

I SAPERI E I SAPORI DELLA BIODIVERSITÀ

Con Slow Food, AIAB e il mercato della biodiversità alimentare, rinasce la voglia dei sapori lenti e di una cultura del cibo responsabile

Parco Nord Milano, 13 settembre 2011 - Anche nella sua 5° edizione il Festival della Biodiversità riserva all'**eco-gastronomia** uno spazio per raccontare **con aperitivi, assaggi, cene ed esposizioni** l'importanza fondamentale di una **cultura del cibo responsabile**, attenta alla **sostenibilità nelle produzioni alimentari** e con lo sguardo rivolto alla salute della Terra e alla bellezza della varietà anche in tavola. Capofila promotori dei nuovi modelli alimentari rispettosi dell'ambiente, delle tradizioni e delle identità culturali, **SLOW FOOD e AIAB**: le storiche Associazioni sottolineeranno nelle due settimane del Festival (**dal 15 al 25 settembre**), la congruenza della kermesse con le tematiche di **EXPO 2015**, realizzando iniziative pertinenti con il tema dell'agricoltura urbana e periurbana.

Con AIAB Lombardia (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) ogni giorno di entrambi i weekend del Festival, verrà proposta la **presentazione e l'assaggio** di un **cereale** o di un **frutto importante per il mantenimento della biodiversità**: dal riso del faraone al farro dicocco, dall'amaranto alla quinoa, intenditori o semplici curiosi potranno confrontarsi con esperti del settore, gustare la varietà della vita agro-alimentare e soddisfare il piacere per il **cibo non omologato, che fa bene al palato e all'ecosistema**.

Per il pubblico che non si accontenta di un assaggio, AIAB curerà, accanto ai dieci **mini eventi bio-gastronomici, due cene biologiche nel secondo weekend** che si intrecceranno con gli altri eventi ed iniziative in programma: **venerdì 24** settembre dalle ore 20.00 una **Cena sotto le stelle** su prenotazione aprirà la NOTTE VERDE nella suggestiva cornice della Cascina del Parco. **Domenica 25** la **Cena d'Artista** in collaborazione con Nuova Scena Antica e Ars Maiora saluterà il pubblico del Festival che vorrà prenotarsi, con un arrivederci culinario tra piatti veri e immaginari e sapori antichi in salsa moderna tra monologhi, aforismi e altre sorprese.

A chiudere il Festival anche il **Mercato della biodiversità alimentare a cura di Slow Food Nord Milano** che animerà con laboratori, assaggi guidati e alcuni eventi speciali la domenica del 25: frutta e ortaggi da varietà antiche, presidi Slow Food, formaggi e salumi lavorati secondo le più tradizionali regole del mestiere verranno presentati direttamente dai produttori, in un intreccio di profumi e sapori che fanno di biodiversità.

Inoltre, per tutta la durata del Festival, i **percorsi eco-gastronomici** proseguiranno fuori dal Parco: alcuni ristoranti della zona, in collaborazione con la condotta Slow Food, proporranno menù a base di prodotti tipici, provenienti da presidi Slow Food, piccole produzioni agricole, con indicazione chiara della provenienza dei prodotti consumati e a prezzo convenzionato. Hanno aderito: **Armonie di Gusto** a Cusano Milanino; **Vinalia Beninenoteca** a Bresso; **Caffè Corretto** e **Gusto Divino** a Sesto San Giovanni; **Corte Manlio** a Cormano; **Baitella** a Cinisello Balsamo; **Daiquiri Cocktail bar** a Cormano.

Per scoprire i menù, i costi e gli indirizzi dei ristoranti convenzionati con il Festival, e per partecipare alle iniziative gastronomiche su prenotazione, visitare il sito ufficiale della rassegna: www.festivalbiodiversita.it

Ufficio Stampa Festival della Biodiversità

Annamaria Arcidiacono – amarcidiacono@hotmail.com – 349.2697221

Chiara Boscaro email: chiaraboscaro@parconord.milano.it

Valentina Zuddas email: valentinazuddas@parconord.milano.it

Tel: 02 2410161