



TUTTI A TAVOLA!

***Fa' la cosa giusta!* vi invita ad assaggiare e assaporare i prodotti buoni e giusti**

Fa' la cosa giusta! è il posto ideale per scoprire prodotti buoni e genuini, incontrare direttamente i produttori e conoscere le storie e le buone pratiche che li contraddistinguono. Ma è anche il luogo dove venire a provare tutte le specialità e le prelibatezze proposte.

DEGUSTAZIONI

A *Fa' la cosa giusta* il cibo potrà anche essere assaggiato grazie agli **eco-aperitivi** di venerdì e sabato dalle 18.30 nello spazio "La cucina fa spettacolo". Si potrà assistere alla preparazione dei piatti realizzati dalle sapienti mani di Lisa Casali e Tommaso Fara con ingredienti che comunemente vengono ritenuti uno scarto alimentare. Seguirà un momento di approfondimento e l'assaggio di ricette tratte dal blog www.ecocucina.org e dal libro "La cucina a impatto (quasi) zero" con ospiti dal mondo del biologico, alta cucina ed esperti di alimentazione naturale. Le ricette dei laboratori così come quelle che si potranno assaggiare negli eco-aperitivi sono preparate con ingredienti esclusivamente biologici o biodinamici e sono vegetariane. In particolare l'eco-aperitivo di sabato 26 è espressamente dedicato ai giornalisti, per permettere anche alla stampa di assaporare i manicaretti a impatto (quasi) zero preparati dai due *food blogger*.

Nello **Spazio Saperi e Sapori** invece si potranno degustare birre, vini e formaggi grazie ai vari incontri di degustazione proposti, per i tre giorni di fiera, da *Unionbirrai, Officina Enoica e ONAF*.

Vino

Officina Enoica presenta, a *Fa' la cosa giusta! 2011* il ciclo "**I poeti della terra**", incontri e degustazioni dedicati al piacere del vino, in cui i visitatori si potranno improvvisare degustatori e potranno **apprendere le caratteristiche e le origini delle qualità assaggiate**. Gli incontri saranno presentati da Ivano Asperti di *Assapori* insieme ai produttori.

Per la partecipazione a queste degustazioni è richiesto un **contributo di 5 euro a persona**.

Degustazione di vini dell'azienda agricola biologica *Il Cerchio* di Capalbino (GR), sabato ore 17.30-18.30

Degustazione di vini dell'azienda agricola biologica *Carusin* di San Marzano Oliveto (AT), sabato ore 19.00-20.00

Degustazione di vini delle aziende *Oasi* degli Angeli e Valter Mattoni, sabato ore 20.30-21.30

Degustazione di vini dell'azienda agricola *Piccolo Bacco* dei Quadroni dell'Oltrepò Pavese, domenica ore 11.00-12.00

Degustazione di vini dell'azienda agricola *Maria Pia Castelli* di Monte Urano (FM), domenica ore 12.30-

Ufficio stampa *Fa' la cosa giusta!*

Elena Acerbi - ufficiostampa@falacosagiusta.org - 345/9011715 - 02/89409670

Nicoletta Martino - nicolettamartino@falacosagiusta.org 349/3691857

Serena Poma - serenapoma@falacosagiusta.org

TERRE DI MEZZO EVENTI

Via Calatafimi 10, 20122 Milano - tel: 02/89409670 - fax: 02/83930251

13.00

Degustazione di vini dell'azienda agricola biologica *Fiorano* di Cossignano (AP), domenica ore 14.30-15.30

Degustazione di vini dell'azienda agricola biologica *Fausto Andi* di Montù Beccaria (PV) domenica ore 16.00-17.00

Domenica ore 17.00-19.30 *Officina Enoica* e *Altromercato CTM* presentano **"I vini di Libera, un piacere sociale"**. Una degustazione dei vini di *Libera Terra* accompagnata dai racconti di Gigi Brozzoni (curatore storico delle Guide Veronellie direttore del *Seminario Permanente Luigi Veronelli*) sui quei vini, i vitigni, le loro origini e le caratteristiche.

Birra

UnionBirrai Beer Taster ci condurrà a spasso tra malti e luppoli per un **percorso di degustazione di birre artigianali**. Venerdì ore 18.30-20.30 e sabato ore 21.30-22.30. Per la partecipazione è previsto un **contributo di 5 euro**

Formaggio

L'associazione Nazionale Assaggiatori Formaggio – ONAF - propone tre appuntamenti di degustazione guidata dai *Maestri Assaggiatori ONAF* **per conoscere le tecniche di assaggio dei prodotti caseari e gli abbinamenti con marmellate, vini e birre**. Sabato ore 11.00-13.00. Per la partecipazione è previsto una prenotazione e un **contributo di 5 euro**.

Degustazione di formaggi e pane del *Consorzio Bitto Storico* e la *Cascina La Masca* a cura di *Civiltà Contadina* venerdì ore 16.30-17.30. A seguire (ore 17.30-18.30) *Civiltà contadina* presenta *Vino al vino* una degustazione gratuita di vini contadini piemontesi.

Cioccolato

Per gli amanti del cioccolato *CTM Altromercato*, presso il "Caffè letterario Altromercato", propone due incontri alla scoperta del tradizionale e goloso **cioccolato modicano** reinventato con materie prime del commercio equo (domenica ore 14-15) e del **cioccolato Mascao**, eccellenza del commercio equo che con la sua ricetta con zucchero integrale di canna e assenza totale di lecitina di soia lo rende unico al mondo (sabato ore 18.30-20).

I LABORATORI

Grande protagonista della sezione *Mangia come parli* sarà **la cucina fa spettacolo, pranzo a impatto [quasi] zero** con Lisa Casali e Tommaso Fara: una serie di laboratori per grandi e piccini in cui verranno realizzate ricette per imparare ad trasformare gli scarti di stagione (gambi, foglie, baccelli, bucce, ecc.) in piatti gustosi, a basso impatto ambientale e a costo [quasi] zero. Al termine assaggio delle ricette cucinate. Venerdì e sabato dalle ore 15.00 alle 16.30 presso lo *Spazio Saperi e Sapori*. Per la partecipazione è richiesto un contributo di 15 euro.

Sabato dalle 15.00 alle 17.00 invece lo staff di *Piante Spontanee* aiuterà a riconoscere e cucinare le specie di erbe spontanee utilizzabili in cucina con il laboratorio **Cucinare con la crisi** (5 euro).

Per chi vorrà cimentarsi e imparare ad utilizzare prodotti esotici, ma equi, e scoprire sapori inusuali potrà affiancare uno chef in **"A lezione di cucina con..."** quattro appuntamenti culinari, organizzati da *CTM Altromercato*, per cucinare piatti gustosi con cibi del commercio equo e solidale accompagnati da

Ufficio stampa Fa' la cosa giusta!

Elena Acerbi - ufficiostampa@falacosagiusta.org – 345/9011715 - 02/89409670

Nicoletta Martino - nicolettamartino@falacosagiusta.org – 349/3691857

Serena Poma - serenapoma@falacosagiusta.org

TERRE DI MEZZO EVENTI

Via Calatafimi 10, 20122 Milano - tel: 02/89409670 – fax: 02/83930251

esperti chef, presso lo spazio "La cucina fa spettacolo".

Giovanni Guarnieri chef del ristorante *Don Camillo di Siracusa* - Circolo del Cibo e delle Osterie d'Italia Slow Food. Domenica 27 dalle ore 11.00

Il pranzo equo-locale di Stefano Facincani chef del ristorante *La Filandia* di Villafranca di Verona - Circolo del Cibo e delle Alleanze per i Presidi Slow Food. Domenica 27 dalle ore 13.00 alle 15.00. Per la partecipazione è previsto un **contributo di 15 euro**.

Chef del Ristorante La Ragnatela di Mirano (VE) - Circolo del Cibo e delle Osterie d'Italia Slow. Domenica 27 dalle ore 15.00 alle 17.00

Lo chef Davide Piva, chef del Ristorante *La locanda delle muse*, Locara di San Bonifacio (VR) - Circolo del Cibo domenica 27 dalle ore 17.00 alle 19.00.

PUNTI RISTORO

Per i tre giorni della fiera si potrà pranzare e cenare presso sei diversi punti ristoro di qualità in cui si potranno assaggiare ottimi piatti "*ecologically correct*", preparati rigorosamente con materie prime derivanti da coltivazioni biologiche ed equo e solidali. I menù? Tra i più vari e per soddisfare tutti i tipi di palato: dalla **cucina etnica** e fantasiosa a quella **vegana**, passando per i curiosi **piatti a base di frumento e legumi** con l'aspetto e il gusto di appetitose fette di carne. Provare per credere! Non mancheranno certamente le **birre artigianali**, biologiche e non filtrate e autoprodotte.

Una delle grandi novità di quest'anno a *Fa' la cosa giusta!* sarà l'area **street food** che permetterà di gustare piatti veloci della tradizione italiana. Ad esempio le **olive all'ascolana** cucinate dall'*Azienda Caponi* con ingredienti biologici e fritte al momento, le **bombette di Alberobello**, golosissimo Presidio Slowfood preparato con bocconcini di carne avvolti nella pancetta e cotti alla griglia. E per addolcirsi il palato: le crêpes biologiche della *Bio Creperia*.

E per scoprire come nascono gli alimenti che tutti i giorni finiscono sulle nostre tavole. Si potrà assistere alla preparazione "in diretta" di prodotti tradizionali come mozzarelle e ravioli, ma anche di cibi particolari come le salsicce e il kebab vegani (preparati senza l'utilizzo di carne né di altri prodotti di origine animale).

FA' LA COSA GIUSTA! 2011

Main Sponsor



Main Partner



Con il sostegno di:

Svizzera Natürlich, Philips, Peugeot Italia, Lush Italia, Le Case dell'acqua, Coop Lombardia, Amsa, Pompadour Tè Srl, Metropolitana Milanese, Comieco, Legacoop, Amiacque

Ufficio stampa Fa' la cosa giusta!

Elena Acerbi - ufficiostampa@falacosagiusta.org - 345/9011715 - 02/89409670

Nicoletta Martino - nicolettamartino@falacosagiusta.org 349/3691857

Serena Poma - serenapoma@falacosagiusta.org

TERRE DI MEZZO EVENTI

Via Calatafimi 10, 20122 Milano - tel: 02/89409670 - fax: 02/83930251