Grazie

scegliendo il piatto di Terra Madre hai contribuito a sostenere un grande progetto di Slow Food che ha lo scopo di preservare, incoraggiare e promuovere metodi di produzione alimentare sostenibili, in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione.
Al centro di Terra Madre c'è un'attenzione particolare per i territori, per le varietà vegetali e le specie animali che hanno permesso nei secoli di preservare la fertilità delle terre.

La visione di Terra Madre si oppone allo sviluppo scriteriato e alla ricerca di un aumento sistematico e costante dei rendimenti e dei margini economici, attraverso la vendita dei propri prodotti sul mercato globale. In effetti, la ricerca esasperata del profitto ha ripercussioni molto pesanti su tutti noi, contribuenti e abitanti del pianeta. Tuttavia, sono in primo luogo i piccoli produttori che pagano il prezzo di questi meccanismi, perché non hanno i mezzi per accedere a canali commerciali locali e sono schiacciati da sistemi di sovvenzioni che non permettono di sviluppare attività agricole in condizioni giuste.

Giorno dopo giorno, la famiglia di Terra Madre si allarga, si arricchisce, si organizza per meglio tutelare prodotti e culture culinarie locali. Nel loro quotidiano le comunità di Terra Madre danno concretezza al concetto di qualità di Slow Food: buono, pulito e giusto, dove buono si riferisce alla qualità e al gusto degli alimenti, pulito a metodi di produzione rispettosi dell'ambiente, giusto alla dignità e giusta remunerazione dei produttori e all'equo prezzo dovuto dai consumatori.

I cuochi hanno un ruolo fondamentale, poiché sono gli interpreti di un territorio, che valorizzano attraverso la loro creatività. I ristoranti sono il luogo ideale per trasmettere questa filosofia ai consumatori. I cuochi rafforzano le comunità del cibo dialogando e collaborando con i produttori, e per questa via lottano anch'essi contro l'abbandono delle culture tradizionali e la standardizzazione del cibo.

Mangiare l'Adda

Antiche ricette elaborate nel corso del tempo per nobilitare e conservare una materia prima preziosa qual è il pesce di lago. Preparazioni rivisitate e riproposte da valenti chef, attenti al territorio e alla storia, nella prospettiva del consolidamento della Comunità del Cibo.

Contatti:
Slow Food
Via Mendicità Istruita, 14
12042 Bra (Cuneo), Italia
Tel. +39 0 172 419611
Fax +39 0 172 421293
oppure invia una email a:
info@slowfood.it

Terra Madre
Fondazione Terra Madre
Telefono +39 0172 419611
Fax +39 0172 419725
oppure invia una email a:
terramadre@slowfood.it

Per conoscere le iniziative nel tuo territorio o aderire a Slow Food

Lorenzo Berlendis
Fiduciario della Condotta
Slow Food Valli Orobiche
Tel +39 035 795519
Email: lorber@iol.it
Sito: slowfoodvalliorobiche.it

Ristoranti di Mangiare l'Adda

OSTERIA SALI E TABACCHI

Luccio marinato, agone in carpione e lavarello affumicato
Tagliolini di pasta fresca ai missoltini
o *riso col persico
Semifreddo al miele di castagno con frutti di bosco o meascia tradizionale
Acqua minerale e caffè
25,00 euro

Sali e tabacchi - Frazione Maggiana - P.za S.Rocco n°3 "alla Torre del Barbarossa"
23826 Mandello Lario (LC) Tel./Fax 0341 733715

RISTORANTE ISOLA BORROMEO

Proposta vegetariana:
piatto unico km 0 con formaggi di capra
Az. Agr. Bolchini di Fara
verdure biologiche
Azienda Ridi-Bio di Calvenzano
gelato alla panna variegato all'amarena, da latte biologico
Az. agr. Cortenuova di Truccazzano

Menu di terra:
grigliata mista di maiale
Az. agr. La Bi-Tre di Cascine San Pietro
gelato alla panna variegato all'amarena, da latte biologico
Az. agr. Cortenuova di Truccazzano.
Acqua, 1 calice in degustazione
22,00 euro

Ristorante Isola Borromeo via Colognesi
Cassano d'Adda tel. 335-7391840 0363-360400
email: ristorante@alboran-coop.it

RISTORANTE LA SOSTA

*Antipasto del lago:
Patè di lavarello al balsamico
Filetto di trota marinato all'arancia
Missoltino del Lario su crostino di polenta
Carpione dolce di alborelle
Insalatina di luccio in salsa verde
Risotto al pesce persico
Dessert al carrello
caffè
Euro 33,00 bevande escluse

Ristorante La Sosta - via A. Sciesa, 3
24034 Cisano Bergamasco (BG) tel. 035 781066
info@ristorantelasosta.it

RISTORANTE COLLINA

il gran piatto di antipasti di lago
i Ravioli ripieni secondo pescato
con crema di zucchine e timo
le Bavette con "ragù di lago" e bottarga d'acqua dolce
*_zuppetta di pesce del Lario
dessert
caffè
vini esclusi, euro 45,00

Ristorante Collina - via Ca' Paler 5
24030 Almenno San Bartolomeo (Bergamo)
(strada per Roncola San Bernardo)
tel./fax 035 642570 - cell. 328 3255830

* In evidenza i piatti di Terra Madre proposti dai ristoratori