

Fa' la cosa giusta! 2014

Fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili
28-30 marzo 2014 - Padiglioni 2 e 4 Fieramilanocity

SPAZIO STREET FOOD



Antica Focacceria S. Francesco

Marchio storico della ristorazione palermitana rinomato per la produzione e la commercializzazione del cibo di strada che ha fatto sì che Palermo possa essere stata annoverata tra le prime città nel mondo. Tra i prodotti proposti più conosciuti e legati al territorio: pannelle, pani ca' meusa, caponata, sarde a beccafico... Gli ingredienti vengono acquistati presso aziende con un valore etico molto forte e fortemente legate al consumo critico. Società del Gruppo Feltrinelli Spa.

Via P.pe di Pantelleria 12/B, Palermo PA • 389 0336673 • quellidipalermo@gmail.com

Biocreperia

Crepes biologiche, dolci e salate, senza latte e uova.

Podere Boschetto 2, 58036, Sassofortino GR • 347 7896144 • biocreperia@libero.it

BioPizza

Il progetto è nato nel 2011 con l'obiettivo di diffondere l'alimentazione biologica, locale, vegetariana e vegana. Chi assaggerà l'impasto semintegrale di farro e grano a lunga lievitazione scoprirà che la pizza può essere ancora un'esperienza gustativa che può sorprendere!

Via Fratelli Rosselli 18, 46047, Porto Mantovano MN • 338 4614465 • info@acasadibio.it • www.biopizzaitinerante.it

Curioni Gabruella

Fast Food bio: piadine e birra biologica.

Via Demonte 1, 20162, Milano MI • 340 6580526 • lellacurioni@gmail.com

Frittelle - Panzerotti - Josecito

Produzione e vendita di frittelle, panzerotti e churros argentino biologici.

Via Balducci 17, 20158, Milano MI • 339 8598826 • josecito@live.it

Gnocco Fritto - Proloco Cadelbosco di Sopra (RE)

www.prolococadelboscodisopra.com

Il Lughino, come Natura insegna

Ristorante Lasagneria, solo selezionatissimi ingredienti vegetali e biologici. Autoproduzione di pasta fresca, ravioli, gnocchi, tofu, seitan, pane con lievito madre e molto altro. Adatto a intolleranti-allergici a lattosio-latte, uova, pesce. Il Lughino è qualità, salute, etica e piaceri della tavola.

Via Cavour 30, 20831, Seregno MB • 0362 247207 • info@lughino.it • www.lughino.it

Karma Juice Centrifughe Fresche e Solidali

Piccola produzione di centrifughe bio, centrifughe fresche, fatte al momento con frutta e verdura rigorosamente bio e certificata. L'attività, gestita da un gruppo di ragazzi che furono i primi volontari di YogaFestival fin dal 2006, ha come scopo la raccolta fondi per Onlus.

Via Valparasio 1, 20144, Milano MI • 02 45494055 • info@yogafestival.it • www.yogafestival.it

Migliori Olive all'Ascolana

Artigiani produttori di olive ascolane.

Via delle Zeppelle 113, 63100, Ascoli Piceno AP • 348 3421386 • ze.migliori@gmail.com • www.miglioriolive.it

Fa' la cosa giusta! 2014

Fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili
28-30 marzo 2014 - Padiglioni 2 e 4 Fieramilanocity

SPAZIO STREET FOOD



Muscolo di Grano

Alimento vegetale ricchissimo di proteine, si può parlare di una vera e propria “carne vegetale”. Per la preparazione simile, è l’equivalente italiano del seitan: entrambi provengono dalla separazione del glutine dal grano.

C.da Gialli, 88060, Isca sullo Jonio CZ • 0967 45526 • grano.vita@libero.it • www.muscolodigrano.it

Naturale Gelati e Sorbetti

Gelati e sorbetti con materie prime selezionate tra le eccellenze stagionali italiane. Presidi Slow Food quali la vaniglia di Manara, il Mandarino di Ciaculli, il caffè di Huehuetenango e il pistacchio di Bronte.

Via T. Grossi 10, 20028, San Vittore Olona MI • 347 8923050 • gelati.naturale@gmail.com

Quelli della Bombetta

La bombetta è un involtino di carne di capocollo di maiale, farcita di formaggio (canestrato pugliese), sale e pepe. È una specialità tipica della zona dei trulli e viene servita in un cono biopap, accompagnata da una fetta di pane d'Altamura (presidio Slow Food).

Via Bligny 24, 70011, Alberobello BA • quellidellabombetta@virgilio.it