Slow Food®
Lombardia

PROGRAMMA SALONE DEL GUSTO 2012

Quest'anno la presenza al Salone del Gusto della nostra organizzazione regionale si articola su diversi momenti così riassunti

TERRA MADRE DI LOMBARDIA

Tre percorsi sui quali si snoda la nostra azione:

- DOLCI ACQUE DI LOMBARDIA
- ANTICHI SEMI
- PRODUZIONI DI MONTAGNA

che riproducono approssimativamente le tre macro fasce territoriali della Regione, e che trovano sintesi ed unità all'interno del grande progetto di Slow Food Italia: "Nutrire Milano, energie per il cambiamento", che si focalizza sul rapporto tra città e campagna.

LE CONDOTTE PRESENTANO I LORO PROGETTI

Uno spazio a disposizione delle condotte per presentare i loro progetti di punta

I PRODUTTORI AL SALONE

Esempi di produzioni buone, pulite e giuste

GENTE DEL FUD

Food blogger con piccole postazioni-mobili e tanti appassionati al seguito.
Insieme al produttore e a Slow Food parleranno al pubblico di 2 prodotti scelti fra quelli presenti al salone, ne illustreranno usi e ricette e infine li faranno degustare.

Tutti gli eventi si svolgeranno presso lo **stand Slow Food Lombardia/Nutrire Milano 2E-101/105.**
In alcuni casi la parte degustativa si svolgerà all'interno dell'adiacente Stand della Regione Lombardia 2E/102 e, con esclusione di quelli riservati ai giornalisti, sono ad accesso libero fino ad esaurimento posti.

Prenotazioni allo stand o al tel. 349 5095982 o
(fino all'apertura del Salone) ad info@slowfoodlomellina.com.

FUORI LOMBARDIA

Eventi che prevedono la presenza di progetti o prodotti lombardi nelle aree esterne al padiglione della regione.

Slow Food®
Lombardia

PROGRAMMA SALONE DEL GUSTO 2012

GIOVEDI' 25 Ottobre
Tutti gli eventi si svolgeranno presso lo **stand Slow Food Lombardia/Nutrire Milano 2E-101/105, salvo ove specificato diversamente.**

NUTRIRE LE CITTA'

Ore 15.00 Partendo dall'esperienza di "Nutrire Milano, energie per il cambiamento" si racconterà, congiuntamente ad altre esperienze, la visione di una nuova relazione tra città e campagna nell'ottica di un rapporto produzione-consumo sempre più consapevole e capace di riflettere un nuovo modello di sviluppo.
Il progetto è promosso da Slow Food Italia in collaborazione con il Politecnico di Milano (dip. INDACO) e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e sostenuto da Fondazione Cariplo. Programma dettagliato sul sito www.nutriremilano.it

IL PANE DI NUTRIRE MILANO

Ore 16.30 Davide Longoni presenta il suo pane ottenuto con farine biologiche del Parco Agricolo Sud Milano, nell'ambito del progetto "Nutrire Milano, energie per il cambiamento".
Programma dettagliato sul sito www.nutriremilano.it

GENTE DEL FUD

Ore 16.30 Presentazione e degustazione prodotti lombardi: **formaggio di bufala** dell'Azienda Agricola Gritti Bruno & Alfio S.s**.** e **Mostarda di fichi o di limone o di arance** de Le Tamerici S.r.l.

LA CASSETTA DEL CONTADINO

Ore 16.30 presentazione de "La Cassetta del Contadino", progetto pilota di "Nutrire Milano, energie per il cambiamento".

Agorà (**pad. 2 stand associativo Slow Food**).

PRATUM COLLER – COME UNA PICCOLA AZIENDA VITIVINICOLA DIFENDE E RICREA LA BIODIVERSITA'

Ore 17.30 Andrea Pirlo, con l'aiuto della sua famiglia, rileva nel 2007 una piccola tenuta vicino alla casa natale del padre, in località Coler, nel Comune di Flero, paese alle porte di Brescia. Nasce così la Società agricola Pratum Coller, che mutua in parte il suo nome dalla frazione flerese. La famiglia Pirlo, dopo aver acquistato la tenuta - i terreni erano già coltivati a vigna - lavora per ristabilire gli originari equilibri naturali e per salvaguardare l'ambiente circostante e la sua storia.
L'azienda produce in modo sostenibile con l'obiettivo di mantenere integri non solo il vino e la sua essenza ma anche l'ambiente in cui crescono e maturano le viti e tutti i fattori di produzione. Gestisce la vigna attraverso la conservazione del suolo, dell'acqua e dell'aria. Ne parleremo con Marco Tonni agronomo, Luigi e Andrea Pirlo degustando i vini dell'azienda.

Slow Food®
Lombardia

PROGRAMMA SALONE DEL GUSTO 2012

NUTRIRE LE CITTA' E' FACILE

Ore 18.00 CF08 – CONFERENZA INTERNAZIONALE

Il cibo ha disegnato la forma dei paesi, dato nomi a strade e quartieri. Nel 2050 la maggior parte della popolazione vivrà in città. Occorre avere modelli rurali virtuosi di produzioni e servizi capaci di alimentare gli agglomerati urbani e forme praticabili di agricoltura metropolitana.

Giovedì 25 Ottobre h. 18:00 pad. 1 Sala Rossa Rio+20

LE CARNI ALTRE – 'IL CUZ'

Ore 18.30 Un esempio di utilizzo di carne alternativa a quella bovina che salva le altre specie dall'estinzione, ha un impatto ambientale prossimo allo zero e favorisce la biodiversità: 'il Cuz', è ricetta antichissima a base di pecora camuna in lunga cottura, viene accompagnata con polenta di mais antichi. Abbinamento con vini della Valcamonica. L'argomento verrà illustrato da Gabriele STERNI fiduciario Slow Food Valcamonica e Giovanni MORANDA - agronomo esperto in ecologia agraria.

Slow Food®
Lombardia

PROGRAMMA SALONE DEL GUSTO 2012

VENERDI' 26 Ottobre
Tutti gli eventi si svolgeranno presso lo **stand Slow Food Lombardia/Nutrire Milano 2E-101/105, salvo ove specificato diversamente.**

IL MELONE DI CALVENZANO

ore 11.30

Il "retato di Calvenzano", candidato a Presidio Slow Food, è un melone molto particolare dalla forma allungata, dal peso considerevole (dai 2 ai 5 Kg. e oltre) e dalla tipica scorza rugosa detta appunto rete o ricamo. Storicamente il melone è stato importantissimo per Calvenzano e ha avuto il suo massimo splendore negli anni 20 e 30; vi fu un periodo in cui veniva consumato nei più importanti ristoranti di Parigi.Il recupero viene coordinato dalla Cooperativa Agricola di Calvenzano, la più antica d'Italia tra quelle ancora in funzione con in suoi 125 anni di attività.
In degustazione alcuni preparati con questo frutto recuperato.
Relatori: Chicco Crippa - fiduciario Condotta Slow Food Bassa Bergamasca e Fabrizio Messaggio - referente della Cooperativa Agricola di Calvenzano.

LA FRANCIACORTA

ore 13.00
Riservato alla stampa

Presentazione di **Itinerari – Franciacorta. Vigneti e cantine d'eccellenza, il lago d'Iseo e il Basso Garda** Slow Food Editore/Touring Club. Su e giù per le dolci colline punteggiate da eleganti castelli e dimore patrizie, scoprendo i migliori produttori di bollicine della Docg Franciacorta, le abbazie e i monasteri ricchi di storia, il lago di Garda e il lago d'Iseo, le montagne della Valcamonica, i sentieri percorribili a piedi o in bicicletta delle Torbiere del Sebino. A conclusione di ciascun capitolo, un elenco completo di ristoranti, alberghi, cantine, artigiani dell'alimentazione, selezionati da Slow Food.
Segue "Terra di Franciacorta", accordo tra i comuni in difesa del territorio. Il patto viene suggellato con Brut di Franciacorta e formaggio di Tombea. In collaborazione con il Consorzio del Franciacorta e Consorzio Valtènesi.
La presentazione è curata da Marco Bolasco e Angelo Surrusca - Slow Food Editore e vede la partecipazione di Giuseppe Salvioni - amministratore delegato del Consorzio per la Tutela del Franciacorta, Antonio Vivenzi - coordinatore del progetto Terre di Franciacorta e Gianluca del Barba - Vice presidente COGEME

BERGAMO, LA MIA TERRA, IL SUO PANE

ore 15.00

Il progetto è rivolto a realizzare PANE con grano coltivato localmente, cosi da coniugare le maestranze artigianali dei panificatori locali con i produttori agricoli di grano del territorio orobico.
Il Progetto rappresenta già una realtà alla luce dei successi ottenuti dalla prima sperimentazione, che ne ha mostrato appieno la potenzialità, anche in relazione dell'azzeramento dei costi di trasporto del grano (attualmente importato per l'80% del fabbisogno) ma senza aggravi si spesa per il consumatore finale.
Il Progetto è presentato da Roberto Capello, Presidente Provinciale e Consigliere Nazionale di ASPAN e da Marco Antonucci, Segretario della Condotta di Bergamo.
Seguirà una degustazione del PANE bergamasco abbinato all'Olio Extravergine monocultivar (Sbresa) dell'Az. "Il Castelletto" di Bergamo, proposta e guidata da Marco Antonucci Responsabile Regionale della Guida Slow Food Oli Extravergini.

Slow Food®
Lombardia

PROGRAMMA SALONE DEL GUSTO 2012

L'ORTO SCOLASTICO DELLA CONDOTTA DI LEGNANO

ore 16.00 Il progetto" Orto in Condotta" alla scuola Gabelli di Marnate (VA) nasce dall'incontro tra alcuni soci di Slow Food e i volontari del CIPTA e viene fatto proprio dalla scuola con il sostegno del Comune all'inizio dell'anno scolastico. Le classi della scuola primaria A. Gabelli coinvolte nel progetto sono: II A ; II B; II C; IV A ; IV B; IV C.
Le insegnanti "coltivatrici" attualmente sono le seguenti: Anna Luraghi, Emanuela Palazzi, Claudia Ferracini, Giovanna Antonini, Elisabetta Zenari e M. Rita Ciancarelli. Saranno alcune di loro con il referente della condotta a presentare il progetto.

GENTE DEL FUD

Ore 16.30 Presentazione prodotti e loro degustazione

DOLCI ACQUE DI LOMBARDIA

Ore 17.30

La Lombardia è la regione che più di ogni altra possiede un patrimonio gastronomico di cucina del pesce di acqua dolce, originale, complesso e radicato su buona parte del territorio regionale. Tale patrimonio è talmente importante da resistere anche in assenza di materia prima. I pesci, le rane, i crostacei provengono ormai solo da allevamenti o dai paesi del terzo mondo. Il consumo di questi pesci resta comunque relegato ai menù della ristorazione, mentre il consumo più generale di pesce si rivolge soprattutto alla pesca marittima con un processo indotto di desertificazione dei mari. Bisogna quindi tornare al consumo quotidiano del pesce di acqua dolce. Ne parleranno Gilberto Venturini - responsabile del progetto di Slow Food Lombardia, il prof. Mario Pazzaglia - ittiologo -, il dr Giorgio Bleynat **-** Unità Organizzativa Multifunzionalità e sostenibilità del territorio della regione Lombardia - e Cristian Ponzini - pescatore/ristoratore. Assaggeremo luccio 'in consa' del Lago di Garda e Missoltini del Lario abbinati a vini del Consorzio tutela Lugana DOC**.**
Seguirà la degustazione nella sala Bianca dell'adiacente stand della Regione Lombardia

LA VIGNA "PAESAGGISTA"

Ore 19.30 Per Fausto Andi, viticoltore biodinamico oltrepadano, le sfide non finiscono mai. Dopo il recupero di vigne storiche e di vitigni autoctoni, dopo aver trasformato la sua cantina in modello sperimentale su metodi di vinificazione e conservazione, dopo aver realizzato un esempio di integrazione sociale nel suo agriturismo. Eccolo pronto ad una nuova impresa di recupero di un area "impossibile" in un contesto panoramico meraviglioso, nel rispetto delle regole del territorio adattandole ai nostri tempi.
Assaggeremo i suoi vini abbinati a salame di Varzi.
Relatori : Fausto Andi e Teresio Nardi – fiduciario condotta Slow Food Oltrepo'

Slow Food®
Lombardia

PROGRAMMA SALONE DEL GUSTO 2012

SABATO 27 Ottobre
Tutti gli eventi si svolgeranno presso lo **stand Slow Food Lombardia/Nutrire Milano 2E-101/105, salvo ove specificato diversamente.**

NUOVI PRESIDI DALLE DOLCI ACQUE LOMBARDE

ore 12.30
Riservato alla stampa

Presentazione dei due nuovi presidi Slow Food:
- Sardina Essiccata Tradizionale del Lago d'Iseo
- Carpione del Garda

con i relativi abbinamenti elettivi Barone Pizzini e Consorzio per la Tutela del Lugana in collaborazione con Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Garda
Relatori: Raffaella Ponzio - responsabile nazionale dei Presidi Slow Food, Anna Patrizia Ucci fiduciaria Condotta Slow Food Oglio Franciacorta Lago d'Iseo, Gianni Briarava - fiduciario Condotta Slow Food Garda, Silvano Brescianini fondatore e direttore della produzione di Barone Pizzini e Francesco Montresor, Presidente del Consorzio per la Tutela del Lugana.

LE CONDOTTE DELLA PROVINCIA DI BRESCIA PRESENTANO I LORO PROGETTI

ore 14.30
- Comunità dell'apprendimento del Garda:
Proiezione Videoriprese di fornai e mugnai "Polvere di grano"

ore 15.15
- Incontro con due dei 14 orti in Africa che Brescia ha sostenuto e con cui è gemellata

ore 15.45
- Comunità dell'apprendimento della Bassa Bresciana:
preparazione di tortelli

ore 16.15
- "Orto sociale giovanile" portato avanti da alcuni ragazzi bresciani, nato su iniziativa di Elia Cammarata. Il progetto nasce da un SOGNO COMUNE di ricollegare la nostra generazione alla "terra madre" l'unica in grado di porci l'energia vitale.

Giunto al secondo anno il progetto è riuscito a coinvolgere studenti e giovani lavoratori provenienti da varie parti d'Italia, durante "le giornate lavorative sociali", nelle quali ci si trova alla sede dell'orto, si lavora la terra in compagnia, si pranza tutti insieme e si cena intorno ad un fuoco posto al centro dell'orto.
La produzione di ortaggi si basa sul metodo dell'agricoltura biologica ed ecosostenibile. Questa metodologia di lavoro è fondata sul rispetto dei ritmi naturali della terra, sull'utilizzo di concimi prodotti in azienda (compostaggio) e sull'antagonismo tra predatori naturalmente presenti e patogeni parassiti.
Dalla consapevolezza e dalla voglia di cambiare una società che mercifica qualunque cosa: i prodotti alimentari, la terra ,addirittura noi stessi, prende vita il nostro progetto "sociale".

GENTE DEL FUD

Ore 16.30 Presentazione prodotti e loro degustazione

Slow Food®
Lombardia

PROGRAMMA SALONE DEL GUSTO 2012

TREDICI LUNE	
Ore 17.30	I salami di cascina nella nostra tradizione norcina. Innumerevoli e puntuali variazioni sul tema disseminate in ogni angolo di Lombardia in un matrimonio tra classici: salame - compreso quello lavorato a coltello, en plus la 'Rete' salume unico e raro made in Erbusco - e Franciacorta Brut della Cantina San Cristoforo Ne parleremo con Lorenzo Berlendis - responsabile del progetto per TM Lombardia , Enrica Agosti referente Mercati della Terra Lombardia, Osvaldo Valzelli titolare Azienda "Nurcinus" norcino per la Cooperativa Sociale "Antica Terra" di suini razza mora romagnola, Gabriele Corti - produttore Cascina Caremma - Besate (MI) e Bruno Dotti titolare azienda vitivinicola San Cristoforo. **Seguirà la degustazione nella sala Verde dell'adiacente stand della Regione Lombardia**

Slow Food®
Lombardia

PROGRAMMA SALONE DEL GUSTO 2012

DOMENICA 28 Ottobre
Tutti gli eventi si svolgeranno presso lo **stand Slow Food Lombardia/Nutrire Milano 2E-101/105, salvo ove specificato diversamente.**

"D'UVA" , IL VERO INCREDIBILE SAPORE DELL'UVA APPENA COLTA

Ore 11.30

d'UVA è una bevanda analcolica all'uva semplicissima e rivoluzionaria, è prodotta senza additivi e senza pastorizzazione a caldo.
Un'interpretazione dell'uva totalmente diversa dal vino, ma ugualmente rappresentativa e rispettosa delle generose qualità di questo frutto.
d'UVA è uva pressata, così come è portata a completa maturazione dal sole.
Il processo di produzione, che integra freddo e alte pressioni, preserva perfettamente le proprietà organolettiche e nutrizionali del frutto d'origine.
d'UVA proviene necessariamente da uve di primissima qualità, perfettamente sane, poiché, in assenza di pastorizzazione, qualsiasi impurità della materia prima si rifletterebbe direttamente sul gusto.
Tutte le uve del d'UVA provengono da vigneti posti in zone vocate, coltivati secondo le regole dell'agricoltura biologica, applicando tecniche di gestione volte a favorire la biodiversità e a ridurre l'impatto ambientale e l'emissione di CO_2.
d'UVA è un progetto agricolo.
Ce ne parlano Enrico Di Martino e Wilma Zanaglio che, al termine, ci accompagneranno nella degustazione .

I PRESIDI CASEARI LOMBARDI

ore 12.30

Nel cuore delle Alpi lombarde vengono prodotte eccellenze casearie che il mondo ci invidia. Sapienti tradizioni millenarie rinvigorite e tenute in vita da casari 'resistenti'. Ne parliamo con alcuni responsabili dei Presìdi. Al termine assaggi di: Agrì di Valtorta, Bagoss, Bitto Storico, Fatulì di Valsaviore, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche. L'evento è realizzato in collaborazione con il Consorzio vini di Valtellina

IL PANE DI NUTRIRE MILANO

Ore 14.00

Massimo Grazioli presenta il suo pane ottenuto con farine biologiche del Parco Agricolo Sud Milano, nell'ambito del progetto "Nutrire Milano, energie per il cambiamento".
Programma dettagliato sul sito www.nutriremilano.it

LA CONDOTTA DI BERGAMO PRESENTA I SUOI PROGETTI

ore 14.30

ARETE': L'AGRICOLTURA CARCERARIA

La Comunità del Cibo Aretè, è costituita da realtà cooperative agricole biologiche della bergamasca che da oltre 20 anni operano specificatamente nell'ambito del sociale (inserimento lavorativo carcerati, CPS ..) e aprono le porte delle aziende a studenti per sviluppare attività legate all'Educazione Alimentare, con Laboratori del Gusto e incontri sulla produzione agricola stagionale biologica; quest'anno tra i tanti progetti è stata realizzata nel carcere di Bergamo una serra con un orto, che inizierà a dare i suoi frutti dalla prossima stagione.
La realtà della cosiddetta "economia carceraria" legata alla produzione di cibo di alta qualità è in grande crescita in tutto il territorio nazionale e la cooperativa Aretè ,in primis, è stata

Slow Food®
Lombardia

PROGRAMMA SALONE DEL GUSTO 2012

indicata l'anno scorso dal Ministero della Giustizia, come modello nazionale.
La presentazione del progetto viene realizzata in collaborazione con Aiab Lombardia, con la Regione Lombardia, con la Direzione territoriale del carcere di Bergamo.
La presentazione sarà guidata da Raoul Tiraboschi, fiduciario condotta di Bergamo, David Quero referente Rete Giovane Bergamo, insieme al Vicepresidente di Aretè Bruno Pelliccioli e al Presidente dell'associazione Amici di Aretè, Claudio Bonfanti.

ore 15.30 **Recupero dell'antico Monastero Benedettino di ASTINO e della sua Valle.**

Dopo quasi mille anni, Astino, il monastero fondato dai monaci Vallombrosiani nel 1070, sta per tornare a vivere i vecchi splendori, con un progetto di ristrutturazione promosso dalla MIA (Congregazione Misericordia Maggiore) in collaborazione con il Comune e la Provincia di Bergamo, della Regione Lombardia e da altre istituzioni bergamasche. In attesa della conclusione della complessa e onerosa ristrutturazione è in fase di attuazione il progetto per "la salute dei bergamaschi". Riporterà in vita le antiche varietà di mele, pere, albicocche, erbe aromatiche, mais, grano, monococco, viti, oliveti, rigorosamente biologici, con la partecipazione di agricoltori che dovranno sottoscrivere una Carta Etica e seguire precise regole di produzione.
Ce ne parleranno Enrico Radicchi, referente Slow Food Regionale prodotti dell'Arca e Presidi, insieme al presidente della società MIA-Val d'Astino.
A conclusione delle presentazioni dei due progetti, seguirà la degustazione dello "Strachitunt" dell'Az Arrigoni, curata dal cuoco Emiliano di Bergamo. L'occasione è per festeggiare lo "Strachitunt", ultima delle 9 DOP di formaggi della Provincia di Bergamo.

GENTE DEL FUD

Ore 16.30 Presentazione prodotti e loro degustazione

LE CARNI ALTRE – AGNELLONE CASTRATO DI PECORA BERGAMASCA

Ore 17.30 La storica pastorizia transumante bergamasca riveste un'importanza fondamentale nella conservazione del territorio dall'avanzare dei boschi. Per mantenerla viva occorre dare importanza a tutti i suoi prodotti. Ne parleremo con i dirigenti del Dipartimento Agricoltura montana della Regione Lombardia e con il presidente dell'associazione pastori lombardi Tino Ziliani. Al termine degustazione di agnellone castrato di pecora bergamasca in collaborazione con Consorzio Terre Lariane (Az. La Costa).
Seguirà la degustazione nella sala Bianca dell'adiacente stand della Regione Lombardia

GENTE DEL FUD

Ore 20.00 Presentazione prodotti e loro degustazione

Slow Food®
Lombardia

PROGRAMMA SALONE DEL GUSTO 2012

LUNEDI'29 Ottobre
Tutti gli eventi si svolgeranno presso lo **stand Slow Food Lombardia/Nutrire Milano 2E-101/105, salvo ove specificato diversamente.**

ALICE NEL PARCO SUD

Ore 12.00 LG103 - LABORATORI DEL GUSTO – EVENTO A PAGAMENTO

Tre anni fa nasceva Nutrire Milano, progetto di rivalutazione del Parco Agricolo Sud, e due anni dopo apriva vicino ai Navigli il ristorante Erba Brusca con l'idea di utilizzare materie prime locali del Parco e di essere in parte autosufficiente, grazie a un orto da cui attingere la maggior parte delle verdure. Oggi abbiamo la possibilità di conoscere queste due realtà: il Parco Sud grazie ai suoi produttori e l'Erba Brusca grazie alla guida di Alice Delcourt. Un brunch tra prodotti e preparazioni di Alice, fatte di erbe spontanee, carne di razza varzese (Presidio Slow Food) e tanto altro, in abbinamento a birre artigianali e vini locali.

Lunedì 29 Ottobre h. 12:00 Area Laboratori del Gusto pad.5 sala D

TURCHI E SARACENI

ore 14.00 Antichi semi, nuove potenzialità per un'agricoltura di prossimità capace di futuro: Mais Rostrato rosso di Rovetta, Mais Spinato di Gandino, Grano Saraceno del Presìdio, Monococco, Riso da permacoltura,…in varie preparazioni:
Pasta ripiena, biscotti, sfoglie e grissini, pane di pasta madre, birra.. .
In collaborazione con vini Oltrepò pavese e Birrifici artigianali di Lombardia (Babb e Carrobiolo)**.** Ne parleranno Edoardo Gnocchi responsabile del progetto "Spiga & Madia", Giuseppe Oglio – produttore in permacoltura in Lomellina, Riccardo Geminati - responsabile di "L'antica Terra" con il progetto sul monococco, Patrizio Mazzucchelli produttore di grano saraceno in Valtellina.

Slow Food®
Lombardia

PROGRAMMA SALONE DEL GUSTO 2012

VENERDI' 26 Ottobre

Incontro delle donne allo **stand Slow Food Calabria, padiglione 3, numero F101**

incontro della comunità di Terra Madre " Donne in cammino"

Dalle ore 11.00 alle ore 12.30 Donatella Ponterio presenta la comunità. **"LA GUARIGIONE DELLA TERRA e (è) la GUARIGIONE DELLE DONNE"**

"Le commari di mazzetto all'opera con pensieri, paste e pesti delle regioni d'Italia (ovvero: *con le mani le commari fanno pasta a tutto andari*)"

Dalle ore 13.00 alle ore 15.00 In diretta - con le mani in pasta - Marisa, Teresa, Daniela, Gianna, Mena, Nadia, Sandra, Sonia, in rappresentanza di Calabria, Abruzzo , Lombardia, Campania, Liguria, Lazio, Umbria. Un contributo per il granaio della memoria.

Le preparazioni: CALABRIA: la fileja; LAZIO: i lombrichi; UMBRIA: le tagliatelle; CAMPANIA: le pettole; LIGURIA: il pesto al mortaio; **LOMBARDIA: i pizzoccheri di grano saraceno**; ABRUZZO: pasta alla chitarra o la pecoraia.

A fine presentazione degusteremo la pasta condita con i pesti della Liguria e dell'Umbria, poi con la salsa di pomodoro e nduja dell'azienda Migliarese di Soverato e con i funghi dell'azienda Artigiana Funghi di Luigi Belmonte di Soveria Mannelli..

Sarà presente Imtinen, una cuoca Tunisina