

Due giorni con Slow Food ad Arcisate: alla Lagozza il Mercato della Terra, dibattiti e laboratori

Pubblicato: Mercoledì 31 Agosto 2022



E' tutto pronto per l'evento di Slow Food **“Aspettando Terra Madre”**, che **sabato 3 e domenica 4 settembre** porterà al **Parco Lagozza di Arcisate** momenti di dibattito, le bancarelle del Mercato della Terra, la possibilità di pranzare con i prodotti a km zero ma anche laboratori, presentazioni di libri e intrattenimento musicale.

Questa mattina, nella sede della Comunità montana del Piambello la presentazione ufficiale dell'importante appuntamento, dove il filo conduttore sarà **“il cibo buono, pulito e giusto”** che da anni è la parola d'ordine di Slow Food.

La scelta di Arcisate come location dell'evento non è casuale. Innanzitutto è la sede della Comunità montana, che da almeno sei anni collabora con Slow Food per una serie di progetti sui temi della sostenibilità e della prevenzione attraverso una corretta alimentazione. Il Parco della Lagozza è inoltre nel cuore della Valceresio, una delle **“terre alte di Lombardia”** a cui è dedicata l'attenzione dei vertici regionali di Slow Food per la valorizzazione dei prodotti delle montagne lombarde.

«Temi come il cibo sano, a km zero, la sostenibilità dell'agricoltura e l'educazione alimentare sembrano scontati – ha detto il presidente del Piambello, **Paolo Sartorio** – Ma poi bisogna dare concretezza e scientificità a quello che diciamo e qui la collaborazione con Slow Food diventa cruciale, così come quella con l'azienda sanitaria varesina, che sarà tra i protagonisti di **“Aspettando Terra Madre”**. Abbiamo già portato avanti diversi progetti, anche con le scuole, e proseguiremo in questa direzione, con un ruolo di ente aggregatore».

Un rapporto proficuo quello tra Slow Food e il Piambello, a cui la presenza dell'Asst 7 Laghi darà una marcia in più, come ha spiegato **Fabio Ponti**, di Slow Food Lombardia: «Questo evento sarà l'occasione per riflettere sull'importanza di una nuova politica del cibo, sotto tanti aspetti, ma sarà anche una festa, con **due giorni di Mercato della Terra** con tutti i produttori abitualmente presenti a Induno Olona e tanti altri da tutte le province lombarde e dal Piemonte. Ci saranno poi **laboratori con degustazioni** per imparare a conoscere prodotti del territorio come la Formaggella del Luinese, i vini varesini, il pesce del lago di Monate. Infine, proprio grazie alla nuova partnership con l'azienda sanitaria, ci sarà spazio anche per parlare di **alimentazione e prevenzione**, con specialisti a disposizione del pubblico per consigli su alimentazione e malattie cardiologiche, diabete e controllo del peso».

Alla presentazione ha partecipato anche **Ivan Mazzoleni**, direttore socio-sanitario dell'Asst 7 Laghi, che ha confermato la volontà e l'interesse dell'azienda per questo evento: «Un'occasione che ha il sapore della ripartenza, dopo i due anni della pandemia, ma anche un momento **“di semina”** per nuove idee, per **un nuovo approccio ai temi dell'alimentazione e della salute**, insomma per fare cultura nel senso più ampio, consapevoli che la nostra **“mission”** e quelle della Comunità montana del Piambello e di Slow Food sono in sintonia».

Tra i dibattiti in programma anche un'interessante tavola rotonda con gli amministratori della Valceresio a confronto con **Alessandra Zambelli**, formatrice di Slow Food per l'area Educazione sul

tema delle **mense scolastiche sostenibili**. Il dibattito, in programma sabato 3 settembre alle 18.15, sarà moderato dalla giornalista di VareseNews **Eleonora Martinelli**.

Qui il programma completo di “Aspettando Terra Madre”

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

di Ma.Ge.