

UNA GIORNATA ALLA SCOPERTA DEL MAIS ANTICO E DELLA TRADIZIONE

SABATO 17 GENNAIO h 9.30

presso Coop. Canonica, Via Taverna 57, Canonica di Triuggio (MB)

Una giornata dedicata al progetto di recupero del mais della tradizione in Lombardia, delle varietà e popolazioni di mais che rischiano di scomparire dal nostro territorio.

Programma completo a questo link - <http://des.desbri.org/sites/default/files/mais-def.pdf>)

Perché dedicarsi al recupero di varietà tradizionali e locali?

Innanzitutto per ricostruire il legame tra territorio, agricoltori e consumatori. Intorno alla cucina della farina di mais si torna a rendere visibile gran parte degli attori in gioco per la sua produzione e cruciale diventa il concetto e la realizzazione di una 'rete' di collaborazione.

Dal punto di vista dell'educazione alimentare, svelare il percorso che c'è dietro un prodotto ne permette una maggiore conoscenza delle caratteristiche, lo lega a un territorio, a dei saperi. Le farine di mais in Brianza raccontano la storia del nostro passato e ci suggeriscono qualcosa del nostro futuro; insegnano il percorso dalla terra alla tavola e accorciano le distanze tra l'uomo e l'ambiente in cui vive.

A chi è rivolta la giornata?

Sei un agricoltore, ti occupi di trasformazione (panetteria o pasticceria), di ristorazione, hai un negozio di alimentari, partecipi ad un Gas oppure sei un semplice consumatore?

Contattaci per partecipare o per saperne di più sul progetto!

Scrivere a segreteria@desbri.org o telefonare al 366-5753963

NB La prenotazione per il pranzo è obbligatoria entro Mercoledì 14 Gennaio