

Segni e visioni di Terra Madre

Villa Mirabello

Ferro e fuoco

Sculture nel patio *Giardini*

Incontro con lo scultore Romano Mosconi

Attenti al loop

Visioni non stop *Sala Video*

documentari, cortometraggi, filmati

in collaborazione con Hi Fi Studio, Bergamo

Officine Creative

Quando il ri-uso è arte

Laboratori creativi sui temi del riuso e riciclo dei prodotti

alimentari. Associazione Artinfiera

La Natura dell'Uomo

Opere fotografiche su tela e tavola Cinzia Mauri

Cartoline dai Presidi

Raccolta di immagini dei Presidi del mondo

Tecnica mista

Opere per Terra Madre

Nino Lupica e altri artisti

Scarpe grosse

Laboratori della Terra

Conversazioni attorno al cibo. Ricercatori, docenti, contadini, allevatori, pescatori si confrontano sulle buone pratiche.

Sabato 9 giugno, ore 16:00 – Villa Mirabello

Nutrire le città: Il progetto Nutrire Milano e altri progetti nel mondo

Anna Meroni, Politecnico di Milano, dipart. INDACO – Design dei Servizi

Stefano Bocchi: Uni – MI, Facoltà di Scienze Agrarie

Andrea Di Stefano: direttore rivista 'Valori'

Una tira l'altra: l'esperienza contagiosa della autoraccolta in frutticoltura.

Romano Micheletti, Frutticoltore. Bolgare (BG)



Scarpe grosse

Domenica 10 giugno, ore 16:00 – Villa Mirabello

Antichi semi per nuove pratiche: suggestioni per un'altra agricoltura possibile

Gianni Tamino-Uni PD, Facoltà di Biologia

Ritorno al futuro: nuovi scenari di coltura in bassa padana

Giuseppe Oglio, ricercatore e agricoltore di Lomellina.

Gambolò (PV)

Una vigna di paesaggio: stato di avanzamento di un vigneto ad impatto zero. Fausto Andi, Viticoltore. Montù B. (PV)

Figli di pasta madre: filiere virtuose del pane, Progetto Spiga e Madia e Nutrire Milano.

Davide Longoni e Massimo Grazioli panificatori lombardi

Rostrati e spinati: potenzialità dei mais di antica varietà

Paolo Valoti, Istituto per la Maiscoltura. Bergamo

Turchi e saraceni: potenzialità dei cereali di montagna.

Patrizio Mazzucchelli - Pro Specie Rara (SO)



Laboratori del gusto

Esplorazioni sensoriali per laghi e per monti di Lombardia

Degustazioni a ruota libera, condotte da esperti e produttori, vedi programma in Villa Mirabello

• **I Giganti della Montagna:** la micidiale compagine dei formaggi orobici

• **Bere bene – bere consapevole:** birre artigianali di Lombardia (riservato agli U26)

• **Tredici lune:** i salami di cascina nella tradizione norcina di Lombardia

• **Mille bolle:** matrimonio tra due classici di Franciacorta, brut e salame, compreso quello ormai rarissimo lavorato a coltello

• **A vini estremi, estremi salumi:** i Nebbioli delle rupi di Valtellina in compagnia di violini e brisaole

• **Pesce in conserva:** il carpione dei laghi lombardi unisce buon senso e buon gusto

• **Tandem:** sarda secca di Benaco/Sebino e missoltino del Lario con polenta

nota

In molti dei LdG pane di pasta madre e vini di Lombardia accompagnano la proposta principe

PARTNER

Spazio gestito da Istituzioni e Associazioni con cui Slow Food ha costruito un comunità di intenti e una pratica politica affine attraverso azioni e proposte nei territori

Ecomusei di Lombardia, Orti botanici, Parchi di Lombardia, Gruppi d'Acquisto Solidale e Comunità di Supporto all'Agricoltura di Lombardia

VETRINA

I progetti di Terra Madre e Slow Food Lombardia

Nutrire Milano / Nutrire le città

Salviamo il Paesaggio

Terra Madre prende quota / Festa della sostenibilità alpina

Uomini di mais

Tredici Lune



Convivio

Punto ristoro

sorprese da ogni angolo di Lombardia

Taglieri, torte salate, pane da lievito madre, insalata di monococco, pesce in carpione, polenta e pica sò, pasticceria, gelato naturale



Cucine di Strada

finger food e cibo da passeggio

Panissa vercellese (VC), Riso alla pilota con pesce, 'saltarei' o pasta

di salame (MN), Spiedo tradizionale (BG - BS), 'l Cuz', pecora

camuna in lunga cottura (BS), Pizza da farine bio, trebbie, pasta madre (MI), Pesce in cartoccio (MN), Pollo fritto (PV)



Vita, vite, vino

enoteca con selezione di etichette lombarde dalla Guida Slow Wine



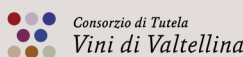
Via dei Malti

spillate o in bottiglia le migliori birre crude dai birrifici artigianali di Lombardia

Con il patrocinio di



Grazie a



Slow Food*
Lombardia

www.slowfoodlombardia.it

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

8, 9, 10
giugno

Terra
madre
lombardia

Per non mangiarci
il futuro

8 -10 giugno 2012

Parco di Monza

Villa Mirabello - Scuola Agraria



Slow Food*
Lombardia

in collaborazione con
CONSORZIO VILLA REALE E PARCO DI MONZA

Mostra mercato dell'agricoltura naturale, di prossimità e di piccola scala. Rispettosa di cicli, ambienti e territori. Memore di storie e tradizioni. Testimone di dignità, diritti e benessere di chi ci lavora. In armonia con tutto il vivente. Un'agricoltura connessa ad

una nuova sobrietà dei consumi, alla conservazione e riproduzione del paesaggio agrario, coniugata con la ricerca di tempi e stili di vita ispirati alla lentezza, alla convivialità, al piacere, alla diffusione e apprezzamento della bellezza.

venerdì
8 giugno
ore 18:00

INAUGURAZIONE DI TERRA MADRE LOMBARDIA 2012

saluti ed Interventi istituzionali

Leccarsi le dita

Gli chef delle Osterie e dell'Alleanza per Terra Madre
MENZA AGRICOLA - Scuola Agraria



Dolci Acque: mangiamoli giusti

Conviviale di apertura*

Mario Pazzaglia, Ittiologo

TERRA D'ACQUE: pesca e acquacoltura estensiva in Lombardia

Gianni Briarava, Vittorio Gatti, Cristian Ponzini, pescatori e ristoratori

COLTIVARE IL LAGO: alfa e omega dei pesci d'acqua dolce

ARTISTI PER TERRA MADRE

Asta benefica di opere su tela e sculture

CANTI SULL'AIA

Il mondo dei cantastorie e dei poeti popolari
Wainer Mazza, Tiziana Oppizzi, Claudio Piccoli

*vedi menu sul sito SF Lombardia, prenotazione consigliata
tel 340 48.22.161

Dire, fare, gustare

Apertura della manifestazione nel Parco di Monza-Villa Mirabello:

Far la spesa con gusto

I produttori dei Mercati della Terra di Lombardia
I Presidi Slow Food

Le Comunità del Cibo di Terra Madre

Oltre cinquanta piccoli produttori raccontano e propongono il buono, pulito e giusto di Lombardia

13:00 Leccarsi le dita

Gli chef delle Osterie e dell'Alleanza per Terra Madre
MENZA AGRICOLA - Scuola Agraria



Antichi semi

La biodiversità nel piatto [prenot. tel. 340 4822161]

dalle 14:00 PER MIA DESMENTEGAS

Atelier artigiani con lavorazioni di fibre e materiali naturali

Roberto Lucchinetti, Tobia Castelli

IL RESPIRO DEL MONDO

Percepire l'unità tra essere umano e Madre Terra conferenza - meditazione con Duilio Cartocci
Associazione Sahaja Yoga

SUONI DI TERRA MADRE

Concerto Rosemary Trio

18:00 TRE STORIE DI LUNA

Una grande luna, tutta tonda, buona da mangiare... Spettacolo teatrale di e con Chiara Magri, Teatro del Vento

OLIO SU CARTA

Presentazione della Guida agli Extravergini 2012 Slow Food Editore

Degustazione Extravergini di Lombardia

M. Antonucci – redattore della Guida

Biblioteca di Villa Mirabello*

*In occasione di TERRA MADRE in Biblioteca sarà ospitata una collezione di pubblicazioni dedicate al cibo

BIANCO COME IL LATTE

Dimostrazione di lavorazione del latte

Maestri casari dei Presidi

a seguire degustazione formaggi caprini e vaccini



TERRE COLORATE

Laboratorio di manipolazione per bambini
Coop La Casa Tagesmutter onlus - Milano

MACINA E BURATTO

Visita alla Cascina Mulini Asciutti

Laboratorio di panificazione

C.R.E.D.A. onlus - Monza

ANDAR PER ERBE

Conoscere erbe spontanee commestibili

Maritè Bortoletto, raccoglitrice di erbe spontanee

domenica
10 giugno
ore 9:00

Guardare, pensare, assaggiare

dalle 9:00 Far la spesa con gusto

I produttori dei Mercati della Terra di Lombardia
I Presidi Slow Food

Le Comunità del Cibo di Terra Madre

dalle 10:00 NELLA VECCHIA FATTORIA...

Visita all'Azienda Colosio

Degustazione di latte e yogurt fresco



ROMPETE LE RIGHE

Rompicapo e giochi di abilità per bambini e per chi non si è dimenticato di esserlo stato
Associazione Machicò

HORTUS

laboratori per bambini

Anteprima della manifestazione pavese

MACINA E BURATTO

Visita alla Cascina Mulini Asciutti

Dimostrazione di macinatura e laboratorio di panificazione. C.R.E.D.A. onlus - Monza

VILLA MIRABELLO

Visita guidata alla villa

in collaborazione con Guidarte

14:30 e 16:00 CI VUOLE UN SEME...

Laboratori di orticoltura per bambini

operatori della Scuola Agraria del Parco di Monza

BIANCO COME IL LATTE

Dimostrazione di lavorazione del latte

Maestri casari dei Presidi

a seguire degustazione formaggi caprini e vaccini

DI COTTE E DI CRUDE

Lavorazione della birra in diretta

Giovanni Marsan

dalle 18:00 Suoni di Terra Madre

Suoni e memoria. Storie di terra e di lavoro
Gran finale in concerto. Coro Ingrato – Marc Novara
Coltri-Novara-Mauri Trio

ARRIVEDERCI A TORINO

Brindisi di chiusura

appuntamento al Salone del Gusto e di Terra Madre ad ottobre

Roberto Burdese (Presidente Slow Food Italia)

Il TRENINO ELETTRICO DEL PARCO sarà a disposizione dei visitatori di Terra Madre per tutta la manifestazione.