

ZANICA - Terra Madre Day

Sabato 10 dicembre 2011 - Dalle ore 15:00 - Al Vecchio Tagliere Zanica - Terra Madre Day



Al Vecchio Tagliere Zanica
Via Libertà, 87 - Zanica (Bg)
Tel. 035 675002

SLOW FOOD BERGAMO

presenta:

TERRA MADRE DAY

Sabato 10 Dicembre 15.00-23.00

La filosofia di Terra Madre: “Valorizzare l'agricoltura e i prodotti dei territori di tutto il mondo”, deve diventare una pratica quotidiana, un modo di vivere nel rispetto della sostenibilità ambientale e della nostra salute. Tutti noi di Slow Food, professiamo da tempo un'alimentazione Buona, Pulita e Giusta nell'intento di divulgare la nostra filosofia, a partire dal nostro territorio.

In tutto il mondo gli organismi territoriali di Slow Food si adoperano per promuovere iniziative per ricordare che il “quotidiano” va vissuto nello spirito di Terra Madre. L'iniziativa è rivolta ai Soci e a tutta la cittadinanza e il ricavato sarà devoluto alla realizzazione del progetto “1000 Orti in Africa”.

PROGRAMMA:

- ore 15.00 Ritrovo “Al Vecchio Tagliere” e visita alla vicina Azienda di Santinelli Angelo, che da anni si dedica all'allevamento della Razza bovina piemontese. Rientro al Vecchio Tagliere alle 16.00 c.ca.

- Ore 16.00 – 22.00 Stand dedicati ai Birrifici Artigianali Bergamaschi. Saranno con noi ELAV di Comunnovo, ENDORAMA di Grassobbio, VIA PRIULA di San Pellegrino Terme, MAI VISTO di Serina, MASPYP di Ponte S. Pietro, VALCAVALLINA di Endine Gaiano. Sarà in degustazione anche la birra artigianale del Birrificio Nazionale distribuita in esclusiva dalla 4R di Torre dè Roveri. Sarà possibile degustare e acquistare direttamente dai produttori le bottiglie delle loro birre fresche di produzione.

- Ore 16.00 – 22.00 Esempio di Orticoltura Verticale dell'Az. Moioli di Scanzorosciate.

- Ore 16.30 – 17.15 L'Olivicoltura bergamasca. Marco Antonucci, assaggiatore professionista, ci parlerà di come si sta sviluppando l'olivicoltura nel nostro territorio e, attraverso un percorso di degustazione, quali sono le peculiarità delle cultivar dei nostri oliveti.

- Ore 17.30 – Incontro con il Progetto ARETE' - Comunità del Cibo Slow Food: “Come

l'agricoltura biologica può diventare un momento di recupero del disagio sociale”. Con il Presidente Oliviero Arzuffi ripercorreremo il progetto e la collaborazione con Slow Food Bergamo.

- Ore 18.30 – Laboratorio del Gusto: Le Birre Artigianali Bergamasche: Cinque birre saranno analizzate e degustate, per cogliere le piccole/grandi differenze negli odori nei sapori e nei saperi dei produttori che saranno presenti durante il Laboratorio. Conduce il Laboratorio, Eugenio Signoroni, Co-autore della Guida alle Birre del Mondo di Slow Food Editore. La Guida, per l'occasione, verrà offerta in omaggio ai partecipanti.

- Ore 19.45 – Presentazione dei prodotti proposti per la cena-buffet, assieme ai produttori

- Ore 20.00 - Cena-Bufferet per Terra Madre e i Mille Orti in Africa

IL MENU'

Polenta Farine Innocenti – Riso Salera – Salumi “Cà del Botto”

– Formaggi di bufala “I Quattro Portoni”

– Pane La Garibalda di ASPAN - Vini Consorzi Tutela Valcalepio e Moscato di Scanzo – Dolci “In Credenza” di Susanna

Ai partecipanti la cena, verrà consegnato, con la quota di partecipazione, il bicchiere e il porta bicchiere, gentilmente offerto dal Consorzio Tutela

-22.30 – Musica dal vivo con “La Colombera”

La manifestazione è patrocinata dal Comune di Bergamo, dal Comune di Zanica e da CESVI.

Altre iniziative collegate a Terra Madre Day. Sabato 10 ore 20.00, Al Vecchio Tagliere di Zanica, di Bergamo e di Nese, verrà inserito nel menu

un “Piatto Speciale dedicato a Terra Madre”

Prenotazioni : 348 2896002 - 035 257515 (ore serali) Fax 035 4922149 - e-mail:

slowfoodbergamo@tiscali.it

Per maggiori informazioni sull'evento internazionale :

<http://www.slowfood.it/terramadreday/>