Sabato 17 Gennaio si è tenuta alla Coop. Canonica di Triuggio, MB, una bella e interessante iniziativa dedicata al mais antico e della tradizione organizzata dal **DESBri** (Distretto di Economia Solidale Monza e Brianza) in collaborazione con Slow Food Monza e Brianza, Arci Culture Solidali, CESPI e Oxfam Italia. Sono intervenute **Rita Radaelli** del cra di bergamo con una relazione sullo stato della conservazione varietale del mais al centro di ricerca agricola di Bergamo e **Sandra Spagnolo** del crab di vercelli che ci ha parlato dell'esperienza del mais 8 file a Tortona. Un'occasione per gli agricoltori per scambiarsi esperienze e buone pratiche in vista del progetto di **recupero e valorizzazione del mais della Brianza**. Ma non solo: una giornata aperta anche a consumatori (molti dei quali appartenenti ad un Gas) e trasformatori, perchè **la tutela della biodiversità dipende dall'intera filiera produttiva**, non solo dall'agricoltore. La giornata è continuata con un'ottimo pranzo a cura di **Slow Food Monza e Brianza** e dello chef **Giorgio Cabella** che ci ha dimostrato che in cucina il mais, oltre alla polenta, può dare vita a tanti piatti creativi ed originali. Il prossimo passo concreto per gli agricoltori che hanno aderito al progetto è naturalmente la **semina**, chi fosse interessato è pregato di contattarci per avere tutte le informazioni in merito. Vi terremo aggiornati!