

**AL MERCATO DELLA TERRA DI MILANO
CON I CONTADINI E GLI ARTIGIANI LOCALI.
FRUTTA, PANE, VERDURA, FORMAGGI, SALUMI...
RACCONTATI E VENDUTI DA CHI LI PRODUCE**



DIFENDI IL CIBO VERO.

1° E 3° SABATO DEL MESE
DALLE 9 ALLE 14
FABBRICA DEL VAPORE
VIA PROCACCINI, 4



Slow Food®
Milano

COI DENTI.

**TI ASPETTIAMO
SABATO 7 NOVEMBRE 2015**



Si ringraziano:



Milano

LA FABBRICA
DEL VAPORE

Con la collaborazione di



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

WWW.SLOWFOODMILANO.IT - WWW.MERCATIDELLATERRA.IT
MILANO@MERCATIDELLATERRA.IT - FB: MERCATO DELLA TERRA DI MILANO

MILANO, SABATO 7 NOVEMBRE 2015

MERCATO DEI CONTADINI E DEGLI ARTIGIANI LOCALI

FRUTTA, VERDURA, FORMAGGI, SALUMI...

RACCONTATI E VENDUTI DA CHI LI PRODUCE

DALLE 9 ALLE 14 ALLA FABBRICA DEL VAPORE (VIA PROCACCINI 4)



DIFENDI IL CIBO VERO.

1° E 3° SABATO DEL MESE
DALLE 9 ALLE 14
FABBRICA DEL VAPORE
VIA PROCACCINI, 4



Slow Food®
Milano

COI DENTI.

PRODUTTORI

PARCO AGRICOLO
SUD MILANO

- 5 AZ. AGR. STRAWBERRYFIELD ORTAGGI
10 CASCINA SANT'ALBERTO PANE E PROD. FORNO
21 CASCINA TAVERNASCIO CARNE
23 AZ. AGR. ZIPO FORMAGGI
24 AZ. AGR. ALTROCCHI BELLESINI POLLAME
26 CASCINA GUZZAFAME FORMAGGI
27 CASCINA LASSI SALUMI E CEREALI
39 CASCINA MISCHIA ORTAGGI E FRUTTA
42 CASCINA SANTA BRERA PANE UOVA E CONSERVE
46 AZ. AGR. RANGHETTI RISO

- 2 APICOLTURA FUMAGALLI MIELE
3 AZ. AGR. FIORANI PANE, BIRRA, UOVA, SALUMI
11 L'ORTO NEL BOSCO CASTAGNE
12 AZ. AGR. PRESTELLO FORMAGGI
14 AZ. AGR. SOARDI TRASFORMATI PESCE
15 BOSCASO FORMAGGI
17 COOPERATIVA VALLENOSTRA FORMAGGI
20 AZ. AGR. PIAN DEL LARES FORMAGGI E SALUMI
25 COOP. PIATTELLA CANAVESANA LEGUMI
29 L'ART CAFFE' CAFFE'
34 POGGIOROTTO OLIO

FILIERA CORTA
(< 40 KM)

- 1 AZ. AGR. FLORICOLTURA FENIX ORNAMENTALI
6 AZ. AGR. DEDE' FORMAGGI
7 AZ. AGR. I GIARDINEE ORTAGGI, ERBE SPONTANEE
8 CASCINA COSTA ANTICA CONSERVE
9 AZ. AGR. CAVALLI FALETTI VINO
13 MINIMARKET DELLE CARNI SALUMI
16 AZ. AGR. ORLANDINI PASTA ALIMENTARE
18 MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI SALUMI
19 AZ. AGR. CASAROTTI FORMAGGI
22 BIRRIFICIO RURALE BIRRA
30 AZ. AGR. CAREMMA OSTERIA DEL MERCATO
31 AZ. AGR. RIDIBIO ORTAGGI
32 AZ. AGR. RECCHIA GIUSEPPE CONSERVE
33 AZ. VITIV. PICCOLO BACCO DEI QUARONI VINO
35 PANIFICIO GRAZIOLI PANE E PROD. FORNO
36 POMO D'ORO FARMS ORTAGGI
37 CASCINA DULCAMARA NOCI, NOCCIOLE, MELE
38 APICOLTURA BELEE MIELE
40 AZ. AGR. GIULIO BERGONZI VINO
41 AZ. AGRICOLA MILLEFRUTTI PICCOLI FRUTTI, CONSERVE
43 AZ. AGR. ANNA ARNABOLDI ORTAGGI
44 PASSION COCOA CIOCCOLATO
45 PIOPPO TREMULO FRUTTA

I PROMOTORI

- 47 SLOW FOOD MILANO/PARCO AGRICOLO SUD MILANO
48 E 49 LABORATORI DEL GUSTO

Grid of numbers 11-19

Vertical grid of numbers 10-6

2x2 grid of numbers 42-46

2x2 grid of numbers 34-38

Vertical grid of numbers 5-1

Vertical grid of numbers 47-49

Vertical grid of numbers 20-24

Vertical grid of numbers 27-30

PRESIDI SLOW FOOD
E OSPITI

WWW.SLOWFOODMILANO.IT - WWW.MERCATIDELLATERRA.IT
MILANO@MERCATIDELLATERRA.IT - FB: MERCATO DELLA TERRA DI MILANO

MILANO, SABATO 7 NOVEMBRE 2015

MERCATO DEI CONTADINI E DEGLI ARTIGIANI LOCALI

FRUTTA, VERDURA, FORMAGGI, SALUMI...

RACCONTATI E VENDUTI DA CHI LI PRODUCE

DALLE 9 ALLE 14 ALLA FABBRICA DEL VAPORE (VIA PROCACCINI 4)



DIFENDI IL CIBO VERO.

**1° E 3° SABATO DEL MESE
DALLE 9 ALLE 14
FABBRICA DEL VAPORE
VIA PROCACCINI, 4**



Slow Food®
Milano

COI DENTI.

ASSAGGI DI LABORATORI DEL GUSTO

10:00 - Brioche & the City:

Colazione con presentazione di "Brioche & the city", la guida Slow Food per colazioni a Milano, edita per la collana "Mangiamoli giusti". Vi racconteremo com'è nata la guida e scoprirete dov'è possibile, a Milano, gustare una brioche "buona pulita e giusta", oltre a molte altre curiosità sulla brioche e le sue origini.

Naturalmente la colazione la offriamo noi!

11:30: DEGUSTAZIONE DI "PANCAPRINO" IN DIVERSE VERSIONI ABBINATO A ALCUNI VINI DI

ROVESCALA: Grazie all'impegno di tre produttori delle colline orientali dell'Oltrepo' pavese, ai confini con la provincia di Piacenza, nei comuni di Ruino e Rovescala, e alla volontà di riutilizzare un formaggio caprino esteticamente non commerciabile o invecchiato oltre i tempi stabiliti dal produttore per essere consumato da solo, è stata elaborata la ricetta del "Pancaprino" che perfettamente si sposa con gli ottimi vini bianchi e rossi del territorio. Saranno presenti Antonio Molinelli, pasticciere e panettiere, Barbara Avellino, titolare dell'omonima azienda vitivinicola e Chiara Onida dell'az. Agrituristica "Il Boscasso". Arianna Safonov, attrice comica, introdurrà i produttori con le sue letture umoristiche.