

# „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](http://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, Samarcanda

*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](http://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