

Max, gazzetta.it

SOS carota viola al Parco Nord di Milano

di [Gabriele Eschenazi](#)



Le carote viola di Sydney



Il pomodoro giallo di Auletta

Se pensate che la carota sia solo arancione o la patata sia solo marrone o che il pomodoro sia solo rosso non siete dei veri buongustai, non avete coscienza della biodiversità. La carota può essere nera, bianca o viola, la patata può essere blu, i pomodori possono essere gialli o arancioni. Sono piccoli esempi di biodiversità, quella che stiamo progressivamente perdendo nel mondo e alla quale è dedicato il [Festival della Biodiversità](#), fino al 23 settembre al Parco Nord di Milano. Il tema di quest'anno è l'energia della Natura, ma molta attenzione è dedicata alla gastronomia. Cos'è d'altra parte il cibo che ingeriamo se non carburante per il nostro cervello, per le nostre gambe! E allora per prima cosa non perdetevi i gelati e sorbetti Naturale di Luca Chiappa che troverete in un chiosco.



Il chiosco semovente di Luigi Chiappa

I gusti? Mandarino tardivo di Ciaculli, Caffè di Hehuetenango, Fragolina di Ribera. Nel punto ristoro Osteria Gustogiusto ci si fa servire direttamente dai produttori. In menù: salamelle, pane a lievito madre, piadine, piattini vegetariani, birre biologiche. Per la sera i ristoranti [amici del Festival](#) propongono menù “trasparenti”. Il che non vuol dire che le porzioni siano invisibili quanto piuttosto che sono segnalate tutte le provenienze dei prodotti con i nomi dei produttori.