



Il programma

VENERDI 26 NOVEMBRE

ore 15.00 – 22.00
Apertura stands, assaggi frontali e acquisti diretti

ore 17.00
Degustazione e incontro
LA TUTELA DEGLI ULIVI SECOLARI DI PUGLIA
Mimmo Lavacca (La Casa del Cibo)
+ proiezione di
LACTUCA SERRIOLA – DALLA CAMPAGNA AL MARE
a cura di TooA

ore 18.30
Incontro
I SENTIERI DELLA SOSTENIBILITÀ: BUONE PRASSI NEL MARE DELLA PICCOLA PESCA ITALIANA
Tano Urzi (Cooperativa del Golfo di Catania)

ore 19.30
Cena a filiera zero nella Cucina del Leo

ore 22.00
Concerto
JOE LALLY (OF FUGAZI)

SABATO 27 NOVEMBRE

ore 15.00 – 22.00
Apertura stands, assaggi frontali e acquisti diretti

ore 17.00
Degustazione e incontro
IL MERIDIONE IN QUATTRO REGIONI, QUATTRO VITIGNI, QUATTRO VINI
Gigi Brozzoni (Seminario Permanente Luigi Veronelli)

ore 18.30
Degustazione e incontro
LA RICERCA DEL GUSTO E DELL'ARTE RURALE DEI DOLCI
Daniele Marziali (Il Piccolo Forno Marziali)
+ proiezione di
UN FORNAIO ANARCHICO
un documentario di Marco Libretti (Lab8)

ore 19.30
Cena a filiera zero nella Cucina del Leo

ore 22.00
Concerto
JOAN OF ARK + LOVE OF EVERYTHING

DOMENICA 28 NOVEMBRE

ore 13.00 – 20.00
Apertura stands, assaggi frontali e acquisti diretti

ore 13.00
Pranzo a filiera zero nella Cucina del Leo

ore 17.00
Degustazione e incontro
Presentazione in anteprima del Vino Nero di Scansano De.Co. e del Vino Bianco di Scansano De.Co. LA DENOMINAZIONE COMUNALE PER LA SALVAGUARDIA DEL MONDO RURALE
Andrea Andreozzi (I Botri di Ghiaccioforte) e Roberto Lagorio (ASSODE.CO)

ore 18.30
Degustazione e incontro
STORIA DI UN VERO ARTIGIANO DELL'OLIO E DELLA TERRA
Tiziana Fabiani (Forra' Pruno)

ore 19.30
Cena a filiera zero nella Cucina del Leo

ore 20
Rumorosissima Premiazione
LA RONCOLA D'ORO 2010

ore 22.00
Dj-set
PAOLO MINELLA, Il sabato del villaggio di Radio Popolare



VOTA LA RONCOLA D'ORO 2010



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.

Vai allo stand *Info* per votare!

LA TERRA TREMA 26/27/28 novembre 2010
al Leoncavallo s.p.a., via Watteau 7, Milano
apertura stands: venerdì e sabato ore 15/22, domenica ore 13/20

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

www.laterratrema.org

FRUTTATO frutta secca mandorla amara noce frutta essiccata tamarindo fico secco uva sultanina frutta tropicale banana melone frutto della passione ananas frutta da albero susina mela pera pesca ciliegia gelso bacche bacche di sambuco amarena mirtillo ribes nero fragola lampone mora agrumi arancio limone FLOREALE biancospino rosa violetta acacia zagara ANIMALE selvatico muschio burro cuoio ambra MICROBIOLOGICO lattei fomaggio latte lieviti lievito di birra pane MINERALE pietra focaia cloruro di sodio OSSIDATIVO cavolo cotto acetaldeide CHIMICO acido acetico cartone fiammifero zolfo mercaptano kerosene catrame gomma bruciata LA TERRA TREMA eversivo ribelle libertario estremista scontroso illegale scorretto rivoltoso ipnotico psicomagico folle unico pornografico amorevole TERROSO muffa muffa foglie umide terra terra bagnata muschio di bosco fungo LEGNOSO legna bruciata legna arsa catrame vegetale fumo legno rovere pino cedro liquirizia TOSTATO pane tostato cioccolato caffè biscotto CAMELLATO caramello miele CONFETTURA arancia amara frutti di bosco mela cotogna VEGETALE secco timo tabacco fieno e paglia fresco salvia peperone eucalipto erba falciata basilico cotto asparago fagiolino cotto SPEZIATO noce moscata cannella chiodi di garofano vaniglia pepe nero anice ginepro

2 adesso piega lungo quest'altra



Il progetto

Tra le evoluzioni del Critical Wine di Veronelli e dei Centri Sociali Autogestiti: La Terra Trema - Vini e vignaioli autentici, agricolture periurbane, cibo e poesia dalla terra - progetto/evento ideato e realizzato dal Folletto25603 (spazio occupato e autogestito ad Abbiategrasso - Milano) insieme a centinaia di agricoltori, vignaioli, scrittori, enogastronomi, appassionati, spazi resistenti, cittadini, paesani. Evento simbolo è la tre giorni: La Terra Trema al Leoncavallo, fiera enogastronomica riconosciuta in Italia e Europa, realizzata in totale autogestione, senza sponsor, né patrocini, negli storici spazi del Leoncavallo s.p.a. di Milano.



Il menù a filiera diretta

VENERDÌ 26 NOVEMBRE

cena

primi
~ Pasta 'ca muddica e acciughe

~ Risotto con cavolo nero e lampuga

~ Zuppa di ceci, baccalà e cavolo romano

secondi
~ Alalunga e palamito all'acquapazza con patate prezzemolate

~ Calamari ripieni con insalata di rape e carote

~ Alga Mauro

dolci
~ Torta alle mele renetta

SABATO 27 NOVEMBRE

cena

primi
~ Risotto con zucca, guanciale e vino toscano rosso*

~ Pasta al forno con cardi, fontina e erbette

~ Zuppa di broccolo e gorgonzola piccante

secondi
~ Cosciotto di cinghiale in salsa di vino** e bacche di ginepro con polenta di castagne

~ Friccandò e polenta

~ Sformato di ceci e cicoria con salsa di salvia

~ Patate arrosto

dolci
~ Torta alle mele renetta

DOMENICA 28 NOVEMBRE

pranzo e cena

primi
~ Lasagna di farro con carciofi e taleggio

~ Zuppa di scarola e fagioli

~ Risotto con cavolo rosso e mele (ore 18.00)

secondi
~ Stinco alla birra con crauti

~ Fegato alla portoghese con patate

~ Insalata

~ Patate arrosto

dolci
~ Torta alle mele renetta



TUTTI I GIORNI

PESCE FRITTO AL CARTOCCIO (gamberi, alici, masculina, calamari, lampuga)

~ GNOCCO FRITTO

~ FORMAGGI MISTI (gorgonzola, taleggio, formaggella di capra, buscion)

~ SALUMI MISTI (fiocco, lardo, lonzardo, salame)

26/27/28 novembre 2010
LA TERRA TREMA

vini e vignaioli autentici
agricolture periurbane
cibi e poesia dalla terra

IL VINO REGALA AI SENSI
NUMEROSE PERCEZIONI
MA SOLO ALCUNE DI QUESTE
POSSONO RIVELARSI
VERAMENTE EVERSIVE

...

1 prega lungo questa linea

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

MTRX: FOLLETO 25603

La filiera

Arioli Achille *Ozzero (MI)* gorgonzola, taleggio; Cascina Caremma *Besate (MI)* riso, farine, birra, torta di mele; Cascina San Donato, *Abbiategrasso (MI)* patate, porri; Cascina Pietrasanta, *Pontevecchio di Magenta (MI)* fegato; Cascina Selva, *Ozzero (MI)* latte, burro, uova, ricotta; Cirenaica, *Robecchetto con Induno (MI)* guanciale, manzo, stinco, fiocco, lonzardo, lardo, salame, farina di grano duro; Colombaia, *Colle Val d'Elsa (SI)* vino: *Vigna Nuova igt Toscana Rosso, **Vigna Vecchia igt Toscana Rosso; Consorzio Produttori Parco del Ticino cinghiale (*abbattimento controllato Parco del Ticino*); Cooperativa del Golfo, *Catania (CT)* acciughe, lampuga, baccalà, alalunga, calamari, lattughino di mare, gamberi, alici; Farine Tipiche del Lago di Garda, *Bedizolle (BS)* farina di mais; Iacono Corrado, *Noto (SR)* capperi; Il Tasso, *Curiglia (VA)* buscion (caprino misto capra); La Bucolika, *Fivizzano (MS)* farina di castagne; Panificio Lorenzini, *Turbigo (MI)* e Cirenaica, *Robecchetto con Induno (MI)* pane; Ruio Giacomo, *San Fedeli Intelvi (CO)* formaggella di capra; Strawberry Fields, *Corbetta (MI)* cavolo nero, cavolo rosso, cavolo romano; Terra d'Arcoiris, *Chianciano Terme (SI)* mele; Walser Delikatesse, *Issime (AO)* fontina.