Una manifestazione per...

- valorizzare il territorio attraverso la fruizione di eventi d'arte e spettacolo
- costruire percorsi condivisi per gestire il territorio del parco
- far conoscere ed incontrare imprenditori ed operatori del settore agricolo, piccoli produttori locali, consumatori ed appassionati
- promuovere l'incontro diretto produttori - consumatori
- sostenere le filiere brevi
- offrire una piccola ma qualificata panoramica delle attività agro-zootecniche che possono diventare complementari o alternative alle attuali attività intensive
- promuovere la sostenibilità, la differenziazione e la qualità nelle produzioni agricole
- sollecitare consumi consapevoli

Venerdì 15 ottobre
Ouverture

20.00
Leccarsi le dita:
avventure gastronomiche tra tradizione ed innovazione
LE VIE DI TERRA
una cena per Terra Madre

Stuzzichini d'apertura
Galantina di coniglio calda con dadolata di mele
Risotto mantecato al Teroldego
Ganascino di vitello stufato con le verdure del nostro orto e cannolo croccante di polenta ricca
La delicata sorpresa del nostro pasticcere
Caffè e Piccola pasticceria

43 euro *(vini azienda Cavit- Tn inclusi)*
Prenotazione consigliata
Ristorante Fatur
via Roma, 2 Cisano Bergamasco (Bg)
tel. 035 781287

Sabato 16 ottobre
Dire, fare, gustare

11.00 Apertura della manifestazione:
Far la spesa con gusto
Verso il Mercato della Terra dell'isola e della val San Martino.

Le mani in pasta...
Laboratorio di panificazione per bambini e ragazzi
Apertura dell'anno di educazione ambientale per le scuole. *Raffaele Mattavelli*

Per mia desmentegas
Dimostrazione di lavorazioni artigiane
Tobia Castelli - Elisabetta Arzuffi

Machico'
Spazio libero: rompicapo e giochi di abilità per bambini e non.
Massimo Chiodi

Bianco come il latte
Dimostrazione di lavorazione del latte
Marco Fustinoni, maestro casaro Sedrina (BG).
A seguire degustazione formaggi vaccini

In sella
Sgroppata a dorso d'asino lungo l'Adda.
In collaborazione con Podesteria di Gombola (MO).

16.00 **"Storie lucenti, parole galleggianti"**
Animazione sull'acqua
In collaborazione con Associazione 'Tartaruga' - Teatro del Vento.
Pontile ADDARELLA.

20.00
Leccarsi le dita:
avventure gastronomiche tra tradizione ed innovazione
LE VIE D'ACQUA 1
cena di degustazione di pesce di fiume

Gran piatto di pesce del Lario
Dessert
Caffè

Val S. Martino bianco 09 CSVSM

20 euro
Punto Ristoro - Colonia fluviale

Domenica 17 ottobre
Vedere, toccare, assaggiare

09.00 **Far la spesa con gusto**
Verso il Mercato della Terra dell'isola e della val San Martino.

10.00 **In sella**
Sgroppata a dorso d'asino lungo l'alzaia dell'Adda.

Machico'
Spazio libero: rompicapo e giochi di abilità.

11.00 **Usu carpione**
Laboratorio del gusto.
I segreti del carpione e le sue infinite declinazioni
Ezio Comi, Ristorante La Sosta Cisano Bergamasco (BG)

15.00 **Bianco come il latte**
Dimostrazione di lavorazione del latte.
Battista Leidi, maestro casaro Almenno S.S. (BG)
A seguire degustazione formaggi caprini
Punto Ristoro.

16.00 **Musica sull'acqua...**
Concerto itinerante sul traghetto leonardesco
gruppo Rataplam

19.00 **DisinCanto**
Brindisi di chiusura

20.30
Leccarsi le dita:
avventure gastronomiche tra tradizione ed innovazione
LE VIE D'ACQUA 2
cena di degustazione

Alborelle in carpione - Crostini con trota salmonata
Risotto al pesce persico - Tagliolini con gamberi di fiume
Grigliata mista di lago - Fritto misto di lago
Dolce della casa
Caffè

Drezza 2009 CSVSM

35 euro
Prenotazione consigliata
Ristorante del Pesce
Lungo Adda, Villa d'Adda (Bg)
tel. 035.791.116

Idea e progetto:
Lorenzo Berlendis
Tel e fax: 035.79.55.19
Mail: lorber@iol.it

Con il patrocinio e il contributo di:

PROVINCIA DI BERGAMO
COMUNE DI VILLA D'ADDA

In collaborazione con:

Teatro del Vento
Villa d'Adda

Grazie a:

Camera di Commercio Bergamo

BCC Credito Cooperativo – Cassa Rurale Treviglio
Italcementi – Italcementi Group
Pentole Agnelli Professional Cookware – Made in Italy
Arrigoni – Valtaleggio

Media partners:

GIORNALE DI BERGAMO

L'ECO DI BERGAMO

Un ringraziamento particolare alle associazioni, ai produttori, a tutti coloro che hanno collaborato e reso possibile l'evento

saperi, sapori ...sipari 2010

un omaggio alla biodiversità

arte e terra, cibo e teatro,
alberi e musica, mostra di frutta antica,
erbe officinali, prodotti tipici locali,
vini, salumi e formaggi d'eccellenza,
ortaggi e frutta bio

DECIMA EDIZIONE

Villa d'Adda (BG)
colonia fluviale
15-17 ottobre 2010

Slow Food® Valli Orobiche
AGORÀ Associazione Culturale Val S. Martino

DEGUSTAZIONI E VENDITA DIRETTA

Proposte golose

Le proposte eno-gastronomiche e i percorsi del gusto di quest'edizione sono, come consuetudine, improntati su:
- tipicità e qualità assoluta delle 'materie prime ',
- sostenibilità della filiera produttiva,
- attenzione alla salute e all'equilibrio nutrizionale,
- estro e capacità creative nella preparazione.

Otium et negotium

La netta divisione tra il momento della produzione e il momento del consumo, tra l'accumulazione di beni e ricchezze e il loro godimento, tra la sfera del piacere e quella del dovere, tra il tempo del lavoro e quello dello svago e del riposo, sono il portato della modernità, al pari della scarsa o nulla considerazione riservata alle attività che non siano dentro il binomio produrre-consumare. Per non parlare della nostra smisurata capacità di distruggere risorse e sperperare energia. Nel cammino dell'uomo non è sempre stata così. Il nostro ritmo non è né naturale, né dato una volta per tutte.
L'otium della romanità non era abulia, né era contrapposto o distinto ma connesso al nec-otium alle attività di scambio di beni e alla relazione tra soggetti. E gli era conferita una dignità oggi difficilmente immaginabile.
La regola benedettina compenetrava il lavoro con la preghiera, anzi il lavoro della terra era tramite per l'elevazione al cielo, tanto quanto il momento della contemplazione, del silenzio era complementare a quello dell'opera.
Tanto per citare due approcci pur lontani e diversi nel tempo e nello spazio.
Oggi possiamo gettare lo sguardo in tempo reale su culture e popoli, contemporanei, che non hanno seguito la nostra strada.
Il lavoro nei campi è forse unico esempio rimasto, da noi e nella sua versione verace e naturale, a rappresentare l'alternarsi in complementarietà di attesa e azione.
Di vuoti e pieni.
Nulla a che vedere con le pratiche dell'agro-industria, dove tempi e luoghi sono solo ostacoli da superare con forzature tecnologiche o scorciatoie chimiche. Polli che arrivano al chilo in 45 giorni, mucche(?) condannate a produrre oltre 50 litri di latte, buono a essere distrutto per effetto della sovrapproduzione.
Paradossi che incontriamo tutti i giorni sui banconi degli ipermercati.
Forse è proprio il triste spettacolo di cui sopra che ci ha portato alla necessità di dare maggiore spazio all' "otium", allo scambio di relazioni, idee ed esperienze, in luogo di quello di merci o di oggetti; in direzione di una **sobrietà** che ci restituisca il tempo altrimenti dedicato a produrre per consumare, e consumare sempre di più per continuare a produrre: l'afasia distruttiva a cui siamo inchiodati da qualche decennio.
La ricerca e la scelta del cibo di qualità, dentro a un progetto di vita che rinsaldi la frattura che patiamo, è oggi pratica diffusa e in crescente espansione.
Una delle risposte a questo bisogno è il progetto del Mercato della Terra. Insieme ad altre esperienze similari, esso vuole riportare il contado nella polis, peculiarità della nostra storia annullata dallo svuotamento di città e paesi in sudditanza delle cittadelle commerciali che hanno devastato territori e socialità. Implica elementi di consapevolezza, induce una ritrovata dignità dei produttori agricoli, un approccio conviviale e piacevole all'acquisto di cibo, una compartecipazione attiva all'impresa agricola attraverso i gruppi d'acquisto o la pratica dei community supporter, uno scambio ineguale dentro la reciprocità.

Convivio
Proposte del punto ristoro

Ospite fisso della manifestazione sarà anche quest'anno il pesce dei laghi lombardi. Pescato nel vicino Lario, lavorato e preparato con maestria da pescatori e ristoratori dediti alla valorizzazione di una materia prima d'eccezionale qualità, è una risorsa alimentare di pregio ingiustamente sotto utilizzata, scarsamente distribuita e insufficientemente promossa. Ci pregiamo di proporlo nel punto ristoro in forma di prelibati antipasti e in qualche altra sorpresa. Coronerà questa marcata presenza il Laboratorio del gusto sul carpione, antico espediente per serbare le nobili proteine del pesce.
Saranno presenti inoltre i prodotti d'eccellenza che, sulle vie dei mercanti, incontriamo ancora oggi nelle nostre valli, testimoni cocciuti della bontà che i territori sanno dispensare a chi ha passione, amore e rispetto per la terra.
Oltre alle cene a tema, su cui ci diffondiamo altrove, proponiamo nel Punto Ristoro alcuni piatti della nostra tradizione, rivisitati da valenti chef. Salumi scelti e formaggi tipici della nostra provincia.
Insomma speriamo anche stavolta di deliziarci con voi.

• Piccola enoteca
Presente, al pari delle scorse edizioni, una piccola selezione di etichette di valore che accompagnano di buon grado i prodotti buoni, puliti e giusti del punto ristoro.

• Presìdi Slow Food
Novità di quest'anno la presenza di più Presidi Slow Food sui banchi degli espositori e al punto ristoro, ai classici violino di Val Chiavenna e Bitto Valli del Bitto si aggiungono lo Stracchino all'antica della Valli Orobiche (operato a munta calda) e l'Agrì di Valtorta.
Non manca il Missoltino del Lario che presidio non è ma....

Le vie dei mercanti: vie d'acqua, vie di terra

L'Isola, la Valle San Martino, la valle Brembana sono state interessate nei secoli dall'intreccio di 3 direttrici attraverso le quali, dall'epoca tardo-romana alle soglie dell'epoca moderna cibi, usi e genti hanno transitato su questi territori verso l'altrove, dal Passo S.Marco in Valtellina, da lì, attraverso i valichi dello Spluga e del Sempione, ai Grigioni, a Coira-Chur crocevia ineludibile dei mercanti d'Europa, e poi su verso le Fiandre.
La Via Mercatorum poi Priula, pensata e realizzata per dribblare le forre del Brembo e salire ai monti, la Via Mandamentale, studiata per tradurre i carichi aggirando le paludi attorno al fiume, la navigazione dell'Adda di Leonardo, secolare confine - ostacolo ma formidabile opportunità per spostare e spostarsi nel contempo, sono direttrici e territori che abbiamo cercato di rappresentare con l'ospitalità a produttori agricoli locali, con la proposta di cibi e vini di quei luoghi.
Come abitudine pervicace, in un'epoca in cui si tende a esasperare l'aspetto identitario e separatista del cibo, a noi piace sottolinearne l'aspetto fondamentale: cibo come pegno concreto di accoglienza, scambio, conoscenza e curiosità verso l'altro.
Nuova tappa del nostro lungo viaggio a ritroso nel futuro, sulle tracce del **cibo dell'anima.**

Saperi, sapori e sipari sostiene:

Terra madre

Fondazione Terra Madre
www.terramadre.info
terramadre@slowfood.it

Espositori

Produttori agricoli - vendita diretta

L'aroma di Rossi *Prodotti bio da forno - Monza*
Az. Agr. Elvira Bonomi di Moretti *Mele bio - Tresivio (SO)*
Az. Agr. Chiaravalle *Ortaggi e frutta bio - Cisano Bergamasco (BG)*
Az. Agr. Fless *Prodotti di Val Camonica - Berzo Demo (BS)*
Az. Agr. Fustinoni *Formaggi di Valle Brembana - Prati Parini (BG)*
Az Agr. Panorama *Marroni, castagne, biline - Artogne (BS)*
Az. Agr. La Costa *Vini di Valcurone - Perego (LC)*
Az. Agr. La Scaliggia
Castagne, unguenti e saponi naturali - Torre de Busi (LC)
Az. Agr. La Rossera *Viti-vinicoltura, olive, olio - Villa d'Adda (BG)*
Az. Agr. Monaci Francesca *Formai de mut - Branzi (BG)*
Az. Agr. Orso *Biodinamico Confetture e succhi bio - Brumano (BG)*
Az. Agr. Sant'Egidio *Vini di Valcalepio - Sotto il Monte (BG)*
Az. Agr. Sassi della luna *Confetture speziate - Cenate Sotto (BG)*
Az. Agr. San Faustino *Formaggi di monte - Ceto (BS)*
Az. Agr. Tosca *Vini di Valcalepio, grappa, farina - Pontida (BG)*
Birrificio Sguaraunda *Birra artigianale - Pagazzano (BG)*
Birrificio Lariano *Birra artigianale - Dolzago (LC)*
Cascinetto d'Agro *Conserve di frutta, vino - Almenno S. B. (BG)*
Ca' Verde *Vino bio - Almenno S. S. (BG)*
C.na Costa Antica *Ortaggi, cereali, prodotti secchi - Monte Marenzo (LC)*
Consorzio Produttori Agricoli Montevecchia *- Montevecchia (LC)*
Paolo Devoti *Caffè, cacao, cioccolato - Rho (MI)*
El Frutero *Conserve, succhi bio - Villa d'Adda (BG)*
Fattorie dei Colli Storici
Salumi tipici delle colline moreniche del Garda - Pozzolengo (BS)
Fruttantica *Antiche varietà di frutta - Brivio (LC)*
Battista Leidi *Formaggi di capra - Clanezzo (BG)*
La Macrobiotica *Estratti spezie, essenze - Torino*
Marco Mazzucconi *Miele di montagna - Lallio (BG)*
Latteria Sociale di Valtorta *Formaggi - Valtorta (BG)*
Luigina Petruccioli *Miele e derivati - Palazzago (BG)*
Enrica Tosi *Formaggi di capra - Filago (BG)*
R. Micheletti *Frutticoltori per l'autoraccolta - Bolgare (BG)*
Rota Pasquina *Formaggi delle Orobie - Brumano (BG)*
Villa Licia *piante ed ortaggi - Bernareggio (MI)*

Affinatori, selezionatori

Antica casera di B. Longo *Salumi e formag. d'eccellenza - Vigevano (PV)*
La Strana Latteria di C. Naim *Salumi e formaggi d'eccellenza - Milano*
Latteria di Livigno - Alim. Secomandi *Salumi, formaggi - Lecco*
Valter Seminati *Distribuzione prodotti tipici - Comun Nuovo (BG)*
Pro Chiavenna *Salumi e formaggi di territorio - Chiavenna (SO)*

Lavorazioni artigianali di pregio

Giuseppe Chiappa *Tessuti naturali - Villa d'Adda (BG)*
Country soap *Saponi, profumi - Torre di Mosto (VE)*
Fiordaliso *Calze con filati bio, sapone naturale - Brescia*
Tobia Castelli *Cesti in vimini - Pontida (BG)*

Fornitori del Punto Ristoro

Antica macelleria Fracassi *Carni e salumi - Rassina (AR)*
A. P. Valli del Bitto *Bitto del Presidio - Morbegno (SO)*
Az. Agr. Micheli *Salumi tipici bergamaschi - Sotto il Monte (BG)*
Bertagnolli *Carni e salumi - Tret di Fondo (TN)*
Fabio Bonzi *Formaggi caprini - S. Giovanni Bianco (BG)*
Cantina Soc. Val S. Martino *vini di Valcalepio - Pontida (BG)*
Carlo Casati *Salumi brianzoli - Sartirana di Merate (LC)*
Del Curto *Salumi di Valchiavenna - Chiavenna (SO)*
Ermanno Gamba *Salumi bio - Almè (BG)*
Anselmo Locatelli *Carni equine - S. Pellegrino (BG)*
Panificio Mattavelli *Pane bio ai 5 cereali - Palazzago (BG)*
Ass. Pescatori Lariani *pesce di lago - Bellagio (CO)*
La Via Lattea *Caprini a latte crudo - Brignano Gera d'Adda (BG)*
Arrigoni Valtaleggio *formaggi delle Orobie - Peghera (BG)*
G. Locatelli *formaggi delle Orobie - Vedeseta (BG)*
B. Bonzi *salumi tipici - Carvico (BG)*
Cantina Soc. VSM *vini di Valcalepio - Pontida (BG)*
Ombria *formaggi caprini - Caprino (BG)*
Dirupi *vini di Valtellina - Ponte in Valtellina (SO)*
BABB *birre artigianali - Manerbio (BS)*

L'elenco dei produttori qui esposto potrebbe subire variazioni: alcuni potrebbero non essere presenti o potrebbero essercene altri non segnalati. Ciò non è dovuto ad una cattiva gestione dello staff organizzativo, né dipende dalla disponibilità delle aziende, ma ad effettive difficoltà quali anticipi o posticipi stagionali, esaurimento prodotti, cattivi raccolti, problemi e contrattempi tipici delle gestioni, spesso familiari, di queste piccole aziende.
La qualità dei prodotti supplisce e compensa qualche piccolo inconveniente. Un ringraziamento a coloro che sono presenti ed hanno messo a disposizione le proprie conoscenze ed il proprio tempo.