

SAPERI E SAPORI

Un calendario di eventi per conoscere i produttori del mercato a filiera corta ed i loro segreti.

Milano, 21 settembre 2010 - Nasce una **nuova iniziativa** di Consorzio Cantiere Cuccagna per conoscere ancora meglio i **produttori, gli allevatori e gli agricoltori** del Mercato Agricolo del martedì: una serie di **eventi**, rivolti sia ai **bambini** che agli **adulti**, legati alla conoscenza delle varietà alimentari e florovivaistiche a chilometro zero.

Laboratori, mostre e corsi: come vengono preparati i formaggi? come cucinare i prodotti del Mercato? come curare specifiche varietà di piante? come abbellire i vostri balconi con le fioriture di stagione...? **Un calendario fitto di appuntamenti, sempre al martedì pomeriggio, mentre si fa la spesa.**

E' ormai quasi un anno che ogni martedì, dalle 15.30 alle 20, Cascina Cuccagna si popola di produttori e si anima di clienti affezionati. Dalla carne alla verdura, dalle piante ai formaggi, dal miele ai vini; l'offerta del mercato agricolo a filiera corta è sempre più varia e, recentemente, si sono aggiunti alcuni nuovi produttori. Stagionalità, provenienza e chilometro zero sono le parole d'ordine.

Il Mercato offre anche **uno sguardo sul futuro**, una volta terminati i lavori infatti aprirà una **bottega permanente del consumo consapevole** all'interno di Cascina Cuccagna con prodotti alimentari a filiera corta, prodotti per l'igiene della casa, della persona e prodotti per l'infanzia.

Segue il calendario di primi tre eventi.

Ufficio stampa:

Paola Tierri

C. 349 8874712

Marta Campostano

C. 3294775033

ufficiostampa@cuccagna.org

Consorzio Cantiere Cuccagna è un consorzio di associazioni milanesi (esterni, CdIE-Centro di Iniziativa Europea, Cooperativa Cuccagna, Smemoranda, Cooperativa sociale S. Martino onlus, Cooperativa sociale Diapason, Cooperativa sociale Comunità Progetto, Terre di Mezzo). Seguendo le tre aree tematiche del Progetto Cuccagna (Ambiente e Alimentazione, Cultura e Territorio, Coesione e Integrazione), Cascina Cuccagna sarà nel 2011 uno spazio poli-funzionale, che ospiterà attività, eventi, laboratori: un cantiere di persone e di idee. L'obiettivo del Progetto Cuccagna è quello di restituire la Cascina alla città di Milano trasformandola in un nuovo spazio pubblico. Un grande giardino (oltre 1500 mq), orti e serre, trattoria, bottega di prodotti a filiera corta, ostello-residenza temporanea, auditorium, ciclo-officina, eco-museo urbano, sala prove e di ascolto musicale, forno a legna, edicola internazionale, laboratori artigianali e del riciclo, spazi per bambini, laboratori multimediali. Oltre 2000 mq a disposizione dei cittadini, della loro creatività, del loro desiderio di partecipazione e del loro benessere sostenibile.

Calendario SAPERI E SAPORI

Martedì 21 settembre – Al contadino non far sapere... "Laboratorio pratico di preparazione del formaggio"

a cura di Azienda Agricola Mapelli, Cassano d'Adda

L'Azienda Agricola Mapelli di Cassano d'Adda è presente da tempo al Mercato Agricolo della Cascina Cuccagna con i suoi prodotti artigianali: formaggi freschi e stagionati di capra, vacca o misti (caprino, primosale, ricotta, robiola, formaggella, taleggio, grana padano).

Il laboratorio insegnerà ai bambini come si fa il formaggio, a partire dal latte e dal caglio. Utilizzando gli strumenti tipici di questa attività, la spanarola, la lira e le fuscelle, i bambini impareranno a tagliare la cagliata, spurgare il siero, e riporre il composto negli stampi. Nel giro di poco tempo saranno pronte delle ottime formaggelle che ogni bambino potrà portare a casa.

Laboratorio dalle 17 alle 18.30. Età consigliata 6-12 anni. Quota di partecipazione: 4 euro.

Martedì 5 Ottobre – Il tempo delle viole, Mostra dei fiori dell'autunno "Quali viole piantare sul balcone in autunno? Come curarle?"

a cura di Floricoltura Fenix, Besana in Brianza

Per l'intero pomeriggio gli esperti della floricoltura Fenix, che già da tempo partecipano al mercato come produttori, esporranno diverse tipologie di viole, spiegheranno quali varietà piantare in base alle esigenze personali e daranno consigli su come mantenerle e curarle.

Ci saranno viole del pensiero, cornute, miniviole e viole cascanti, le più indicate per chi vive in città e vuole metterle sul balcone.

Esposizione e vendita dalle ore 15 alle ore 21.

Martedì 28 settembre – Orchidee Superstars! "Corso di coltivazione delle orchidee in appartamento"

a cura da Giancarlo Pozzi dell'Orchideria di Morosolo

Giancarlo Pozzi, titolare dell'Orchideria di Morosolo, sarà ospite martedì 28 Settembre al Mercato Agricolo di Cascina Cuccagna per tenere un corso sulla coltivazione in casa delle orchidee.

L'Orchideria di Morosolo è uno dei vivai più importanti d'Italia con oltre 2000 orchidee in coltivazione. E' un punto di riferimento importante della floricoltura italiana per gli ibridi creati – finora ben 39 registrati presso l'Orchid Register della Royal Horticultural Society di Londra, l'"anagrafe" mondiale delle orchidee.

Famose per la loro bellezza e delicatezza, però, le orchidee non sono fiori semplici da coltivare, soprattutto in casa. Giancarlo Pozzi, massimo esperto in materia, terrà in Cascina Cuccagna, alle ore 17.30, un corso su come curarle e mantenerle al meglio. Numerose specie di orchidee saranno naturalmente in vendita per l'intero pomeriggio.

Esposizione e vendita dalle ore 15 alle ore 20.

Corso alle ore 17.30. Quota di partecipazione: 5 euro.