

## Una cena equa e solidale

**Pubblicato:** Lunedì 13 Ottobre 2014



I principi e le pratiche proprie del commercio equo e solidale possono essere estese anche produttori italiani di qualità ai margini del mercato tradizionale. Da questa considerazione nasce Solidale Italiano, il nuovo progetto di Altromercato a cui la Cooperativa sociale Mondi Possibili dedica **una cena sabato 18 ottobre a Varese presso la Cascina Mentasti in via Montenero 15 alle 20.**

I partecipanti potranno degustare una cena a base di alcuni dei prodotti da poco entrati nella rete di distribuzione delle Botteghe del Mondo, con il seguente menù: antipasto con prodotti equosolidali, orecchiette alla zingarella, polpette di ceci con contorno di verdure, paste di mandorle.

Il costo è di 15 euro, escluse bevande e caffè. E' necessario prenotare entro mercoledì 15 ottobre chiamando il 349 4568018 o scrivendo a [varese@coopmondipossibili.it](mailto:varese@coopmondipossibili.it).

«La crisi del mondo rurale e artigianale oggi non investe solo agricoltori e allevatori dei paesi del Sud del mondo – **spiegano i responsabili della cooperativa Mondi Possibili, che a Varese gestiscono una Bottega del commercio equo in via Luini 2** –. Anche in Italia assistiamo ad una crescente difficoltà nel tenere in vita aziende contadine, imprese cooperative, laboratori di trasformazione. Ciò rappresenta un danno enorme; per la nostra economia, per l'occupazione, per la coesione sociale, per il futuro delle nuove generazioni, per le risorse naturali e il paesaggio».

Altromercato, in collaborazione con Slow Food, Aiab e Cgm lancia dunque il progetto Solidale Italiano: valorizzare i prodotti contadini e artigianali attraverso le reti del commercio equo e solidale. La Bottega di Varese ha subito aderito e sabato 18 consentirà a tutti gli interessati di scoprirne meglio le storie e i sapori. «La cena vuole anche essere un'occasione di presentazione alla città di Varese del nuovo punto vendita da poco aperto – concludono i soci della coop Mondi Possibili – e un modo per contribuire al suo sviluppo».

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)

