

Ad Arcisate l'anteprima di Terra Madre 2022, l'evento internazionale di Slow Food

Pubblicato: Giovedì 25 Agosto 2022



Per due giorni il Parco Lagozza di Arcisate sarà trasformato da Slow Food in un'oasi dedicata al cibo buono, pulito e giusto. **Sabato 3 e domenica 4 settembre** l'area verde del parco di Arcisate ospiterà infatti **“Aspettando Terra Madre”**, due giorni di incontri sui temi delle politiche del cibo e della sostenibilità del territorio ma anche di incontri gastronomici e di bancarelle per una spesa “lenta”.

L'evento fa parte delle iniziative organizzate in tutta Italia da Slow Food in preparazione di **Terra Madre**, incontro internazionale sul futuro del cibo, dell'agricoltura e del pianeta che si svolge ogni due anni e che per il 2022 si terrà **a Torino dal 22 al 26 settembre**. Ogni regione ha organizzato un evento e per la Lombardia la condotta Slow Food di Varese ha candidato la Valceresio.

«Terra Madre è una manifestazione molto importante – racconta **Fabio Ponti**, responsabile della condotta varesina – Per cinque giorni vedrà riunite a Torino tutta la comunità internazionale di Slow Food, insieme ai ricercatori, ai produttori, ma anche ad università, cuochi e politici. Tutti insieme per discutere dei temi centrali dell'alimentazione, dell'ambiente, del diritto al cibo e di tutto ciò che è legato a una certa idea di cibo, appunto buono, pulito e giusto. L'evento di Arcisate sarà un'interessante **momento di confronto su questi temi nel nostro territorio** in vista dell'appuntamento di Torino».

“Aspettando Terra Madre” si apre sabato 3 settembre alle 10 con un convegno sul tema “Le food policy del nostro territorio”, argomento attualissimo proprio in Valceresio, dove Comunità montana del Piambello (che sostiene l'evento), Slow Food e i Comuni hanno sottoscritto nel 2021 **un accordo per una “food policy” locale**.

Nel pomeriggio sono in programma la **presentazione del libro** “Vigna vista mare” di Carlo Casti, **un laboratorio con il pescatore del lago di Monate Peppo Del Torchio** e una tavola rotonda con la partecipazione degli amministratori dei Comuni della Comunità Montana del Piambello sul tema del cibo nelle mense scolastiche e sulla possibilità di promuovere una alimentazione più attenta e rispettosa dei prodotti del territorio.

Si potrà cenare con le preparazioni dei **cuochi del De Filippi di Varese**, realizzati con i prodotti proposti nei mercati di Slow Food, e infine per chiudere la serata si potrà assistere a uno spettacolo musicale del gruppo Dana Soul Band.

Domenica 4 settembre si apre la giornata con un laboratorio del Consorzio Tutela Formaggella del Luinese e dell'Associazione Vini Varesini. A seguire il pranzo con i **“Cuochi erranti”**, due importanti cuochi bresciani che sono ormai delle star agli eventi di Slow Food.

Nel pomeriggio, a merenda, sarà presentato e valorizzato il salamino tipico di Arcisate, **il Ciumm**, mentre i bambini potranno partecipare ad un laboratorio sul formaggio. Si cena con gli Alpini, che insieme alla Pro loco di Arcisate supportano l'organizzazione, e uno spettacolo musicale con i Karman's.

«Per tutta la durata di “Aspettando Terra Madre” saranno inoltre presenti i produttori che animano il

Mercato della Terra del Piambello di Induno Olona, insieme a tanti altri dei mercati lombardi – ricorda Ponti, responsabile regionale dei Mercati della Terra – **Un “mercato dei mercati” dove si potranno acquistare tantissimi prodotti buoni e sostenibili».**

Qui potete scaricare tutto il programma di “Aspettando Terra Madre”

Tra Piambello e Slow Food un'alleanza per il cibo “buono e giusto”

di Ma.Ge.