossates e souvlaki.*

**Azienda Agricola La Cerea** - [lacerea@libero.it](mailto:lacerea@libero.it) - Pralormo - TO

*Le degustazioni di dicembre '08 di yakitori sono state preparate con le carni di La Cerea.*

**Agrisalumeria Luiset** - [info@agrisalumeria.it](mailto:info@agrisalumeria.it) - Ferrere - AL

*Non è molto che collaboriamo con Luiset, che fornisce YAKI di ottimo capocollo e salsiccia.*

**Macelleria Nicola** - [macellerianicola@libero.it](mailto:macellerianicola@libero.it) - via Nizza 79 Torino

*Paolo Nicola ci ha aiutati in più occasioni nel selezionare le migliori carni bio autoctone.*

**Libera Terra** - I sapori della legalità - [www.liberaterra.it](http://www.liberaterra.it)

*YAKI utilizza solo olio extravergine di Libera Terra. I prodotti di Libera Terra provengono dalle cooperative della "Valle del Marro" di Gioia Tauro in Calabria, della "Placido Rizzotto" e "Pio La Torre" di San Giuseppe Jato in Sicilia, delle coop. "Terre di Puglia" di Mesagne, "Lavoro e non solo" di Palermo e "Gabbiano" di Latina e sono il frutto del lavoro di persone che ogni giorno con passione e coraggio lavorano le terre confiscate alla mafia.*

**Consorzio Ctm Altromercato** - [www.altromercato.it](http://www.altromercato.it)

*La maggior parte delle spezie bio utilizzate da YAKI proviene da Altromercato, la maggiore organizzazione di commercio equo e solidale in Italia e la seconda a livello mondiale. 130 associazioni e cooperative gestiscono 350 Botteghe del Mondo in Italia e 3 all'estero, e realizzano progetti di economia solidale per l'autosviluppo dei popoli nel Sud del mondo.*

**Azienda Vitivinicola La Casaccia** - [www.lacasaccia.biz](http://www.lacasaccia.biz) - Cella Monte - AL

*Abbiamo organizzato insieme a Elena e Giovanni Rava de La Casaccia diverse degustazioni; utilizziamo il loro vino bio, l'aceto artigianale bio e il mais bio.*

**L'Orto di Agostino** - [ortodiagostino@tiscali.it](mailto:ortodiagostino@tiscali.it)

*La cena maghrebina ha avuto successo anche grazie alla qualità eccezionale degli ortaggi forniti da Agostino: è stato un vero piacere cucinarli e portarli in tavola!*

**Cascina Bettola** - Strada Provinciale 24 Terruggia AL - [cascinabettola.blogspot.com](http://cascinabettola.blogspot.com)

*Cascina Bettola ha ospitato la prima serata della rassegna "Cinema in Cascina", ideata da Yaki.*