



Fa' la cosa giusta! 2010

VI INVITA A TAVOLA

dal 12 al 14 marzo a Milano, fieramilanocity

il cibo sano ed equo è protagonista: ristoranti, stand e tavole rotonde

Venite a pranzare o a cenare a *Fa' la cosa giusta!*: troverete ottime frittiture di pesce e deliziosi piatti etnici e biologici, ma anche salumi tipici e prelibatezze tutte vegetariane. Durante i tre giorni della fiera si può infatti mangiare presso **cinque punti ristoro di qualità**, e una delle più grandi sezioni tematiche è dedicata proprio ai prodotti alimentari. Si tratta di **"Mangia come parli", che ospita oltre un centinaio** di espositori dagli **agricoltori biologici e biodinamici**, alle **produzioni tipiche e a km zero**, ai **Gruppi d'acquisto solidale** e alle **fattorie didattiche**. La sezione Mangia come parli è realizzata in collaborazione con **AIAB** (Associazione italiana agricoltura biologica).

Quest'anno c'è poi **una grande novità: è Kuminda, la piazza dedicata al diritto al cibo** dove si alternano convegni e laboratori sul tema. Questo spazio di incontro avvia il percorso di rete sul territorio in vista della prima edizione milanese di **Kuminda, il Festival del Diritto al Cibo**, che si terrà ad **ottobre 2010**.

I PUNTI RISTORO

Nel corso dei tre giorni i visitatori possono rifocillarsi dall'ora di pranzo fino a sera presso i **cinque ristoranti presenti in fiera**: dalle storiche presenze come **La fabbrica di Olinda**, cooperativa di ristorazione dell'ex Ospedale psichiatrico Paolo Pini, **il Laboratorio Procaccini 14**, cooperativa di catering che favorisce l'inserimento di soggetti esposti a rischio di marginalità sociale e **Muscolo di grano**, che offre piatti genuini con poche calorie e senza colesterolo.

Quest'anno il menu di Fa' la cosa giusta! si arricchisce anche di gustose portate di pesce fresco, grazie alla **Cooperativa del Golfo**, che propone piatti a base di pesce proveniente dalla piccola pesca locale siciliana, del presidio Slow Food della "Masculina da Magghia" e le conserve ittiche di stagione prodotte nel laboratorio di Portopalo di Capo Passero (SR). Infine **l'Officina della Birra**, proporrà ottime birre artigianali biologiche non filtrate e non pastorizzate (*pilsner, weizen, rossa*).

I PRODUTTORI e LE DEGUSTAZIONI

Venite a fare la spesa in fiera: l'area espositiva ospiterà oltre **cento produttori**, dalle Alpi fino alla Sicilia, passando per i **campi sottratti alle mafie** di Libera, fino alle produzioni tipiche di agricoltori resistenti e appassionati che non si piegano alla legge del supermercato. Oltre 240 m² sono dedicati alle **aziende biologiche** certificate dall'Aiab, Associazione Italiana Agricoltori Biologici. E ancora: le **produzioni biodinamiche** del consorzio Demeter, poi pane, pasta, salse, salumi e formaggi realizzati nel rispetto della natura e delle stagioni, seguendo le ricette tramandate dagli avi.

"Mangia come parli" darà anche spazio ad un **percorso di conoscenza delle piante aromatiche** e a **degustazioni** di formaggi e salumi tipici, di vini naturali e biologici. Uno spazio particolare sarà dedicato all'omaggio e alla degustazione di birre artigianali senza conservanti, offerte dagli 11 birrifici

Ufficio Stampa Fa' la cosa giusta!

Elena Acerbi, ufficiostampa@falacosagiusta.org – 345/9011715
Eleonora De Bernardi eleonoradebernardi@falacosagiusta.org - 340/6797527
Elisabetta Ranieri, elisabettaranieri@falacosagiusta.org - 346/4084985
tel.: 02.87.36.56.02 | fax: 02.87.36.56.03
www.falacosagiusta.org



di Unionbirrai Beer Tasters.

KUMINDA: LA PIAZZA PER IL DIRITTO AL CIBO

Da dove viene quello che mangiamo? Può Milano nutrire sé stessa? Come si può sconfiggere la fame nel mondo? La Piazza Kuminda sarà uno spazio aperto che vuole rispondere a queste domande attraverso il confronto di idee ed esperienze concrete sul diritto all'alimentazione in Italia e nel mondo.

Nella piazza si alterneranno **diciannove tra laboratori e convegni** (vedi programma culturale) organizzati in collaborazione con **Cibo per Tutti**, il **Comitato Italiano Sovranità Alimentare, AIAB** - Associazione italiana agricoltura biologica, **ACRA** - Associazione di cooperazione rurale in Africa e America Latina, **Mani Tese e FOCSIV** e realizzati grazie al contributo di **Oleificio Zucchi**.

Tanti anche i laboratori, organizzati da diversi Gruppi di Acquisto Solidale lombardi. **"Come costituire un gas"**, ma anche come preparare i **"Pani del Mondo"**, dall'ingera somalo al pane arabo, conoscere la filiera del **latte** o la produzione originale del formaggio **Bitto**. Dalle 17.30 alle 18.30 di sabato 13, i bambini potranno partecipare al **laboratorio** "I semi raccontano", a cura dell'area scuole di ACRA.

Ufficio Stampa Fa' la cosa giusta!

Elena Acerbi, ufficiostampa@falacosagiusta.org – 345/9011715
Eleonora De Bernardi eleonoradebernardi@falacosagiusta.org - 340/6797527
Elisabetta Ranieri, elisabettaranieri@falacosagiusta.org - 346/4084985
tel.: 02.87.36.56.02 | fax: 02.87.36.56.03
www.falacosagiusta.org