

Il **10 maggio**, dalle 9.00 alle 19.00, torna il **MERCATO DEI PICCOLI PRODUTTORI E DELLA BIODIVERSITÀ ALIMENTARE**, che si ripeterà ogni secondo sabato del mese in via Frova, di fronte a Il Pertini.

**qb (quanto basta)** è in realtà molto più di un mercato... produzioni artigianali, biodiversità, qualità, equità... e **Percorsi di gastronomia libera**.

**Il programma di maggio prevede infatti:**

**Venerdì 9 maggio 2014**

ore 20.30-22.00 **Aspettando il mercato...Percorsi di gastronomia libera**

**Ricette scorrette. Il cibo della città che cambia** – Il Pertini Sala Incontri

Le ricette diventano occasione per raccontare le persone e le loro storie... per documentare come cambia la cucina con i nuovi cittadini da tutto il mondo!

Interventi di

**Andrea Perin**, autore del libro-ricettario-blog *Ricette scorrette. Racconti e piatti di cucina meticciasca*, racconterà come "In Italia, nazione che affida molta della propria identità alla tradizione culinaria, [...] fermo restando il predominio di pizza e spaghetti, ci sono persone curiose che, nel silenzio delle loro cucine, stanno cominciando a mischiare i sapori e a ibridare le tradizioni, cioè a creare nuovi piatti...".

**Antonio Corbari**, pioniere dell'agricoltura biologica nel milanese, presenterà "Nutrire la città che cambia": progetto per lo sviluppo di colture non-comunitarie in Lombardia.

**Leda Panez**, dell'associazione Proficua, condividerà la sua esperienza ventennale maturata nella mediazione e nell'orientamento per immigrati, ma anche nel catering etnico e nella cultura culinaria.

**Sabato 10 maggio 2014**

ore 9.00-19.00 **Mercato** di fronte a IlPertini

ore 10.30-11.30 **Incontro con il produttore: Scegliere Frutta & Verdura** con Fabio Zignani – agricoltore, vice presidente BioNovara – Il Pertini LAB grande

ore 11.30-12.30 **Laboratorio per bambini: Mani in pasta!** con Bio & Food - pastificio artigianale - al Mercato

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

**Per entrambi: prenotazione obbligatoria c/o [info@slowfoodnordmilano.org](mailto:info@slowfoodnordmilano.org)**

**In contemporanea: esposizione film-bibliografie sui temi del cibo e della cultura gastronomica presso IlPertini**