



ogni secondo sabato del mese

MERCATO dei PRODUTTORI

dalle 9 alle 19 di fronte a Il Pertini



di stagione • equo • qualità

sabato
10
maggio

biodiversità • filiera corta

incontri con il produttore

laboratori per bambini

...aspettando il mercato:

venerdì
09
maggio

h 20.30 Sala Incontri - Il Pertini

RICETTE SCORRETTE. Il cibo della città che cambia

Come i nuovi cittadini dal mondo cambieranno l'agricoltura e le cucine lombarde.

Incontro con Andrea Perin, Antonio Corbari e Leda Panez

venerdì
09
maggio

h 20.30 Sala Incontri - Il Pertini

RICETTE SCORRETTE

Il cibo della città che cambia

Le ricette scorrette sono create da persone curiose che mischiano i sapori e ibridano le tradizioni. Non si trovano sui libri di cucina, né italiani, né etnici. Hanno ingredienti nuovi e gusti che contaminano felicemente la presunta correttezza delle ricette originali. Nel silenzio delle cucine i nuovi cittadini dal mondo - e gli italiani che li incontrano - stanno già cambiando abitudini e sapori. Forse, a breve, daranno un volto nuovo e nuove energie anche all'agricoltura. Ne parliamo con:

Andrea PERIN - autore del libro-ricettario-blog "Ricette scorrette"

Antonio CORBARI - pioniere dell'agricoltura biologica nel milanese, presenta "Nutrire la città che cambia", progetto per lo sviluppo di colture non-comunitarie in Lombardia

Leda PANEZ - associazione Proficua: da vent'anni si occupa di mediazione e orientamento per immigrati a Milano, ma anche di catering etnico e cultura culinaria

sabato
10
maggio

dalle 9 alle 19 via Frova, di fronte al Pertini

QUANTO BASTA-MERCATO DEI PRODUTTORI e della biodiversità alimentare

h 10.30-11.30 LAB grande - Il Pertini

Incontro con il produttore: SCEGLIERE FRUTTA E VERDURA*

Un'occasione per incontrare faccia a faccia chi fa nascere il nostro cibo. Fabio Zignani, agricoltore del mercato QB e vicepresidente dell'ass. BioNovara, illustra i risvolti della sua attività: quali problematiche affronta il mondo agricolo oggi? Perché un'azienda si converte al biologico e sceglie la filiera corta? E perché questa verdura sembra costare più di quella "del supermercato"?

h 11.30-12.30 al mercato Quanto Basta

"Perché impastare è un'arte che richiede gli ingredienti giusti: energia e fantasia..."

Laboratorio per bambini: MANI IN PASTA!*

Con Bio&Food, pastificio artigianale biologico di Sesto S.G.

*partecipazione gratuita
prenotazione consigliata a info@slowfoodnordmilano.org