



12/22 SETTEMBRE 2014

Parco Nord Milano

8° FESTIVAL DELLA

B I O D I V E R S I T À



Slow Food®  
Nord Milano

## LA BIODIVERSITÀ A TAVOLA

L'Onu ha dichiarato il 2014 Anno internazionale dell'agricoltura familiare. L'obiettivo è quello di focalizzare l'attenzione mondiale sull'agricoltura familiare di piccola scala, mostrando quale può essere il suo contributo fondamentale allo sradicamento della fame e della povertà, e nel garantire la sicurezza alimentare a tutto il pianeta, preservandone le risorse.

L'Italia, grazie al suo ricco e variegato patrimonio di biodiversità agroalimentare, può dare il proprio contributo per sostenere un nuovo modello di agricoltura, meno intensivo e più pulito, fondato sul sapere e sul saper fare delle comunità locali, il solo capace di offrire prospettive di sviluppo anche alle regioni più povere del pianeta. In accordo ed a sostegno di questi argomenti, Slow Food Condotta del Nord Milano propone, all'interno dell'8.edizione del festival della Biodiversità, **appuntamenti gastronomici con degustazioni, cene a tema, mercatini biologici e laboratori gustativi**, .

- Domenica 14 settembre alle ore 17.00 si terrà la conferenza **“Terra Madre – una rete per il futuro del cibo”**, con la presenza del regista Franco Piavoli, subito dopo ci sarà la proiezione del film “L’Orto di Flora”, Il film, già parte del documentario “Terra Madre” di Ermanno Olmi, è un’ottima occasione per presentare i temi relativi all’omonimo appuntamento che si terrà a Torino i prossimi 23/27 ottobre. Gli altri relatori saranno il Prof. Andrea Di Stefano, direttore di “Valori” e membro del comitato scientifico di Terra Madre Lombardia, la presidente di Slow Food Lombardia Enrica Agosti e Riccardo Germinati, un rappresentante di quelle comunità del cibo alla base del progetto TM. Seguirà piccolo rinfresco con i prodotti delle comunità.
- Nelle due domeniche del Festival il Parco Nord ospita **“qb-quanto basta”**, il mercato dei piccoli produttori di biodiversità alimentare di Slow Food Nord Milano. Erede e naturale evoluzione dei mercati contadini tenuti nell’ambito dei festival degli scorsi anni, **qb** nasce dalla collaborazione tra condotta di Slow Food Nord Milano ed il Centro Culturale “Il Pertini” di Cinisello Balsamo. Il mercato è composto da banchi gestiti direttamente dagli stessi produttori agricoli e trasformatori artigianali, in maggioranza con certificazione biologica o comunque di piccola agricoltura tradizionale. L’offerta comprende i classici prodotti da tavola come frutta, ortaggi, formaggi, salumi, pane, pasta, riso, conserve, miele, olio, vini, liquori e piante ornamentali con particolare attenzione ai valori della biodiversità e del recupero di prodotti ormai dimenticati. Il valore aggiunto di “qb” è anzitutto la possibilità di fare la spesa direttamente dal produttore, instaurando un legame consapevole tra ciò che acquistiamo e ciò che mangiamo, riscoprendo il valore agricolo e sociale di ciò che portiamo sulle nostre tavole nel rispetto della stagionalità, della biodiversità e di una sana e corretta alimentazione.
- Venerdì 19 settembre dalle ore 20, presso il ristorante La Buatta del Kangaroo (Via Valassina, 6 Cormano – MI), si terrà l’evento **Mangiare è un atto agricolo**: una cena con prodotti a filiera corta, che vedrà la presenza in sala di un produttore di vino e olio. Il menù sarà a base dei sapori tipici della cucina toscana, accompagnata dal vino e dall’olio di Alessandro Filippini, il quale risponderà a tutte le domande dei commensali, interessati tanto ai vitigni e all’arte del buon vino, quanto all’arte del buon

olio extra vergine d'oliva. Un percorso ricco e affascinante che coinvolgerà tutti in un itinerario del sapore. Durante la serata verrà inoltre offerto un assaggio dell'uva con la quale viene fatto il vino che accompagnerà la cena. Il costo della cena, tutto compreso, è di 35 € e la prenotazione va effettuata entro il 16/9/2014 al numero 02 6108831.

- Sarà inoltre presente per tutta la durata del festival l'esposizione **EcologicaMente – Area Expo della biodiversità** a cura di **Associazione LaB**, che proporrà esposizione e vendita di prodotti artigianali ecocompatibili, di riciclo creativo e di cosmesi naturale

## CALENDARIO EVENTI

---

### Domenica 14/09 – Cascina Centro Parco

Dalle 10.00

**Mercato qb** - Quanto Basta mercato dei piccoli produttori e della biodiversità alimentare – Slow Food  
**Ecologica-Mente** – esposizione e vendita di prodotti artigianali ecocompatibili, di riciclo creativo e di cosmesi naturale – Associazione LAB

**16:00 – Miele dolce miele, smielatura delle arnie ed invaso del miele, ai bambini resterà in regalo il vasetto riempito**

Momento ludico, i bambini familiarizzano con alcune tecniche di trasformazione alimentare allo scopo di incuriosirli sull'origine dei prodotti e di renderli coscienti che i cibi che trovano pronti sui banchi della grande distribuzione sono il risultato di una filiera agricola

### Domenica 14/09 – MIC – Museo Interattivo del Cinema

**17.00 - Conferenza “Terra Madre – una rete per il futuro del cibo”**

Relatori: Franco Piavoli - Riccardo Germinati, comunità del cibo e dell'apprendimento della bassa bresciana – Prof. Andrea Di Stefano, Direttore di “Valori” e membro del comitato scientifico di Terra madre Lombardia – Enrica Agosti, Presidente Slow Food Lombardia.

L'agricoltura familiare, secondo Slow Food, ha i volti e le mani delle migliaia di comunità del cibo della rete di Terra Madre. Perché le comunità del cibo rappresentano il modello di sviluppo che vogliamo, legato in modo inestricabile al benessere ambientale del pianeta e alla sopravvivenza economica delle comunità locali.”

A seguire piccola degustazione con alcuni prodotti delle Comunità del Cibo Lombarde.

### Venerdì 19/09– Ristorante La buatta del Kangaroo (Via Valassina 6 Cormano (MI))

**20:00 – “Mangiare è un Atto Agricolo”**

Cena Toscana con prodotti a filiera corta – con la presenza in sala del produttore di vino e olio delle terre di Suvereto

### Sabato 20/09 – Cascina Centro Parco

Dalle 14.30 **Laboratori per bambini e famiglie**

Presentazione e distribuzione del Pane e del Dolce per Expo - Panificatori Sesto San Giovanni, Camera di Commercio e Pro Loco

### Domenica 21/09 – Cascina Centro Parco

Dalle 10.00

**Mercato qb**-Quanto Basta mercato dei piccoli produttori e della biodiversità alimentare – Slow Food  
**Ecologica-Mente** – esposizione e vendita di prodotti artigianali ecocompatibili, di riciclo creativo e di cosmesi naturale–Associazione LAB

**16:00** – Laboratori didattici per bambini – Slow Food

**Pigiatura dell'uva a piedi nudi utilizzando un vecchio tino, ai bambini viene fatto assaggiare il mosto prodotto.**

Momento ludico, i bambini familiarizzano con alcune tecniche di trasformazione alimentare allo scopo di incuriosirli sull'origine dei prodotti e di renderli coscienti che i cibi che trovano pronti sui banchi della grande distribuzione sono il risultato di una filiera agricola

**Durante tutto il Festival**

**Dal Produttore al Ristoratore / Dal Produttore al Rivenditore**

Menù e prodotti a tema, con indicazione della provenienza dei prodotti utilizzati ed i nomi delle aziende agricole fornitrici.

*Indirizzi, descrizioni e costi sul sito [www.festivalbiodiversita.it](http://www.festivalbiodiversita.it)*