

ORGANIZZATO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



Slow Food®
Lombardia

THE ROAD TO 
TERRA MADRE

TERRE ALTE DI LOMBARDIA

3-4 SETTEMBRE

**PARCO LAGOZZA
DI ARCISATE**

**DUE GIORNI DI FESTA PER VALORIZZARE I PRODOTTI
DI MONTAGNA DELLA LOMBARDIA. LABORATORI,
MERCATO, CONVEGNI E SERVIZIO CUCINA CON
I PRODOTTI DI MONTAGNA.**

**QUESTO EVENTO FA PARTE DELLE INIZIATIVE ORGANIZZATE
DA SLOW FOOD IN ITALIA E NEL MONDO PER PREPARARE
LA STRADA A TERRA MADRE 2022. L'INCONTRO
INTERNAZIONALE ORGANIZZATO PER DISCUTERE DEL
FUTURO DEL CIBO, DELL'AGRICOLTURA E DEL PIANETA.**

in collaborazione con il Comune
di Arcisate, Pro Loco di Arcisate,
Gruppo Alpini di Arcisate, Arcipicchia
e Mercato della Terra del Piambello
e della Lombardia



Mercato
della
Terra
del
Piambello e
della Lombardia



SABATO 3 SETTEMBRE

ORE 09:00 / 19:00 MERCATO DEI MERCATI DELLA TERRA, LA MIGLIOR QUALITÀ DEL TERRITORIO SI PRESENTA, GARANTITA DALLA PIÙ SICURA DELLE CERTIFICAZIONI ESISTENTI: LA FACCIA DEL CONTADINO CHE LA PRODUCE.

ORE 10:00 CONVEGNO: LE FOOD POLICY DEL NOSTRO TERRITORIO

I SALUTI: FABIO ZAGARI - ASSESSORE COMUNITÀ MONTANA DEL PIAMBELLO

EMANUELE MONTI - PRESIDENTE COMMISSIONE SANITÀ E POLITICHE SOCIALI REGIONE LOMBARDIA,

RELATORI: RAOUL TIRABOSCHI - VICE PRESIDENTE SLOW FOOD NAZIONALE: LE POLITICHE DEL CIBO A TERRA MADRE

IVAN MAZZOLENI - DIRETTORE SOCIO-SANITARIO ASST SETTE LAGHI VARESE: IL NOSTRO CIBO, LA NOSTRA

SALUTE, LE SFIDE DEL COMMUNITY BUILDING

ANNA PATRIZIA UCCI - AREA CIBO E SALUTE E PRESÌDI SLOW FOOD LOMBARDIA: BIODIVERSITÀ E SALUTE

DAVIDE BRAMBILLA - CONDOTTA SLOW FOOD VALLE OLONA: PENSARE GLOBALE AGIRE LOCALE:

L'ESPERIENZA DI SLOW FOOD VALLE OLONA E GLI ORTI IN AFRICA

PONTI FABIO - SLOW FOOD LOMBARDIA: DAL MERCATO DELLA TERRA ALLE FOOD POLICY

MODERATRICE: GIULIANA DANIELE - SLOW FOOD LOMBARDIA

ORE 12:00 INAUGURAZIONE UFFICIALE ED APERITIVO DI APERTURA

ORE 16:00 PRESENTAZIONE DEL LIBRO DI CARLO CASTI: VIGNA VISTA MARE, EDITO DA CASTI CARLO EDITORE

ORE 17:30 LABORATORIO PEPPO DEL TORCHIO, PESCATORE DEL LAGO DI MONATE - PASCE D'ACQUA DOLCE E VARIE FORME DEL LAVARELLO (POSTI LIMITATI)

ORE 18:15 TAVOLA ROTONDA: ALL'INTERNO DELLA COMUNITÀ MONTANA DEL PIAMBELLO SAREBBE POSSIBILE REALIZZARE UNA MENSA SOSTENIBILE?

OSPITI: ASSESSORI ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE DEI COMUNI DELLA COMUNITÀ MONTANA DEL PIAMBELLO

ALESSANDRA ZAMBELLI - TECNOLOGO ALIMENTARE/FORMATORE SLOW FOOD AREA EDUCAZIONE

MODERATORE:GIORNALISTA DI VARESE NEWS

ORE 19:30 CENA CON I CUOCHI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DE FILIPPI DI VARESE, MEMBRO DELL'ALLEANZA DEI CUOCHI DI SLOW FOOD

- *SFORMATO DI ZUCCHINE, IL FIORE FRITTO E CREMA DI CAPRACANTA*

- *LASAGNA VERDE AGLI ASPARAGI DI CANTELLO E FORMAGGELLA DEL LUINESE*

- *ARROTOLATO DI CONIGLIO CON POLENTA DI BEURA*

- *TORTA DI MELE E ZABAIONE FREDDO*

ORE 21:00 SPETTACOLO MUSICALE DANA SOUL BAND

DOMENICA 4 SETTEMBRE

ORE 09:00 / 19:00 MERCATO DEI MERCATI DELLA TERRA, PRODOTTI DI MONTAGNA DELLA LOMBARDIA.

ORE 11:00 LABORATORIO A CURA DEL CONSORZIO TUTELA FORMAGGELLA DEL LUINESE E DELL'ASSOCIAZIONE VINI VARESINI

ORE 12:30 PRANZO CON I CUOCHI ERRANTI SI TRATTA DI CLAUDIO ZANI DI QBIO ARTIGIANI DEL GUSTO E DI LORENZO ECONIMO DELLA COOP INCHIOSTRO E DOCENTI DI CUCINA, ENTRAMBI RAPPRESENTANTI DELL'ALLEANZA DEI CUOCHI DI SLOW FOOD.

- *PENNETTE ALLA BAGOSSA*

- *ORZOTTO CON ZUCCA E FATULÌ*

- *PUNTINE DI MAIALE AL VINO NEBBIOLO CON POLENTA E PATATE*

- *PIATTO ALPEGGIO: POLENTA, PATATE, FORMAGGIO STRAVECCHIO ALL'ANTICA E*

SALAME NOSTRANO BRESCIANO

- *SBRISOLONA*

ORE 16:00 STAND DEL SALAMINO TIPICO DI ARCISATE CIUMM

ORE 17:30 LABORATORIO PER BAMBINI: FACCIAMO IL FORMAGGIO

ORE 19:30 CENA CON LA CUCINA DEGLI ALPINI DI ARCISATE

ORE 21:00 SPETTACOLO MUSICALE I KARMAN'S BEPPE&ELO

