

## Slow food festeggia il Terra Madre Day

**Pubblicato:** Sabato 6 Dicembre 2014

**Domenica 7 dicembre, (ore 10 – 18)** presso il **monastero di Torba** (Gornate Olona) bene del **FAI** (Fondo Ambiente Italiano) in occasione del evento **FAI “Natale al Monastero” la condotta SLOW FOOD** della provincia di Varese celebrerà il **Terra Madre Day**, una giornata in cui ogni anno a dicembre, Slow Food festeggia il cibo locale in tutto il mondo (si contano oltre 700 eventi).

Sia che si tratti di creare un orto scolastico o di produrre del miele, salvaguardare le varietà di cibo indigene o creare nuovi mercati, le azioni quotidiane dei piccoli contadini, pescatori, allevatori e artigiani della rete, così come cuochi, educatori e giovani sono atti politici per un futuro alimentare migliore.

**Il Terra Madre Day dà anche visibilità ai progetti di Slow Food** per salvaguardare la biodiversità alimentare, portare l’educazione del gusto ad adulti e bambini e mettere in contatto i produttori con i consumatori.

**La mostra mercato presenterà diversi prodotti locali del territorio varesino** (per citarne alcuni succhi di frutta e marmellate de La Zucca di Cenerentola – Ispra, I formaggi di capra dell’Az. Agricola Elleboro, il pane fatto con la pasta madre di Grazioli); non mancheranno poi i laboratori per i bambini che saranno animati dal celebre Panificio Massimo Grazioli di Legnano e dalla pasticceria Favero di Fagnano Olona.

In tema di prodotti agricoli del territorio a pranzo, presso l’osteria “Il Refettorio”, verrà servita una squisita zuppa di farro integrale coltivato nelle terre di Cuirone dall’Az. Agricola Pasinato di Vergiate. La condotta di Varese di Slow Food sarà presente con un proprio stand informativo a disposizione di tutti.

**Redazione VareseNews**  
redazione@varesenews.it