

**FAR LA SPESA DA CONTADINI E ARTIGIANI
DEL TERRITORIO LOMBARDO.**
FRUTTA, PANE, VERDURA, FORMAGGI, SALUMI...
RACCONTATI E VENDUTI DA CHI LI PRODUCE.


Slow Food®
Lombardia


Slow Food®
Le 3 condotte
di Bergamo

MERCATO DELLA TERRA



LA SPESA SLOW 2016

23 APRILE

14 e 28 MAGGIO

11 e 25 GIUGNO

9 e 23 LUGLIO

DI BERGAMO

PRIMAVERA/ESTATE

SECONDO E QUARTO

SABATO DEL MESE

DALLE 9.00 ALLE 14.00

IN PIAZZA DANTE



WWW.SLOWFOODLOMBARDIA.IT
WWW.MERCATIDELLATERRA.IT

2° E 4° SABATO DI OGNI MESE DALLE 9 ALLE 14 IN PIAZZA DANTE
 MERCATO DEI CONTADINI E DEGLI ARTIGIANI LOCALI
 FRUTTA, VERDURA, FORMAGGI, SALUMI... RACCONTATI E VENDUTI DA CHI LI PRODUCE

MERCATO DELLA TERRA



Slow Food®
Lombardia

Mercato
della
di Terra
di Bergamo

SABATO 23 APRILE 2016

I PRODUTTORI PRESENTI

1	FENIX	PIANTE ORNAMENTALI
2	DEVOTI	CIOCCOLATO
3	PRESIDIO STRACCHINO	FORMAGGI
4	OROBIE BIO, EMON-AGRI	ORTAGGI
5	MAIS GANDINO	CEREALI
6	MICHELETTI	CONSERVE
7	FIORANI	PANE
8	CATEL CERRETTO	ORTAGGI
9	OIKOS	VINO
10	COVELLI DAVIDE	CEREALI
11	L'ALVEARE	MIELE
12	IL CASTELLETO	OLIO
13	RIDI BIO	ORTAGGI
14	GRAZIOLI	PANE
15	NURCINUS	SALUMI
16	ENRICA TOSI	FORMAGGI
17	GIARDINEE	ORTAGGI
18	CIBOLAB	CONSERVE
19	FARRO MONOCOCCO	PASTA
20	TOSCA	VINO
21	COSTA ANTICA	CONSERVE
22	CASAROTTI	FORMAGGI
23	RUBIS ALESSANDRO	SALUMI
24	BONZI	FORMAGGI
25	ART CAFÈ	CAFFÈ
26	PRIULA	BIRRA
27	SLOW FOOD LE TRE CONDOTTE DI BERGAMO	

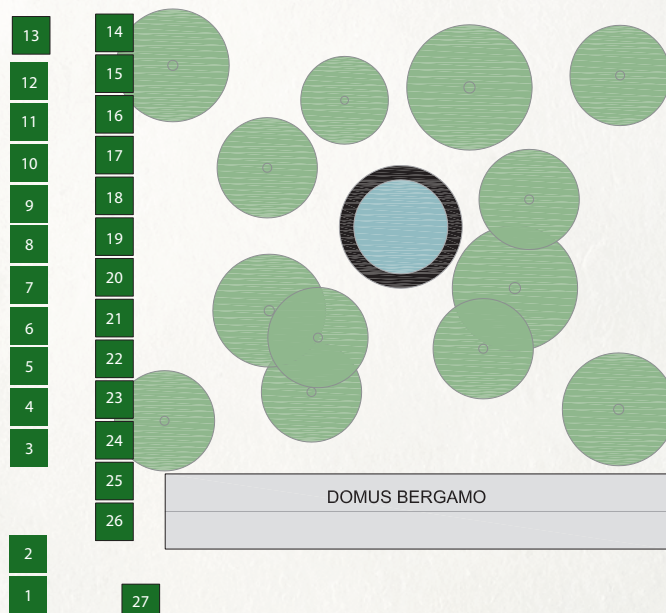
WWW.SLOWFOOD.IT/LOMBARDIA

DI BERGAMO

I MERCATI DELLA TERRA DI SLOW FOOD

-  UNA RETE INTERNAZIONALE DI MERCATI COERENTE CON LA FILOSOFIA SLOW FOOD.
-  LUOGHI DOVE FARE LA SPESA, INCONTRARSI, CONOSCERSI, MANGIARE IN COMPAGNIA.
-  CIBI E VINI BUONI PER IL PALATO, PULITI PER L'AMBIENTE E GIUSTI PER LA SOCIETÀ.
-  SOLO PRODOTTI LOCALI E DI STAGIONE, PRESENTATI SOLO DA CHI PRODUCE QUELLO CHE VENDE.
-  SPAZI PER I PIÙ GIOVANI, PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E DEL GUSTO, PER GLI EVENTI.
-  PREZZI EQUI, PER CHI COMPRA E CHI PRODUCE.

PIAZZA DANTE



MERCATO DELLA TERRA



**SECONDO E QUARTO SABATO DEL MESE
DALLE 9.00 ALLE 14.00
BERGAMO, PIAZZA DANTE**

CALENDARIO DEGLI EVENTI DEL MERCATO: COPPIE D'ASSI

9 APRILE 2016 - INAUGURAZIONE

BUONO, SANNO, QUOTIDIANO: far la spesa al Mercato della Terra

Le scelte alimentari quotidiane hanno un rilevante impatto non solo sulla salute dei singoli, ma incidono in modo altrettanto decisivo sulla salute e le relazioni delle comunità, sull'equilibrio biologico degli ambienti, sulla qualità del paesaggio, sullo stato dell'intero sistema Terra. La consapevolezza individuale e collettiva dell'impatto enorme che implicano le abitudini alimentari è un pilastro fondamentale: scegliere un cibo piuttosto che un altro può davvero "cambiare il mondo".

23 APRILE 2016

PARLA COME MUNGI: latte e formaggi orobici - Uomini di mais, custodi di libertà

La ricchissima produzione lattiero casearia orobica rappresenta una peculiarità assoluta, un enorme valore di biodiversità concentrato in un lembo di terra, relativamente esiguo. Alimentazione con foraggio locale, latte crudo, superamento progressivo dei fermenti selezionati, questi i capisaldi su cui Slow Food chiama a confronto casari, tecnici, affinatori, appassionati e semplici buongustai. Insieme ai casari, uniti nello sforzo di offrire un cibo buono, pulito e giusto, i produttori dei mais ad impollinazione libera dell'Italia settentrionale aprono lo scrigno della biodiversità.

14 MAGGIO 2016

UOVA E ASPARAGI: festa del germoglio principe della primavera

Spàres, loertis, spinaracc, bruscù... tanti termini dialettali per indicare germogli e ortaggi consumati a Bergamo fin dal Medioevo, ricchi di proprietà terapeutiche e nutrizionali. Ospiti di questa edizione i produttori della Comunità del Cibo del Basso Mantovano con gli asparagi di San Benedetto Po e le altre Comunità del Cibo lombarde. Tradizionale abbinamento degli asparagi sono le uova, alimento da scoprire nei suoi molteplici usi.

28 MAGGIO 2016

FAVE E PECORINO: "Leguminosa" sbarca a Bergamo contro lo spreco alimentare

L'Onu ha decretato il 2016 anno internazionale dei legumi. Una scelta fatta per dare il giusto valore a questo alimento, sostenibile per l'ambiente, base di tutte le diete delle popolazioni più longeve del mondo. Fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli, cicerchie, lupini: sono tutti legumi che dovrebbero essere nei nostri piatti, più volte alla settimana. Poveri di grassi e ricchi di fibre, sono una buona fonte di proteine vegetali valida compensazione alla necessaria riduzione dei consumi di carne nelle diete dei paesi 'ricchi'. In abbinata, per completare il piatto, il Pecorino del Presidio.