



FESTIVAL DELLA BIODIVERSITÀ 9-23 settembre

Gli eventi con la partecipazione di Slow Food Nord Milano

Si rinnova anche quest'anno il rapporto di collaborazione tra la condotta Slow Food del Nord Milano ed il Parco Nord, nell'organizzazione di alcuni eventi del ricco programma del festival. In particolare, cercheremo di declinare l'argomento affrontandolo dal punto di vista del cibo e dell'alimentazione. In particolare, segnaliamo:

- **In contemporanea con gli eventi del festival**

"OSTERIA GUSTOGIUSTO - Il punto ristoro con cucina del festival"

In collaborazione con DaTa Catering, un punto ristoro con degustazione di cibo da piccole produzioni agricole, i gelati dei presidi Slow Food, la birra eco-sostenibile, i vini autoctoni...
Tanti gli appuntamenti previsti consultabili sul sito www.festivalbiodiversità.it

- **Dal 9 al 23 settembre**

"DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE – percorsi enogastronomici ad origine controllata" *Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole... per tutte le tasche e tutti i gusti*

Nella ristorazione moderna di qualità, l'attenzione all'origine del cibo deve avere la giusta importanza. Purtroppo nei menu è sempre molto difficile trovare indicazioni precise sulla provenienza degli alimenti. Affrontiamo l'argomento, con qualche piccola provocazione...

RISTORANTI ADERENTI: Ristorante Il Vico della Torretta (Sesto S.G.), Osteria Armonie di gusto (Cusano Milanino) – Circolo osteria Corte Manlio (Cormano) – Osteria Barbagianni (Cinisello Balsamo) – Osteria Del Riccio (Sesto San Giovanni) – Daiquiri Cocktail club (Cormano, cocktail bio diversi) – Hangar Bicocca Bistrot (Milano,) – La Buatta del Kangaroo (Cormano) – Ristorante Costa (Cinisello Balsamo) – Caffè Corretto (Sesto San Giovanni) - In aggiunta: **"Dal Produttore al Rivenditore": La Baitella** (Cinisello Balsamo, vendita prodotti) . I particolari dei menu, sul sito www.festivalbiodiversità.it

- **Domenica 16 e domenica 23 settembre**, dalle 10.00 alle 19.00, Viale di accesso Cascina Centro Parco

"MERCATO DELLA BIODIVERSITÀ' ALIMENTARE " - *La biodiversità da mangiare* frutta ed ortaggi bio, formaggi a latte crudo, presidi slow food, trasformati artigianali, il tutto in vendita direttamente dai produttori.

- **I LABORATORI DEL GUSTOGIUSTO!**

Il mondo del commercio e della trasformazione alimentare alle prese con la filiera corta, la produzione ecosostenibile, la stagionalità... la testimonianza con chi si sta provando. naturalmente, con assaggi!

○ **VENERDÌ 14 SETTEMBRE ORE 19,00 - COSTO 12,00 €**

“Incontro con il Birrino, birrificio artigianale, biologico ed a produzione ecosostenibile”

Degustazione guidata della loro produzione di birre di qualità

○ **VENERDÌ 21 SETTEMBRE ORE 19,15 - COSTO 12,00 €**

“Incontro con la Baitella, la vetrina con vista (diretta) sul mondo della micro-produzione casearia artigianale di qualità”

Degustazione guidata di formaggi caprini a latte crudo prodotti direttamente in alpeggio



*Fondata da Carlo Petrini nel 1986, Slow Food è diventata nel 1989 una associazione internazionale. Oggi conta oltre **85 000** iscritti, con sedi in **Italia, Germania, Svizzera, Stati Uniti, Francia, Giappone, Regno Unito** e aderenti in **130** Paesi. Slow Food significa dare la giusta importanza al **piacere** legato al cibo, a riconoscere la **varietà** dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle **stagioni** e del **convivio**. Ma, contemporaneamente, ci proponiamo di sposare, al piacere e alla rivendicazione del diritto a fruirne da parte di tutti, un nuovo senso di responsabilità, capace di unire il rispetto e lo studio della **cultura enogastronomica** al sostegno per quanti nel mondo si*

*adoperano a difendere la **biodiversità agroalimentare**. Slow Food afferma la necessità dell'**educazione del gusto** come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l'omologazione dei nostri pasti; opera per la **salvaguardia** delle cucine locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali e animali a rischio di estinzione; sostiene un **nuovo modello di agricoltura**, meno intensivo e più pulito, fondato sul sapere e sul savoir faire delle comunità locali, il solo capace di offrire prospettive di sviluppo anche alle regioni più povere del pianeta.*

REFERENTE PER IL NORD MILANO: Slow Food Condotta Nord Milano - Via Mariani 11, Cinisello Balsamo - Fiduciario Roberto Giordano 346.6075042 - mangiadasi@gmail.com