Slow Food®
Milano

Il progetto Attività di educazione alimentare del Mercato della Terra di Milano di Slow Food Milano Aps, che si svolge in collaborazione con Regione Lombardia ed ERSAF, prevede una serie di iniziative tra maggio a novembre 2024, con l'obiettivo di:

- Promuovere la cultura del cibo locale e sostenibile;
- Sensibilizzare sulla filiera corta e sulla provenienza degli alimenti;
- Valorizzare la biodiversità e le produzioni tipiche;
- Educare alla stagionalità e all'importanza di una dieta equilibrata;
- Incentivare la partecipazione attiva e l'apprendimento esperienziale;
- Promuovere il contrasto allo spreco alimentare.

Regione Lombardia

ERSAF
ENTE REGIONALE PER I SERVIZI ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE

Il Mercato della Terra di Slow Food, che si tiene da oltre un decennio presso la Fabbrica del Vapore con cadenza settimanale, vede la partecipazione di una quarantina di piccoli produttori in gran parte provenienti dall'Area del Parco Agricolo Sud Milano.

Al Mercato della Terra non si fa solo la spesa, è anche un luogo dove poter condividere la cultura del cibo sano, locale e di qualità, scambiando informazioni con i produttori, e dove poter vivere momenti conviviali.

Attraverso laboratori didattici, degustazioni, visite guidate ai banchi dei produttori si possono conoscere le caratteristiche di ortaggi, frutta, formaggi, salumi, vini e birre, le modalità di coltivazione e di allevamento, le tecniche di trasformazione.

Così come si possono assaporare le eccellenze dei Presìdi Slow Food non solo lombarde ma anche quelle provenienti da altre regioni italiane dal Piemonte alla Sicilia.

SEGUICI:
WWW.FACEBOOK.COM/MERCATODELLATERRADIMILANO
WWW.INSTAGRAM.COM/MILANO.MERCATODELLATERRA



Slow Food®
Mercato della Terra
MILANO

CALENDARIO 2024 DELLE ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

FABBRICA DEL VAPORE
VIA PROCACCINI 4
MILANO

IL CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ

Slow Food Day

18 maggio 2024

IMPARIAMO A FARE IL FORMAGGIO

Laboratorio didattico per i bambini, con degustazione formaggi di latte vaccino, caprino e pecorino accompagnati da un piatto preparato da Cascina Caremma.

1 giugno 2024

VIAGGIO SENSORIALE TRA FORMAGGI E OLIO

Impariamo a riconoscere le caratteristiche di diversi tipi di olio, assaporando il gusto e individuando aromi e profumi.
Degustazione in abbinamento a formaggi di pecora.

14 settembre 2024

LA PIGIATURA DELL'UVA

Laboratorio esperienziale per bimbi e per grandi. Attraverso un'attività ludica didattica si scopre la prima fase del processo di vinificazione.

Aspettando Terra Madre

21 settembre 2024

SHOWCOOKING CON CESARE BATTISTI

Con i prodotti del Mercato della Terra di Milano lo Chef e Oste del Ristorante Ratanà, aderente Alleanza dei Cuochi insegna la ricetta e illustra come preparare il piatto.

12 ottobre 2024

LA MILPA: IL SISTEMA AGRICOLO SOSTENIBILE DEI MAYA

Workshop a cura del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia, Università degli Studi di Milano. Le esperienze maturate e i risultati ottenuti in alcuni progetti PSR (Piano di Sviluppo Rurale), finanziati dalla Regione Lombardia negli ultimi anni.

12 ottobre 2024

SEMINIAMO L'ARTE DEI MAYA

Laboratorio ludico didattico per i bambini: realizzazione di mosaici utilizzando semi di colori e forme diverse di mais, fagiolo e zucca.

19 ottobre 2024

GIOCHIAMO CON I 5 SENSI

Laboratorio didattico per bambini e per adulti. Educhiamo i sensi per riconoscere le qualità e le caratteristiche dei cibi. Oltre al gusto e alla vista, si possono riconoscere gli alimenti utilizzando il solo olfatto, come il solo tatto.

26 ottobre 2024

CALDARROSTE E BUON VINO

Degustazione della regina dell'autunno, la castagna, abbinata al vino novello.

18 novembre 2024

Visita guidata ai banchi dei produttori per conoscere direttamente i processi di produzione e l'origine dei cibi con gli studenti del Capac – Politecnico del Commercio e del Turismo.

Data da definire

Laboratorio con degustazione sugli ortaggi autunnali: quali scegliere per una dieta sana e sostenibile.

