



Terra
madre a Cremona

LE RADICI DEL MAIS



Slow Food®
Cremonese

incontra la comunità di produttori di mais bianco, Lamay, Perù.

25-27 ottobre 2010

Protagonista di Terra Madre a Cremona sarà la Comunità di produttori del mais bianco di Lamay – Perù: La comunità produce prevalentemente mais, ma anche patate, olluco e oca (due tuberi andini) e miele come produzioni secondarie. Il mais bianco è una varietà particolare che cresce solo nella vallata sacra degli Inca, anche se ci sono stati tentativi di coltivarlo in altre zone, ma senza successo. La pianta è chiamata anche “gigante”, infatti un grano può raggiungere i 7 centimetri di altezza mentre le pannocchie i 25-30 centimetri di lunghezza. Il mais viene venduto a livello locale e nazionale ad intermediari.

Obiettivo delle giornate di incontri sul territorio è di far incontrare coloro che vogliono agire per preservare, incoraggiare e promuovere metodi di produzione alimentare sostenibili, in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione. Al centro dell’impegno della comunità di Lamay 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.

Terra Madre a Cremona vuole anche significare il primo passo per costruzione di una comunità di produttori che si organizzano per meglio tutelare prodotti e culture culinarie.

PROGRAMMA

Lunedì 25 ottobre 2010

Torino, mattino

Incontro con Eulogio Condori Vargas, rappresentante della comunità di Lamay e visita al Salone Del Gusto

Cremona, sera

Cena con il comitato di condotta- su invito

Martedì 26 ottobre 2010

Azzanello, mattino

Incontro con sindaco di Azzanello Maurizio Brusaferrì e assessore arch. Carlo Dusi
Visita ad azienda agricola PRADAZZO

Stagno Lombardo-Pessina Cremonese, pomeriggio

Visita alle aziende agricole LAGO SCURO (Stagno Lombardo) e CAMPAGNINO (Pessina Cremonese)

Pessina Cremonese, sera

Cena agriturismo IL CAMPAGNINO

Strada Esterna Campagnino, 9/b, Villa Rocca di Pessina Cremonese (CR),

Cena con i prodotti dell'azienda (per soci Slow Food e Coldiretti: 15 euro, non soci 20 euro) prenotazione direttamente presso l'azienda (Telefono 0372.87020, 347.4445607)

Mercoledì 27 ottobre 2010

Cremona, mattino

Incontro con studenti e professori dell'Istituto Tecnico Agrario Stanga e visita degli orti scolastici.

Cremona, pomeriggio

Incontro con vicesindaco di Cremona Carlo Malvezzi

Visita della città

Cremona, ore 19,30

CIRCOLO FILODRAMMATICI, piazza Filodrammatici

La Condotta presenta alla città la Comunità del mais: idee e progetti per disegnare un'agricoltura sostenibile partendo dal legame tra cibo e territori.

Al termine: buffet a cura del ristorante IL GABBIANO, (per soci Slow Food 15 euro, non soci 20 euro) prenotazione al numero 3357801314 (fiduciario Claudio Rambelli)

Informazioni: Elena Manzoni 3495731018