



## La biodiversità è servita

### Mercatini, cicchetti e cene naturalistiche per gustarsi il pianeta

Promuovere un'alimentazione sostenibile e la biodiversità del cibo è fondamentale al fine di migliorare la salute umana e quella del pianeta. Lo ha dichiarato la Fao nell'ultimo rapporto e lo sanno bene gli organizzatori della **sesta edizione del Festival della Biodiversità**, dal 9 al 23 settembre al **Parco Nord Milano** con tantissimi appuntamenti gastronomici, menù trasparenti, cene a tema, presidi SlowFood, mercatini domenicali, cicchetti naturalistici con gli esperti, incontri coi birrifici artigianali e micro caseifici, *dejeuner sur l'herbe* con la vera cotoletta alla milanese o il gnocco fritto.

Novità di quest'edizione del Festival è il punto ristoro con cucina dell'**Osteria GustoGiusto**, a cura di **Slow Food Lombardia**: sarà possibile gustare le salamelle "brade" e i piattini vegetariani, il pane a lievito madre e la piadina, i vini autoctoni e le birre biologiche, i gelati artigianali, tutti provenienti direttamente dai produttori e serviti con stoviglie biodegradabili. Ogni sabato e domenica un piatto tipico per la cena a prezzi contenuti.

La domenica (dalle 10 alle 19) tutti al **Mercato della Biodiversità alimentare** sempre a cura di Slow Food Lombardia: oltre 20 stand di produttori di frutta ed ortaggi bio, formaggi a latte crudo, presidi slow food, trasformati artigianali.

Curiosità naturalistiche e gusto saranno i protagonisti dei **Cicchetti naturalistici** (ore 18 nella Cascina Centro Parco): si comincia **giovedì 13** con l'aperitivo con l'entomologo Mauro Gobbi per comprendere perché gli insetti figurano nell'alimentazione delle popolazioni fin dall'antichità; per continuare **venerdì 14** con l'ornitologo Marco Mastrorilli e l'affascinante mondo dei rapaci e concludere **domenica 16** con l'evoluzionista Marco Ferraguti tra strani animali e adattamenti ancora più insoliti.

Impossibile perdersi la degustazione guidata con il **birrificio artigianale** Il Birrino (venerdì 19.00. Prenotazione consigliata. Costo 12 euro) e la presentazione della mostra didattica *Il Birrificio ecosostenibile* oppure la cena con i sapori della cucina africana (Sabato 15 19.30 presso l'Osteria del GustoGiusto. Costo 10 euro)

**Domenica 16** all'insegna della milanesità con *Dejeuner sur l'herbe* (ore 12 - Costo 10 euro) tra racconti, aneddoti e arte all'ombra del bagolaro gustando la vera cotoletta alla milanese con la patata frita per concludere la giornata (alle ore 20) con la cena con il tradizionale risotto alla milanese fatto con il brodo di carne e il midollo di bue. Una vetrina sul mondo della micro-produzione casearia si apre venerdì 21 (ore 19.15) con l'incontro con **l'azienda Baitella** per degustare formaggi caprini a latte crudo prodotti direttamente in alpeggio e scoprire il mondo del commercio e della trasformazione alimentare alle prese con la filiera corta, la produzione ecosostenibile, la stagionalità.

Il festival propone sabato 22 una **Cena sotto le stelle** con i giovani designers del NABA che faranno degustare pietanze cotte alla stufa Elsa (senza combustione, provare per credere!) e si chiude **domenica 23** (ore 20.00) con la **Cena d'artista** con uno speciale menù creativo da gustare insieme agli artisti del festival, e a Mud, Giò Canavese e Luca Bonaffini.

Infine si segnala che **ben 10 ristoranti** della zona aderiscono al Festival con menù convenzionati, e un libro omaggio di Slow Food: indirizzi, orari e costi sul sito [www.festivalbiodiversita.it](http://www.festivalbiodiversita.it)