

VareseNews

Biologica e biodinamica, la cena è con Slow Food

Pubblicato: Mercoledì 21 Maggio 2014

Giovedì 29 maggio all'agriturismo il Gaggio di Bodio Lomnago (via Gaggio) ci sarà l'occasione **per scoprire la sovranità alimentare attraverso prodotti locali e solidarietà**. Alle 19.30 si inizierà con una degustazione di vini da agricoltura biologica e biodinamica di Assiria-vini naturali e a seguire una ricca cena dal menù a dir poco gustoso: antipasto rustico con salumi caserecci, formaggi, torte salate, gnocco fritto, verdure in agrodolce, fiori di zucca e formaggini; risotto con Rustin Negà (involchini di nodino annegati); torta con frutti di bosco della casa; acqua, vino, caffè e liquori. Il costo della cena è di 25 € per i soci Slow Food o CAST e 27 € per i non soci. Parte del ricavato della cena andrà a finanziare i progetti delle due associazioni legati ai temi della sovranità alimentare. Quali sono questi progetti? Per scoprirlo basta attendere la fine della cena, quando verranno proiettati due video: "Parla Carlin" di Slow Food e "Tutti giù per terra" di CAST che illustrano l'impegno delle due associazioni su queste tematiche. Prenotazioni entro e non oltre lunedì 26 maggio telefonando al 338-5372395 (Elisa). Per maggiori informazioni: www.slowfoodvarese.it e www.cast-ong.org.

L'evento è organizzato da CAST e Slow Food nell'ambito del progetto "Seminiamo il futuro – nuovi apprendimenti e nuovi saperi per la sovranità alimentare" realizzato da COLomba Lombardia – di cui il CAST è socio – con il contributo del Comune di Milano.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it