

IL MENU A FILIERA ZERO

VENERDÌ 4 DICEMBRE

primi
Lasagna di noci e zola
Zuppa di cavolo nero e zucca
Risotto con luganega, zafferano e porri

secondi
Trippa alla genovese
Prosciutto arrosto con senape e insalata di verza
Sformato di broccoli con salsa di mandorle

formaggi misti

dolci
Meringata
Amorpolenta
Crostata

SABATO 5 DICEMBRE

primi
Lasagna con zucca radicchio e provola
Zuppa di fave e farro
Risotto con Asiago e mele

secondi
Stracotto di manzo alla piacentina con polenta
Cinghiale* in umido con polenta
Mousse tiepida di ceci crescenza e rucola

formaggi misti

dolci
Meringata
Amorpolenta
Crostata

DOMENICA 6 DICEMBRE

primi
Cannelloni cavolo nero e ricotta
Pasta orto di stella
Maklouba (riso speziato con verdure e/o carne di manzo)

secondi
Lonza alla frutta secca con purè di patate e mele
Involtoni di verza e manzo in umido con patate arrosto

formaggi misti

dolci
Meringata
Amorpolenta
Crostata

GNOCCO FRITTO
TUTTI I GIORNI
dalle 15:00 alle 20:00
Gnocco fritto con salumi o formaggi

**cinghiale: abbattimento controllato Parco del Ticino (Robecco sul Naviglio, MI)*

LE MATERIE PRIME UTILIZZATE PER LE CENE PROVENGONO DA:

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| Arioli Achille Ozzero (MI) gorgonzola | Cascina Caremma Besate (MI) riso, farine e dolci | Cascina Selva Ozzero (MI) formaggi, uova | Cascina Murnée Busto Garolfo (MI) farro | Terra d'Arcoiris Chianciano Terme (SI) mele |
| Cascina Caiella Casorate Primo (MI) verdure | Cascina Cirenaica Robecchetto con Induno (MI) insaccati, carne di maiale | Cascina Gaggioli Milano carne di manzo | Farine tipiche del Lago di Garda Bedizzole (BS) farina di mais | |

IL PROGRAMMA

VENERDÌ 4 DICEMBRE

Ore 15 Apertura. Assaggi confidenziali e acquisti diretti

Ore 19
TERREMOTI CHE INCONTRANO TERREMOTI. La Ricostruzione secondo Eva. **Partecipano:** E.V.A. e Comitato Rinascita Pescomaggiore (Aq), **Matilde Cassani (Urbanista del Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit)** **Coordina:** **Collettivo Millepiani (Bg)**

Ore 19
GASTRONOMIE AUTONOME
Cena a Filiera Zero nella Cucina del Leo

Ore 22 Concerto DRESDA

SABATO 5 DICEMBRE

Ore 15 Apertura. Assaggi confidenziali e acquisti diretti

Ore 17
Degustazione guidata: STORIE DI UN PESCATORE SICILIANO
A cura di Tano Urzi (Cooperativa del Golfo, Portopalo, Sr)

Ore 18
Degustazione guidata: LE FARINE DA POLENTA
A cura di Cascina Caremma, Cascina Cirenaica, La Basia

Ore 19
MezzoPieno: TERROIR RESISTANCE!
Degustazione a cura di Gigi Brozzoni

Ore 19
GASTRONOMIE AUTONOME
Cena a Filiera Zero nella Cucina del Leo

Ore 22 Concerto RONIN + ?ALOS + MATTIA COLETTI

DOMENICA 6 DICEMBRE

Ore 15 Apertura. Assaggi confidenziali e acquisti diretti

Ore 18
DIALOGO TRA ESPERIENZE CONTADINE VICINE ALLA CITTÀ
La Terra Trema (Abbiategrasso, MI) e Campi Aperti (Bologna)

Ore 19
MezzoPieno: WINE UNDER OCCUPATION. CREMISAN, VINO IN PALESTINA DAL 1885
Partecipa: VIS - Volontariato Internazionale per lo Sviluppo

Ore 19
GASTRONOMIE AUTONOME:
Cena a Filiera Zero nella Cucina del Leo

Ore 20
RUMOROSISSIMA PREMIAZIONE:
La Roncola d'oro 2009

Ore 22 dj set TOMMY ELECTRO SELECTION

► Durante i tre giorni: mostra fotografica TRALCI DI LIBERTÀ DI ANDREA MERLI

► LA RONCOLA D'ORO 2009

La Roncola d'oro, ambito premio dell'enogastronomia italiana, verrà assegnato al vignaiolo o all'agricoltore che raccoglierà più votazioni dal pubblico durante i tre giorni

► Gli incontri e le degustazioni guidate si tengono al Baretto

► Gli stands per gli assaggi e gli acquisti diretti sono aperti dalle 15 alle 23



NOTE

Lined area for notes.

2 adesso piega lungo quest'altra

4-5-6 dicembre 2009

LA TERRA TREMA

VINI E VIGNAIOLI AUTENTICI AGRICOLTURE PERIURBANE
CIBI E POESIA DALLA TERRA

dalle 15 alle 23 al **Leoncavallo**, via **Watteau 7**, Milano

Oltre cento tra agricoltrici e agricoltori provenienti da tutta Italia stanno per incontrare migliaia di persone a Milano in un'atmosfera unica.

Senza sponsor, sovvenzioni e patrocinii **LA TERRA TREMA** è diventata un'importante iniziativa enogastronomica. Autogestione e passione hanno permesso di costruire questa importante manifestazione per il mondo agricolo, per la cultura e l'economia di questo paese moribondo. **LA TERRA TREMA** riunisce contadini resistenti e agricoltura di qualità per una tre giorni di degustazioni individuali e guidate; dibattiti e confronti pubblici con scrittori, giornalisti, ricercatori; incontri informali con i produttori; acquisti diretti da vignaioli e piccoli agricoltori provenienti da tutta Italia e, ancora, concerti, proiezioni, cene a filiera zero.

Nell'agricoltura e nei modi in cui essa avviene e si manifesta abbiamo riposto il senso profondo dell'evento. A sostegno di questo, oltre alle pratiche del prezzo sorgente e delle autocertificazioni, **La Terra Trema 2009** si aprirà al grido di **Terroir Resistance!** Perché estendendo l'idea di terroir ad ambiti più ampi e inconsueti vogliamo ribadire la centralità di questo approccio.

Folletto 25603 (Abbiategrasso, MI), Leoncavallo s.p.a. (Milano)
e-mail: info@laterratrema.org sito: www.laterratrema.org

► per piegare il foglio e metterlo in tasca, segui i numeri 1 e 2 che trovi in questa pagina



1 piega lungo questa linea