

Nostre sono le strade, le vie di campagna, i trattori al lavoro, i territori che cambiano, i casolari in rovina, le case vuote, le mani ribelli. Se ci vorrete buone, pulite e giuste offenderemo il vostro sguardo. Nostre sono le vite amare, contaminate, incerte, l'indolenza battagliera, la resistenza.

Se ci volete buone, pulite e giuste regaleremo al vostro stomaco buoni motivi di borghese disgusto. Siamo agricoltura fuori controllo, siamo la vita pulsante dei luoghi. Siamo la gioia, agricoltura e le sue sorelle.

*I' te vurria vasá.. Io vorrei baciarti
ma 'o core nun mmo ddice Ma non mi regge il cuore
'e te scetá... di svegliarti*

*I' mme vurria addurmí.. Io vorrei addormentarmi
vicino ô sciato tujo, vicino al tuo respiro
n'ora pur'i'... un'ora anch'io*

LA TERRA TREMA

29/30 Novembre 1 Dicembre 2013
al Leoncavallo S.P.A.



AGRICOLTURA e le sue SORELLE

COMUNICATO

29, 30 novembre e 1 dicembre 2013

LA TERRA TREMA al Leoncavallo

Vini e vignaioli autentici, agricolture periurbane, cibi e poesia dalla terra

La 7a edizione de LA TERRA TREMA si terrà a Milano il 29, 30 Novembre e il 1° Dicembre 2013 al Leoncavallo s.p.a.

LA TERRA TREMA accoglie agricoltori e agricoltura, vini e vignaioli di qualità, contadini resistenti provenienti da tutta Italia, per dar vita a tre giorni di degustazioni individuali e guidate; dibattiti e confronti pubblici; incontri informali con i produttori; acquisti diretti; concerti, proiezioni, cene a filiera diretta.

LA TERRA TREMA porta nel cuore di Milano le mille storie di agricolture partigiane e ribelli; le storie di rivolta di chi abita territori assediati da cemento, capannoni, infrastrutture devastanti calate dall'alto; le elaborazioni, condivise e partecipate, delle politiche che, ai suddetti territori, guardano, perché lì stanno già nascendo o nasceranno comunità nuove, consapevoli, aperte.

Per questo motivo ci sta a cuore di precisare anche questa volta che: **LA TERRA TREMA è una manifestazione dedicata all'agricoltura di qualità, quella che in Italia quotidianamente si batte per tutelare suolo, socialità, cultura, sapori. Prima di una condivisione sostanziale o programmatica di definizioni ideali a proposito di vini naturali, certificazioni bio/biodinamiche/integrate, prima dei marchi di qualità o di tutela - prima di tutto questo - LA TERRA TREMA chiede una convinta condivisione sulle pratiche di resistenza che essa stessa attiva a cui essa stessa partecipa.**

L'agricoltura rischia di diventare ennesima foglia di fico al soldo delle economie peggiori, pretesto per le facili speculazioni dei soliti affaristi, in particolar modo adesso, alle soglie di un'Expo2015 nauseabonda, contraddittoria, esito controverso di un capitalismo finanziario che sta devastando ogni cosa. Per questo riproponiamo annualmente **LA TERRA TREMA, per questo vogliamo insieme agricoltori, vignaioli, spazi occupati, pratiche di resistenza territoriali, perché in questo incontro meraviglioso e dirompente c'è forza propulsiva enorme, capace di scardinare questi nodi terribili.**

Per questo continuiamo a costruire ogni anno LA TERRA TREMA solo sulle nostre forze, lavorandoci in assoluta autogestione, senza sponsor, senza patrocini e sovvenzioni, tenendoci ben lontani da retoriche e mantra monocordi che non ci assomigliano e proprio non ci piacciono: quella che riduce a brand la Resistenza partigiana per ragioni di mercato **alla Farinetti in Eataly** o quella del buono, pulito e giusto di **Petrini e Slow Food**, fossilizzata su aggettivi fuori dal tempo e dal mondo; è l'anno 2013 e non è più tempo di esser buoni, tutto ci è stato tolto, tutto dobbiamo conquistare; puliti non siamo, siamo pregni di contaminazione e meticciano; non ci piacciono i teoremi e gli accanimenti repressivi nei confronti di chi difende il proprio territorio e immagina un altro modello di sviluppo lontano dall'idea monolitica del profitto, della speculazione, del consumo di territorio, della devastazione ambientale, naturale e sociale (in Val di Susa come ad Abbiategrosso e Milano).

La Terra Trema

Folletto 25603 (Abbiategrosso, MI)
Leoncavallo s.p.a. (Milano)

info@laterratrema.org
www.laterratrema.org

Sarà una fiera del tutto nuova; vi si assaggeranno i vini di ogni parte d'Italia. Festeggeremo la vita.
Gino Veronelli, prima edizione di Terrà e Libertà/CW al Leoncavallo, Dicembre 2003

ADESIONI

Vignaioli

ABRUZZO

Rasicci Emanuele, Controguerra (TE)

ALTO ADIGE

Brunnenhof Mazzon di Kurt Rottensteiner, Egna (BZ)

CALABRIA

'A Vita, Cirò Marina (KR)

Altomonte Antonino, Palizzi (RC)

Cataldo Calabretta, Cirò Marina (KR)

Arcuri Sergio, Cirò Marina (KR)

Cote di Franze, Cirò Marina (KR)

L'Acino, San Marco Argentano (CS)

CAMPANIA

Podere Veneri Vecchio, Castelvenere (BN)

EMILIA ROMAGNA

Bini Denny, Coviolo (RE)

Bortolotti Maria, Zola Pedrosa (BO)

Gualdora, Ziano Piacentino (PC)

San Polo, Castelvetro (MO)

Tenuta Diavoletto, Bertinoro (FC)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Foffani, Clauiano (UD)

Nicolini Giorgio, Muggia (TS)

LAZIO

Occhipinti, Gradoli (VT)

LIGURIA

Cascina Praié, Andora (SV)

LOMBARDIA

Alziati Annibale, Rovescala (PV)

Cascina Caremma, Besate (MI)

Dal Verme Camillo e Filippo, Ruino (PV)

La Basia, Puegnago del Garda (BS)

Piccolo Bacco dei Quaroni, Montu' Beccaria (PV)

Togni Rebaioli, Erbanno di Darfo Boario Terme (BS)

Triasso e Sassella, Sondrio (SO)

MARCHE

Aurora, Offida (AP)

Ca'liptra, Cupramontana (AN)

Fiorano, Cossignano (AP)

La Distesa, Cupramontana (AN)

La Marca di San Michele, Cupramontana (AN)

Vigneti Vallorani, Colli del Tronto (AP)

PIEMONTE

Buganza Renato, Piobesi D'Alba (CN)

Cantine del Castello Conti, Maggiore (NO)

Carussin, San Marzano Oliveto (AT)

Cascina 'Tavijn, Scurzolengo (AT)

Cascina Borgatta, Tagliolo Monferrato (AT)

Cascina Carrà, Monforte d'Alba (CN)

Cascina degli Ulivi, Novi Ligure (AL)

Cascina del Monastero, La Morra (CN)

Cascina Fornace, Santo Stefano Roero (CN)

Cascina Zerbetta, Quargnento (AL)

Curto Marco, La Morra (CN)

Eraldo Revelli, Farigliano (CN)

Garella, Masserano (BI)

Il Mongetto, Vignale Monferrato (AL)

La Morella, Carezzano (AL)

La Viranda, San Marzano Oliveto (AT)

LeViti, Dogliani (CN)

Lo Zerbone, Rocca Grimalda (AT)

Manera, Alba (CN)

Podere Luciano, Acqui Terme (AL)

Principiano Giuseppe, Monforte d'Alba (CN)

Quat Gat, Lozzolo e Gattinara (VC)

Roccheviberti, Castiglione Falletto (CN)

Tenuta Grillo, Gamalero (AL)

PUGLIA

Pantun, Mottola (TA)

Tenuta Patruno Perniola, Gioia del Colle (BA)

Urupia, Francavilla Fontana (BR)

SICILIA

Bosco Falconeria, Partinico (PA)

Cantine Barbera, Menfi (AG)

Criesia Vecchia, Lipari (ME)

Dos Tierras, Petrosino (TP)

Nino Barraco, Marsala (TP)

Punta dell'Ufala, Vulcano (ME)

TOSCANA

Casina di Cornia, Castellina in Chianti (FI)

Fattoria Majnoni Guicciardini, Barberino Val d'Elsa (FI)

I Botri di Ghiaccioforte, Scansano (GR)

Il Cerchio, Capalbio (GR)

Monastero dei Frati Bianchi, Fivizzano (MS)

Parmoleto, Castel del Piano (GR)

Paterna, Terranuova Bracciolini (AR)

Pietralta, Gambassi Terme (FI)

Podere Borgaruccio, Peccioli (PI)

Prato al Pozzo, Cinigiano (GR)

Sàgona, Loro Ciuffenna (AR)

Sant'Agnese - Fratelli Gigli, Piombino (LI)

Sorelle Palazzi, Morrona (PI)

Terra d'Arcoiris, Chianciano Terme (SI)

Terre Apuane, Marina di Carrara (MS)

UMBRIA

Calcabrina, Montefalco (PE)

Cantina Margò, Perugia (PG)

Fattoria Mani di Luna, Torgiano (PG)

VENETO

Aldighetti Lorenzo e Cristoforo, Marano di Valpolicella (VR)

Alla Costiera, Vò (PD)

Le Bignele, Marano di Valpolicella (VR)

Monte Dall'Ora, San Pietro in Cariano (VR)

Monteforche, Vò (PD)

ADESIONI

Agricoltori e Artigiani

ABRUZZO

E.V.A. Eco Villaggio Autocostruito Pescomaggiore (AQ)
Lu' Cavaliere Fontanelle di Atri (TE)
Valle Scannese di Rotolo Gregorio Scanno (AQ)

CAMPANIA

Minieri Michele Carife (AV)

EMILIA ROMAGNA

Piccolo Forno Marziali Saludecio (RN)

LOMBARDIA

AGRIpiccola, Telgate (BG)
Apicoltura Veca, Milano (MI)
Cantalupo, Ponte San Pietro (BG)
Cascina Caremma, Besate (MI)
Cascina Contina, Rosate (MI)
Cascina Selva, Ozzero (MI)
Cirenaica, Robecchetto con Induno (MI)
Gaddi di Ruiu Giacomo, San Fedele Intelvi (CO)
Il Pane di Robi, Varzi (PV)
L'Orso biodinamico, Brumano (BG)
Mazzola Martino, Erba (CO)
Strawberry Fields, Corbetta (MI)

PIEMONTE

Beni di Busonengo Villarboit (VC)
Casa del Tajarin di Mauro Musso Alba (CN)
Il Gelso Montelupo Albese (CN)
Pelizza Giancarlo Romano Canavese (TO)

SICILIA

Iacono Corrado Noto (SR)
Riber Navel Ribera (AG)

TOSCANA

Forra'pruno Lamporecchio (PT)
La Bucolika Fazzano - Fivizzano (MS)
Poggio alle Fonti San Gimignano (SI)

Ringraziamo tutti coloro che hanno richiesto di partecipare ma che per motivi di spazio non siamo riusciti ad ospitare.

PROGRAMMA

Venerdì 29 Novembre 2013

Apertura stand dalle 15 alle 22

- Ore 19 Incontro** La Città che Resiste al Cemento | Modera A. Boni
- Ore 22 Musica** L'Enfance Rouge | Live
- Ore 23 Musica al Baretto** T-Roosters | Live
- Ore 24 Musica** Luca Doobie & Yashin | Dj Set

Sabato 30 Novembre 2013

Apertura stand dalle 15 alle 22

- Ore 17 Degustazione** L'olio come il vino | A cura di G. Brozzoni
- Ore 18 Degustazione** Un vino sull'altopiano | A cura di S. Lorigliola
- Ore 22 Musica** Katzuma & The Expanding Disco Machine feat. Dre Love | Live
- Ore 23 Musica al Baretto** Journatèr | Live
- Ore 24 Musica** Katzuma | Dj Set

Domenica 1 Dicembre 2013

Apertura stand dalle 13 alle 20

- Ore 15 Bambini** Io Germoglio | Laboratorio a cura di M. Gorza
- Ore 17 Incontro** Semi di biodiversità | Rete Semi Rurali, Civiltà Contadina, Agricoltori, Ricercatori
- Ore 18 Teatro** NO TAVEvo Detto | Spettacolo dei Teatranti della Viscosa
- Ore 20 Premiazione** La Roncola d'Oro 2013

Ogni giorno cena a filiera zero nella Cucina Pop e domenica anche a pranzo!

INCONTRO

Venerdì 29 novembre 2013 ore 20

La città che resiste al cemento

Trasformazioni urbane radicali e rapide. Grandi eventi, Expo. Mercati, rendita e speculazione immobiliare. Cementificazione. Agricoltura periurbana e politiche urbane. Resistenze.

Modera Alice Boni.

Incontro con: TerreInMoto, OffTopic, Parco Argelati, Parco del Pini Oltre il Pioppeto, Comitato La Goccia, Pagiannunz.

Un'oasi alle porte della città. Il Pagiannunz (Parco Giardino dell'Annunziata) appariva così, da una decina d'anni a questa parte, a chi arrivava ad Abbiategrasso, cittadina di 30mila abitanti e a 25km dalla metropoli Milano. Una piccola preziosa porzione di territorio, divisa da una strada, dove l'uomo e la natura si erano ripresi la terra ma anche la storia: da una parte un orto giardino comunitario e un bosco di salici; dall'altra un'area umida, habitat ideale per talpe, ricci, volpi, lepri, pipistrelli, germani reali, gallinelle d'acqua, aironi cenerini e bianchi, cavalieri d'Italia, nitticore, garzette, tritoni cretati e punteggiati, raganelle e rane verdi. Un luogo simbolico ed emblematico se pensiamo che intorno a quest'area pulsante di vita, sorgono tutt'ora: un'enorme area dismessa, un tempo azienda che produceva lavatrici e pentole smaltate; l'ex convento dell'Annunziata costruito nel '400, oggi praticamente vuoto ma fino al 1996 abitato da una piccola comunità autosufficiente e accogliente poi sfrattata in vista dei lavori di rigenerazione; e un centro sociale, il Folletto25603 che da più di dieci anni, dall'interno della città, da un ex casello ferroviario, promuove riflessioni e progetti sul territorio e l'agricoltura e connessioni con altri luoghi, come Milano con il progetto de La Terra Trema.

Il Pagiannunz, per i suoi abitanti, è stato luogo da osservare nelle sue trasformazioni stagionali, di cui godere per le immagini, i profumi e i colori che sapeva regalare e da scoprire per le molteplici specie animali e vegetali che lo andavano ad abitare. Oggi che questo luogo è stato quasi interamente distrutto, abbiamo la prova che per i suoi proprietari e per gli amministratori pubblici, non ha mai rappresentato tutto ciò. Per i suoi proprietari il Pagiannunz è sempre stato visto come un'area libera da mettere a profitto con la realizzazione di un centro commerciale, housing sociale o un cinema multisala. Nonostante a pochi metri di distanza sorga una delle tante aree dismesse e vi siano, sparse in tutta la città, centinaia di case sfitte e invendute. Per gli amministratori invece il valore di quest'area è sempre stato legato soprattutto alla possibilità di incassare oneri di urbanizzazione e di realizzare servizi per la città e ottenere risorse per ripianare bilanci in sofferenza. Si tratta degli ingredienti fondamentali sui quali dal dopoguerra ad oggi si è basato lo sviluppo delle città e l'economia che oggi è in crisi.

Contro un'area di alto valore paesaggistico e sociale e una comunità desiderosa di volerla salvaguardare, si sono quindi espressi interessi economici e speculativi "legittimi" ma anche, ancora una volta, un modello di sviluppo che resiste alle crisi dei mercati, incluso quello immobiliare, sostenuto da una cultura convinta che la recessione economica si possa superare solo con la ripresa del settore dell'edilizia.

Da mesi gli abitanti sono impegnati in una lunga resistenza che ha visto in parte distruggere l'area umida. Una distruzione che è avvenuta a causa di un proprietario interessato a mettere a profitto un'area libera, di un'amministrazione indecisa se adottare uno sguardo di lungo periodo o se cogliere opportunità economiche ma di respiro corto, e di una legge debolissima sul fronte della tutela dell'ambiente e del contenimento del consumo di suolo. Tre elementi comuni che ritroviamo nella metropoli Milano e in tutte le esperienze di città che resistono al cemento in Italia ma anche in Europa e nel mondo.

Oltre al **Pagiannunz** pensiamo ad esperienze come il **Parco del Pini Oltre il Pioppeto**, il **Comitato La Goccia**, il **Giardino Argelati**, la **rete NoExpo**, le opposizioni alle tangenziali e a tutte le opere di collegamento come **TEM**, **Bre.Be.Mi** e **Pedemontana**. Significativo è poi il **progetto delle Vie d'Acqua**, che in apparenza ammicca ad una mobilità sostenibile e lenta ma nella realtà modificherà in modo irreversibile i quattro parchi urbani della periferia ovest milanese: Parco Sandro Pertini, Boscoincittà, Parco delle Cave, e Parco di Trenno dove già ha luogo un'assemblea itinerante. Sta poi nascendo una **mobilitazione contro le trivellazioni petrolifere** del progetto "Melzo" nell'hinterland ad est di Milano che, secondo la Regione Lombardia, non deve nemmeno essere sottoposto a Valutazione d'Impatto Ambientale.

In ognuna di queste "città" troviamo: abitanti che si riprendono spazi di ascolto e di partecipazione sulle questioni che riguardano il futuro dei territori nei quali vivono; occasioni di confronto a livello locale che incrociano trasversalmente e in profondità la società e le istituzioni e i livelli sovralocali; persone che vengono chiamate a rispondere delle proprie responsabilità sul futuro dei luoghi, non demandando più, a un soggetto terzo, il compito di riconoscere diritti e tutelare i cosiddetti "beni comuni". Si tratta di cambiamenti radicali sul piano delle prassi amministrative, delle leggi e delle relazioni tra poteri forti (politici ed economici). Viene discusso tutto ciò che è ritenuto ovvio, convenzionale e scontato: diritti di proprietà, vocazione "naturale" delle aree, impossibilità di convertire le destinazioni d'uso dei suoli da edificabili a verde pubblico o ad aree da tutelare, grandi progetti che sembrano tanto necessari quanto inevitabili e attori storicamente deputati a decidere sul futuro delle città. **Siamo di fronte a esperienze di comunità di persone che provano a costruire nuova giurisprudenza e a tracciare nuove rotte possibili verso politiche più rispettose dell'uomo e della terra e più attente alle trasformazioni sociali e ambientali in corso.**

INCONTRO

Domenica 1 dicembre 2013 ore 17

Semi di biodiversità

Biodiversità, conservazione delle sementi, autonomia e indipendenza dell'agricoltura contadina.

Incontro con Marianna Fenzi (ricercatrice in Messico), Riccardo Franciolini (Rete Semi Rurali), Sandra Spagnolo (ricercatrice in Piemonte), Teodoro Margarita (Civiltà Contadina), Sandro Passerini (agricoltore).

Il processo di omogeneizzazione del paesaggio e dell'agricoltura, principalmente attraverso l'utilizzazione di agrochimici per controllare le variazioni dell'ambiente e di varietà moderne per favorire i processi agroindustriali, è stata una scelta tecnologica, economica e sociale che ha dato soluzioni "provvisorie" ad alcuni problemi ma ne ha anche creati di nuovi.

Sul fronte della diversità agricola per esempio, la FAO alla fine degli anni sessanta avvia ricerche sull'erosione genetica (la sostituzione delle varietà locali per quelle moderne) e negli anni settanta si sviluppano diversi centri per la conservazione del germoplasma coordinati dal Consultative Group on International Agricultural Research. Recentemente, una delle azioni più spettacolari per contrastare il fenomeno della perdita di diversità fitogenetica è stata la creazione nel 2008 del deposito mondiale di semi di Svalbard, in Norvegia, soprannominato Doomsday Vault (Cassaforte per la Fine del Mondo) nel quale stanno confluendo collezioni provenienti da banche di germoplasma di tutto il mondo. Questo scrigno della diversità biologica incastonato nel ghiaccio è rappresentativo di **una certa visione, perlopiù istituzionale, della diversità genetica che costruisce la sua legittimità nell'immagine di un futuro minacciato da guerre o dal cambio climatico. Questa visione, anche se può essere legittima, non crediamo sia l'unica possibile per guidare azioni di conservazione e di uso della biodiversità agricola.**

Sul versante non istituzionale numerose associazioni e gruppi di ricerca indipendenti come GRAIN (www.grain.org) o RAFI (www.rafiusa.org) hanno prodotto numerosi rapporti sullo stato allarmante dell'agrobiodiversità. Nei loro studi si è sottolineato che se **anche il 90% della biodiversità agricola si trova nelle regioni tropicali o subtropicali di America Latina, Asia e Africa, la maggior parte delle banche di germoplasma si trovano al Nord, o al Sud ma gestite da organismi internazionali.** La valorizzazione economica del germoplasma attraverso brevetti e nuove varietà, riflette bene questo classico paradigma geografico. Nel secondo Rapporto della FAO sullo Stato delle Risorse Fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura, si evidenzia inoltre come il settore pubblico che si occupa della creazione e miglioramento delle varietà coltivate sia in continua contrazione, a scapito dunque della formazione di progetti pubblici mirati a migliorare l'agricoltura localmente.

Contadini da diverse parti del mondo e gruppi di studio indipendenti come l'ETC Group (www.etcgroup.org) riportano come la diversità genetica, base per la creazione di nuove varietà ma anche fonte di sicurezza alimentare per chi vive nelle zone rurali più svantaggiate, è minacciata da piani di sviluppo basati tuttora su monoculture, e da restrizioni di ordine legale, come la risoluzione 9.70 che stava per rendere illegali le sementi da sempre utilizzate nella risicoltura in Colombia. Il settore privato, specialmente le grandi imprese transnazionali, si sta sostituendo al settore pubblico creando forme di dominazione basate sul monopolio delle sementi e creando leggi ad hoc che tendono a disarticolare le efficaci ed economiche consuetudini nell'uso e circolazione delle sementi.

Di fronte ai molti interrogativi che questo tipo di modello genera riguardo al futuro della biodiversità vegetale (e animale), La Terra Trema propone un incontro a più voci dal titolo "Semi di biodiversità". Si parlerà dell'idea stessa di conservazione, del ruolo di chi concretamente ogni anno semina "diversità" nel campo, dei programmi di ricerca agronomica pubblica per fornire eventuali supporti agli agricoltori, e naturalmente delle diverse forme di resistenza al modello dominante. L'incontro sarà dunque inteso come spazio di riflessione comune dove si potranno articolare diversi punti di vista provenienti dalle esperienze di contadini, ricercatori, associazioni di consumatori, scuole di agricoltura alternative che con diverse esperienze contribuiscono a dare contenuto alle critiche e a formulare proposte alternative.

INCONTRO

Semi di biodiversità

Interventi:

- **Marianna Fenzi**
Dottoranda del Centro A. Koyré di Storia delle Scienze e delle Tecniche di Parigi.
 - Chi conserva le varietà locali?
 - Una dinamica locale di conservazione: la conservazione de facto nella milpa maya.
 - La conservazione come forma di resistenza e di rivendicazione dei diritti degli agricoltori: il caso della udienza tematica “Violenza contro il mais, sovranità alimentare e autonomia” del Tribunale Permanente dei Popoli.
- **Riccardo Franciolini**
Rete Semi Rurali e promotore di Let’s Cultivate Diversity.
 - Coltiviamo la Diversità!
 - L’utilizzo, la conservazione dinamica, lo scambio e la vendita delle sementi locali.
 - L’attuale questione legislativa in Italia e in Europa.
- **Sandra Spagnolo**
Ricercatrice da dieci anni, lavora su ricerca, divulgazione e assistenza tecnica nell’ambito dell’agricoltura biologica.
 - La ricerca nel recupero delle vecchie varietà.
 - Le realtà contadine che valorizzano risorse agricole locali creando piccole filiere.
 - *L’Associazione Produttori degli Antichi Mais Piemontesi e la Rete per le biodiversità orticole transfrontaliere.*
- **Sandro Passerini**
Azienda Agricola Cirenaica.
 - La coltivazione di varietà antiche nella provincia di Milano.
 - Il mais scagliolo.
- **Teodoro Margarita**
Insegnante, è custode di semi antichi e presidente di Civiltà Contadina.
 - Seedsaver, avanguardia di sovranità.
 - Il seme condiviso, germoglio fertile di un futuro libero.

DEGUSTAZIONE

Sabato 30 novembre 2013 ore 17

L'olio come il vino

Degustazione guidata sugli olii a cura di Gigi Brozzoni

Il livello qualitativo degli oli è sempre molto differenziato poiché molto eterogenei sono le abilità e i criteri tecnici e pratici applicati dai diversi produttori nelle varie fasi di lavorazione. Altrettanto diversificati, naturalmente, risultano anche i prezzi finali, con forti variabilità soprattutto fra industriale e artigianale la cui fondatezza, seppur giustificata dal differente standard qualitativo, spesso non viene compresa dal consumatore che premia con l'acquisto i prodotti di più scarso valore. Tale distorsione è dovuta altresì ad alcune storture che da sempre attanagliano il comparto oleario sotto il profilo distributivo e commerciale, ma persino culturale.

Per quanto riguarda i processi produttivi è possibile fare un parallelo con quanto avviene in vitivinicoltura, perché l'attenzione e la cura riservata dal buon vignaiolo alla vite, alla sua gestione stagionale, alla individuazione del miglior periodo di vendemmia ed alla rapidità del passaggio in cantina per avviare le operazioni di vinificazione sono le stesse che l'olivicoltore deve dedicare ai suoi uliveti per ottenere olio di eccellenza, preoccupandosi delle giuste potature, della gestione della chioma, della ricerca del miglior periodo per la brucatura manuale di ciascuna varietà, della rapidità dell'avvio delle operazioni di frangitura e della maniacale cura igienica degli impianti di estrazione e dei serbatoi di conservazione.

Non è forse un caso, quindi, se spesso i migliori oli d'oliva provengono da vignaioli o aziende vitivinicole, la qualità dei cui vini è ben ferma e consolidata.

Lo stesso parallelismo, tuttavia, non può essere proposto per le fasi successive alla produzione. I più efficaci canali di vendita per i vini d'eccellenza non sono, invero, adatti alla promozione dell'olio, perché se il miglior luogo per esporre e valorizzare le proprie bottiglie è senz'altro l'enoteca specializzata o la carta dei vini di un grande ristorante, altrettanto non si può dire per l'Olio Extra Vergine d'Oliva, che dovrebbe invece essere più convenientemente esposto sugli scaffali delle grandi gastronomie, ovvero quei negozi ai quali ci si rivolge prevalentemente per l'acquisto di generi alimentari di alta qualità, che rimangono invece in balia delle produzioni industriali e dei distributori.

All'ostacolo di ordine commerciale e distributivo si aggiunge anche un fattore culturale, ossia la scarsa familiarità da parte del consumatore con i caratteri organolettici che contraddistinguono gli oli di superiore qualità, una barriera che non consente di apprezzarne la reale eccellenza. Non è sufficiente sapere che esistono oli di diversa provenienza, né che possono essere suddivisi genericamente tra oli dolci o piccanti; come si è fatto a suo tempo con il vino, occorre promuovere la conoscenza degli oli italiani in modo specifico, raccontandoli, descrivendoli, creando occasioni di degustazione, mettendoli a confronto fra loro, sottolineando al contempo la peculiarità del loro utilizzo, tenendo conto del fatto che l'olio, a differenza del vino, non si può consumare in solitudine, ma è solo un condimento per accompagnare, crudo o cotto, altri alimenti e che ciascuna differente preparazione richiede un olio diverso, con specifiche e ben definite caratteristiche.

Per sanare questo deficit culturale c'è ancora molto da fare, sia da parte di chi si occupa di divulgazione enogastronomica sia da parte di chi produce e vende olio, facendo tesoro delle esperienze e competenze acquisite nel mondo del vino, ma adattandole ad un più specifico ambito alimentare e gastronomico.

Gli olii in degustazione

- **Casaliva, Frantoio e Leccino**
La Basia, Puegnago del Garda (BS), Lombardia
- **Moraiolo**
Forra'pruno, Lamporecchio (PT), Toscana
- **Leccino, Moraiolo e Frantoio**
Podere Borgaruccio, Peccioli (PI), Toscana
- **Frantoio, Leccino, Pendolino e Moraiolo**
Sorelle Palazzi, Morrone (PI), Toscana
- **Frantoio, Leccino, Carboncella e Raggia**
La Distesa, Cupramontana (AN), Marche
- **Ravece**
Michele Minieri, Carife (AV), Campania
- **Ogliarola**
Michele Minieri, Carife (AV), Campania
- **Nocellara del Belice**
Dos Tierras, Petrosino (TP), Sicilia
- **Biancolilla e Nocellara del Belice**
Riber Navel, Ribera (AG), Sicilia
- **Moresca, Carolea, Verdesse e Nocellara Etnea**
Iacono Corrado, Noto (SR), Sicilia

DEGUSTAZIONE E INCONTRO

Sabato 30 novembre 2013 ore 18

Un vino sull'altopiano

Degustazione e incontro a cura di Simonetta Lorigliola con Enrico Ceccotti e Lorelisa Costa di Criesia Vecchia, vignaioli a Quattropani di Lipari

Il mondo del vino è un universo sovrappopolato di parole e diktat di cui spesso si perde il bandolo, piombando in una deriva trendy tutta contenuta in un calice più o meno elegante. Una moltiplicazione di giudizi, valutazioni, divagazioni quasi mai derivanti da una vera conoscenza. Si è persa di vista la terra. Ovvero il punto di partenza.

Non di vino ci interessa parlare, ma di terra, intesa anche come Terra, come ambiente, ecosistema di relazioni, utopie e sperimentazioni.

Per fortuna c'è chi ci crede, creando concatenamenti tra territori fisici e progetti in divenire. A Lipari, nel cuore di un arcipelago baciato dalla bellezza ma anche minacciato e martoriato dalla miopia antropologica di chi l'ha, per fortuna solo in qualche punto, devastato, c'è un vino sull'altopiano. L'altopiano di Quattropani, fuori dalla furia del turismo fronte mare. Perché spesso "il turismo è terrorismo", diceva William Burroghs. In fuga verso la conoscenza di un progetto che vive, coltiva e immagina. Una fuga deleuziana, attiva e in movimento.

Criesia Vecchia. Una vigna, un podere, il frutteto, la vecchia casa. Non muti ricordi di un tempo passato.

Niente retorica della memoria. Vitalità e sperimentazione quotidiana. Per fare un vino poco modaiolo, ma autentico. Un vino contadino, avrebbe detto Gino Veronelli, sottolineando la nobiltà dell'aggettivo. Un vino che presentiamo soprattutto perché diventa la scusa per un racconto. Di un territorio, delle sue contraddizioni e delle potenzialità. **Un vino che dall'altopiano domina l'aperto e mostra la possibilità di un'isola felice. Fatta di terra e rivolta alla Terra.**

BAMBINI

Domenica 1 dicembre 2013 ore 15 per bambine e bambini

Io Germoglio

Laboratorio di autocostruzione a cura della deliziosissima Monica Gorza

Nel corso del LABORATORIO ogni bambino/a costruirà il suo personale libretto e ogni libretto germoglierà di pensieri e belle lettere | Vi chiediamo di portar forbici senza punte, colla in stick e tutte le cartacce preferite che avete in casa: ravanate nella differenziata, ripescate le carta delle uova di pasqua lasciate da parte, al salumiere chiedete la carta (pulita) del prosciutto, alla panettiera qualche bel sacchetto, al musicista i suoi spartiti, i vecchi fumetti, le pagine di quaderni usati, la gazzetta dello sport del nonno, le carte colorate dei regali scartati, le VELINE, le carte trasparenti, la carta PACCO, le carte vecchie, carte a quadretti a righine a pois, gli assi di bastone e le regine di cuori. . TUTTO IL RESTO LO PORTERA' LA TERRA TREMA! venite sarà meraviglioso!

Il laboratorio è gratuito ma a numero chiuso;
è consigliato per bambine/i dai tra anni (accompagnati) in su.
per iscrizioni scrivete qui:
info@laterratrema.org

PAROLA D'ORDINE: patente e LIBRETTO!

MUSICA

Venerdì 29 novembre 2013 ore 22

L'Enfance Rouge live

L'Enfance Rouge: un gruppo franco-italiano con base tra Berlino e Borj El Khadra. Più di 2000 concerti dal 1995, da Vilna a Tbilisi, da Swinoujscie a Siviglia, da Parigi a Siracusa; festival, teatri e club, nei campi profughi sloveni e croati durante l'ultima-penultima-terzultima-quartultima guerra.

Avant-rock, atonale e elettrico. Senza direzioni musicali né frontiere geografiche o artistiche. La stampa europea ne parla come di un incrocio tra introspezione ed accelerazioni, tra cerebralismo e fisicità, groove e trance.

Trapani ~ Halq Al Waady, registrato tra Tunisi (TN) e Lecce (I) è il nuovo album prodotto da L'enfance Rouge. Una certa elettricità pan-occidentale fusa con i fasti della musica orientale. Sinergia creativa tra larsen, feed-backs e questi famosi quarti di tono della musica dell'oltre-mediterraneo. Gli arrangiamenti sono firmati da Mohamed Abid, maestro incontestato di 'oud all'interno dell'Orchestra Nazionale de la Rachidia, compositore e insegnante presso l'Istituto Superiore di Musica di Tunisi. Trapani-Halq al Waady : una linea Nord-Sud. Trapani , ultimo porto europeo; Halq al Waady, primo porto "Ifriko".

Se l'occidente si chiude, i suoi musicisti saranno internazionalisti. Precisando che da un lato come dall'altro del Mediterraneo, non c'era nessuna volontà di realizzare una world-music ben formattata e alla moda, ne alcun turismo/orientalismo o colonial/intellettualismo.

L' Enfance Rouge ha collaborato con il più grande cantante arabo contemporaneo LOTFI BOUCHNAK, celebre interprete della musica arabo-andalusa e celebrato nel mondo intero. E' stato in tour con Eugene S. Robinson incredibile poeta, cantante scrittore e lottatore americano

L' Enfance Rouge Trio:

François R. Cambuzat: vox & chitarra

Chiara Locardi: vox & basso

Jacopo Andreini: batteria

Sito web: enfancerouge.net

Soundcloud: soundcloud.com/enfance-rouge

MUSICA

Venerdì 29 novembre 2013 ore 24

Luca Doobie & Yashin dj set

Luca Doobie

Radio Popolare - Spades Label

Luca Doobie è l'esempio lampante di come la musica possa essere pericolosamente additiva per una persona. Chitarrista e musicista dalla tenera età, è ora una delle figure più seguite della scena musicale underground milanese. Durante gli ultimi dieci anni è stato impegnato come dj, produttore e tecnico del suono, dimostrando pazienza, passione, creatività e doti tecniche. La propria sensibilità musicale lo ha agevolmente condotto tra stili che spaziano tra punk, indie rock, jazz, fusion, black music, hip hop, elettronica, drum and bass, house e techno. Dopo gli esordi su label minori quali Heimatmelodie e Acker, il loro sound unico ha decretato il successo di Off Recordings (capitanata dallo stesso Crom) come label di riferimento nel panorama underground europeo e ha consentito ai due di approdare alla storica etichetta inglese Freerange.

Soundcloud: soundcloud.com/luca-doobie

Yashin

Radio Blackout - Spades Label

Yashin trasmette da 10 anni a Radio Blackout storica emittente torinese che da 20 anni si autogestisce e si autofinanzia.

Con il suo programma ResetClub sviluppa un sound caldo potente e ricercato, che lo fanno conoscere e apprezzare al pubblico torinese.

Nel corso degli anni nel suo programma, vero e proprio contenitore elettronico, passano i migliori dj torinesi della scena clubbing e underground cittadino, dando spazio a chi a volte non lo trova nell'affollata scena elettronica torinese.

Collabora oltre che con Radio Blackout anche con il progetto TorinoDiscoCross.

Per ascoltare Yashin e la sua ResetClub basta collegarsi via fm 105.250 ogni venerdì notte dalla mezzanotte.

Ha pubblicato ep per l'etichetta Santos, Spades e Carnival Records.

Soundcloud: soundcloud.com/dj-yashin-theresetclub

Mix: mixcloud.com/yashin/

MUSICA

Venerdì 29 novembre 2013 ore 22:30 al Baretto

T-Roosters live

I T-ROOSTERS nascono dal comune amore di quattro musicisti per la musica nera dagli anni 50/60 ad oggi. Per questo motivo la batteria di Giancarlo Cova e il basso (e contrabbasso) di Andrea Quaglia sono una sezione ritmica perfetta per la chitarra di Tiziano "Red Rooster" Galli (anche voce della band) e il Mississippi saxophone (blues harp) di Marcus Tondo, per ritrovare l'inestimabile sound dello swing/blues, del rock'n'roll e del boogie woogie (T-Bone Walker, Muddy Waters, Percy Mayfield, Hollywood Fats, i tre King, Chuck Berry e tanti altri). Tra le varie collaborazioni con artisti extraeuropei spicca il nome di Vivian "Vance" Kelly (USA) che i T-Roosters hanno accompagnato nel tour europeo del 2010/11 culminato nella produzione dell'album: "Rock my Soul" e Detroit Gary Wiggins (USA) con l'album: "Saxin' the Blues" (entrambi Feelin' Good records). La formazione basata sulla formula del quartetto non disdice allargarsi in performances con pianisti o brass ensemble che ne raffinano e completano il tipico sound jump (blues da ballo).

Tiziano Galli: chit. e voce

Giancarlo Cova: batterie e perc.

Andrea Quaglia: Basso e Contrabbasso e cori

Davide Spagnuolo: pianoforte e tastiere avariate

Marcus Tondo: Armoniche e cori

MUSICA

Sabato 30 novembre 2013 ore 22

Katzuma & The Expanding Disco Machine feat. Dre Love live

In un tempo sospeso tra la fine degli anni settanta e l'inizio degli anni ottanta, tra la disco, il funk e la nascente house, Katzuma trasforma lo spirito della sua musica e dei suoi dj set in un vero e proprio concerto dal vivo. The Expanding Disco Machine è la band formata da sei musicisti di grande spessore, assemblata e diretta per riportare la musica dal vivo ad un'esperienza per il dancefloor. The Expanding Disco Machine è un dj set suonato dal vivo tra brani di Katzuma, cover e re-edit ripensati per essere eseguiti da una super band.

Deda aka Katzuma: elettronica dj e computer machines

Nico Menci: tastiere e sintetizzatori

Davide Blandamura: basso elettrico

Paolo Emilio Albano: chitarra

Danilo Mineo: percussioni

Gastone Pasotto: congas

Alessandro Meroli: flauto e sax baritono

Dre Love: special featuring

Sito web: www.katzuma.org/expanding-disco-machine

Video: vimeo.com/29804050

Documentario "From Inner Space": vimeo.com/26198074

MUSICA

Sabato 30 novembre 2013 ore 24

Katzuma dj set

Ci sono artisti ai quali sta bene restare incasellati in un contesto o una definizione: fa parte del gioco delle identità contemporanee. E poi ci sono artisti il cui coefficiente creativo è troppo sopra la media per consentire loro una sosta stanziata sotto la voce di una rubrica. **Chi l'ha conosciuto ed amato come Chico Md dentro quella macchina rivoluzionaria dell'hip hop nostrano denominata Sangue Misto (o prima ancora in Isola Posse All Stars) non è detto abbia poi seguito le sue vicissitudini artistiche fino al progetto Katzuma** che, in effetti, almeno stilisticamente, sta da un'altra parte. Il fatto che sia uscito dal radar di tanti appassionati italiani non è necessariamente un male. Anzi...

Tutto il nuovo corso comincia nel 2004 con una serie di sessioni di studio tra il produttore suddetto e il dj e musicista Tony Tee. **Il campo scelto è un amore viscerale per i vecchi vinili e tutti i generi musicali dominati dal groove, la regola di base prevede il campionamento forsennato da polverosi vinili.** Lo scopo: sottrarre al tempo preziosi reperti funk da consegnare alla storia sotto forme rinnovate attraverso le pratiche del mixing e dell'editing. Il gioco riesce così bene che la loro discografia, al momento, consiste in tre album, vari singoli e remix per etichette sparse in mezzo mondo (dal Giappone al Canada). **Il sound di Katzuma ha quella impronta tipica di cui si innamorano i conoscitori veri e gli appassionati sinceri della musica da ballo** – quelli che riescono a restare superiori alle mode e alle isterie temporanee. Gli inglesi direbbero “hi-quality home-made get-down stuff”. Piace così tanto, il suo suono, che per reinterpretarlo si offrono volontari personaggi del calibro di LTJ Experience, Al Kent of Million Dollar Disco, Scuola Furano, Reset!, E-The-Hot, Blatta & Inesha, Ajello...

La stessa cosa succede per i djset: in barba alle lacune italiane vengono richiesti dai grandi festival internazionali come dai centri sociali più underground, per suonare al fianco di nomi quali Kraftwerk, Moodyman, John Morales, Fred Wesley, Alexander Robotnick. Ma poi succede anche dell'altro al nostro eroe. Nel 2007 viene chiamato al fianco dello storico compositore Franco Micalizzi per lavorare agli arrangiamenti orchestrali di un evento live irripetibile denominato “Gli Originali” nel quale le zampe dei due tori c'entrano, eccome. **Nel 2009 Chico Md inizia la collaborazione col progetto The Expanding Disco Machine per portare sul palco un incredibile crogiuolo di suoni che vanno dal jazz-funk d'impronta classica alla deep-house più oscura.**

L'avventura più recente del nostro è sotto il moniker Tony Tee (ma come? Non era il suo collaboratore in Katzuma? Sì. Forse. Cioè...) a sparare mine deep-house su etichette di culto come Editorial e Chaungo. L'uscita più recente, servita come pretesto per chiedergli questo set esclusivo, è per quelli di Original Cultures, nella collezione Zooriginal, su un prezioso 7" arricchito dalla stampa di David Ellis.

Sito web: www.katzuma.org

Mix: soundcloud.com/mixologyradioshow/katzuma-x-mixology

Video: youtu.be/EnGdtOyBYlw

MUSICA

Sabato 30 novembre 2013 ore 22:30 al Baretto

Jurnatèr live

Jurnatèr è un gruppo di canti e musiche popolari composto da sette musicisti provenienti da diverse esperienze in vari generi musicali, impegnati in una contaminazione sonora che miscela le tipiche sonorità del sud Italia con quelle dei paesi vicini, al di là del mare e delle montagne, sperimentando una moderna evoluzione della musica popolare.

La formazione nasce nel 2006 da un'idea del cantante Natalino Minchillo (Tataj), da anni appassionato alla ricerca e alla riproposta dell'opera del grande cantastorie pugliese, scomparso nel 2005, Matteo Salvatore.

Jurnatèr è il termine che in Puglia indica i lavoratori a giornata, braccianti italiani ai tempi di Matteo e oggi quasi esclusivamente stranieri, "extracomunitari", i moderni schiavi, ingaggiati giornalmente dai "caporali" e sfruttati dall'alba al tramonto per pochi euro nelle campagne del sud e nei cantieri edili del ricco nord est.

Il progetto si realizza con il "Tributo a Matteo Salvatore" che ha l'intento di diffondere le bellissime e preziose canzoni scritte da questo importante e originale personaggio.

Le sue parole, con emozionante poesia, ci raccontano la miseria, la sofferenza e la speranza del mezzogiorno italiano durante il ventennio fascista dove Matteo, nato nel 1925 nel piccolo paese di Apricena (FG), ha vissuto la sua infanzia e la sua gioventù.

Sono storie di braccianti, racconti di fame e disperazione ma anche storie d'amore e divertenti ballate ironiche di momenti di vita quotidiana contadina e di paese. Il forte senso d'ingiustizia che emerge dalle sue canzoni è per molti aspetti, purtroppo, ancora presente nella nostra società. Matteo è testimone di un sud arretrato, di una terra secca, sterile e inospitale, quasi un terzo mondo, spietato come quello dal quale arrivano i disperati di oggi. Il Tributo a Matteo è un recupero della memoria e la musica e le voci dei Jurnatèr danno nuova vita e attualità alla denuncia e al messaggio che trasmettono le sue canzoni.

"Questa per me è l'unica fonte di cultura popolare in Italia e nel mondo nel suo genere. Noi dobbiamo ancora inventarle le parole che dice Matteo Salvatore." (Italo Calvino)

L'originale espressione del gruppo, apprezzato nei migliori locali di musica live e festival folk di diverse città italiane, è arricchita dalla recente produzione di brani inediti nati dalla fusione di ritmi, melodie e voci intrecciate alle note femminili di violino e fisarmonica e alla calda espressione delle composizioni dialettali del cantante.

Andrea Quaglia: contrabbasso

Antonio Meloni: chitarra, voce

Davide Orlando: flauti, percussioni

Federico Caroli: chitarre, voce

Giulia Larghi: violino, mandolino

Natalino Minchillo (Tataj): voce

Paola Giuliani: fisarmonica, voce

Sito web: myspace.com/jurnater

TEATRO

Domenica 1 dicembre 2013 ore 18

No TAVEvo Detto

Spettacolo teatrale dei Teatranti della Viscosa

Di e con **Laura Pece / Stefano Greco**

Musiche al pianoforte **Francesca Bertozzi**

NO TAVEVO detto è un percorso di informazione e riflessione rispetto al tema dei treni ad alta velocità e delle grandi opere nonché una riflessione su come l'informazione viene manipolata dai politici e dalla maggioranza dei mezzi di comunicazione ufficiali.

Un percorso che segue le tappe principali dell'alta velocità in Italia: Afragola(NA), Tor Sapienza (RM), Mugello (FI) e infine la Val di Susa.

La protagonista Maria diventa ferroviaria, convinta sostenitrice del progetto dell'Alta Velocità, inizia un percorso nel tempo (dai primi anni 90) e nello spazio, che la porta a conoscere le varie realtà devastate dalla grande opera.

Il viaggio di Maria sarà sia personale, attraverso il lavoro, la casa, il mutuo, che collettivo attraverso la voce di altri personaggi e le loro storie.

Un percorso che culmina con la consapevolezza che la realtà è fatta delle nostre scelte e se questa consapevolezza può sembrare scontata a livello intellettuale non lo è nella vita di tutti i giorni.

Il progetto *No Tavevo detto* nasce con **l'ambizione di non essere civile ma tornare ad essere politico**, teatranti direttamente coinvolti come attori e cittadini. Non solo testimoni o narratori di fatti storici, ma anche di parte, schierati contro le speculazioni che ricadono sulla vita di tutti. Schierati contro il disagio del lavoro che non rende liberi e con ancora un sogno nel cassetto: allargare la capacità di immaginare un'esistenza migliore.

Ma non basta immaginare, è necessario fare una scelta, decidere il percorso ed essere pronti alle conseguenze. Non solo dicendolo ma con la pratica del fare ognuno con le proprie capacità ed il proprio agire, il nostro è: fare teatro. Abbiamo scelto di fare attraverso questo spettacolo un passo ulteriore verso la così detta *controcultura* che pone il conflitto e la capacità di agire dei cittadini, non come valvola di sfogo, ma come un metodo efficace per tutelare la vita delle persone, contro la classe corrotta che ci governa di volta in volta.

Fare uno spettacolo dichiaratamente NO TAV ci pone ai margini dell'ufficialità, è una scelta fatta attraverso l'esperienza della val di susa, di quello che significa un territorio militarizzato e di quello che significa scegliere un argomento non gradito.

Noi viviamo di questo misurandoci ogni giorno con le difficoltà personali e professionali.

Teatranti e commedianti della nostra epoca ci mettiamo al servizio della società, senza parenti, senza padroni e senza padrini.

Fuori dagli intellettualismi, rigori tecnici e sperimentali, ma utilizzandone quanto basta per trovare un dialogo con le persone, una complicità umana spesso perduta.

Creando personaggi riconoscibili anche da lontano e situazioni reali in cui la gente, che decide di ritornare a teatro, si riconosce.

La narrazione, il canto, la maschera e un buon allenamento all'improvvisazione sono i capisaldi di questo lavoro.

Percorriamo una via di mezzo tra l'arte e la vita, una via che non si disinteressa della realtà, tuttavia, non vuole una mimesi totale di ciò che rappresenta. Immagina situazioni e stati emotivi trovando nell'assurdità comica o tragica la stessa natura dei sogni.

Sito web: www.teatridellaviscosa.com

CUCINA

IL MENU

Cena di Venerdì 29 Novembre 2013

Minestrone d'orzo
Pasta e fagioli
Lasagne radicchio e zola
Polenta e cassoeula
Scaloppine di pollo con zola e pere
Contorno mandorlato
Mousse al cioccolato
Torta di ricotta e zucca

Cena di Sabato 30 Novembre 2013

Sformatini di ricotta ed erbe
Crespelle cotte e fontina
Passata di ceci con farro e fagioli
Lasagne gratinate con lonza di maiale
Rollatine di tacchino
Cartoccio di zucca, carciofi e primosale fritti
Patate duchesse
Roselline di mele
Crema di ricotta

Pranzo di Domenica 1 Dicembre 2013

Crepes di polenta e formaggi
Zuppa di cipolle
Risotto giallo con ossibuchi
Fagottini di verza in salsa
Filetto di maiale in crosta di pistacchi
Sauté di scarola con carciofi, noci, uva sultanina e melograno
Quiche di carciofi e patate
Meringata
Torta al cioccolato

Cena di Domenica 1 Dicembre 2013

Strudel di porri
Zuppa alla valpellinese
Pappardelle all'anatra
Vitello in salsa nera
Gratin con radicchio e pancetta
Cartoccio di foglie di radicchio in pastella
Polpettine di patate e funghi fritti
Meringata
Torta della nonna

CUCINA

LA FILIERA DIRETTA

Apicoltura Veca, Milano (MI): miele.

Arioli, Ozzero (MI): zola.

Aurora, Offida (AP): olio.

Boschi, Verderio Superiore (LC): carne di manzo e di vitello.

Cantalupo, Ponte San Pietro (BG): verdure, ceci, pere.

Cascina Caremma, Besate (MI): farina e riso.

Cascina Selva, Ozzero (MI): taleggio, scamorza, ricotta, primosale, panna, latte, uova, farina, pasta fresca, pane.

Cirenaica, Robecchetto con Induno (MI): carne di maiale, prosciutto cotto, pane, polenta.

E.V.A. Eco Villaggio Autocostruito, Pescomaggiore (AQ): farro e zafferano.

Equo e Solidale: zucchero di canna, uvette, noci e spezie.

Fiorano, Cossignano (AP): salvia, rosmarino e timo.

Iacono Corrado, Noto (SR): capperi, pomodorini secchi e mandorle.

Il Pane di Robi, Varzi (PV): pane.

L'Oca di Sant'Albino, Mortara (PV): anatra, pollo, tacchino.

La Basia, Puegnago del Garda (BS): polenta.

La Viranda, San Marzano Oliveto (AT): vino.

Nevola, Noto (SR): pistacchi.

Pelizza Giancarlo, Romano Canavese (TO): orzo.

Quetzal, Modica (RG): cioccolato e cacao.

Riber Navel, Ribera (AG): limoni e arance.

Rinascita Agricola, Centenate di Besnate (VA): mozzarella.

Terra d'Arcoiris, Chianciano Terme (SI): mele.

LA RONCOLA D'ORO

Domenica 1 dicembre 2013 ore 20

La Roncola d'Oro 2013

Premiazione del vincitore

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.

L'albo d'oro

- 2012 | **Daniele e Cristiano Garella** | Masserano (BI)
- 2011 | **Claudio Solito** | La Viranda | San Marzano Oliveto (AT)
- 2010 | **Gaetano Morella** | Manduria (TA)
- 2009 | **Pino Ratto** | Rocca Grimalda (AL)
- 2008 | **Paolo Beretta** | Fiorano | Cossignano (AP)

INFORMAZIONI

ORARI

Gli **orari di apertura** al pubblico della manifestazione sono i seguenti:

- **Venerdì** 29 Novembre 2013
15:00 – 22:00 Fiera contadina
22:00 – 04:00 Festa musicale
- **Sabato** 30 Novembre 2013
15:00 – 22:00 Fiera contadina
22:00 – 04:00 Festa musicale
- **Domenica** 1 Dicembre 2013
13:00 – 20:00 Fiera contadina
20:00 – 22:00 Premiazione della Roncola d'Oro e cena conclusiva

INGRESSO

L'ingresso alla manifestazione è con **sottoscrizione al progetto**: 8 €.

Venerdì e Sabato sera, dopo le ore 22, l'ingresso per i concerti è di 5 €.

Domenica sera, dopo le ore 20, l'ingresso è gratuito.

La sottoscrizione comprende: le **degustazioni libere** dei vini e dei prodotti dei vignaioli, degli agricoltori e degli artigiani presenti; la partecipazione libera agli **incontri**, alle **degustazioni guidate**, ai **laboratori**, ai **concerti**, alle **videoproiezioni** e al **teatro**.

All'entrata ogni visitatore sarà munito di: un **calice da degustazione**; un **catalogo** illustrante le aziende e i vini/prodotti presenti, gli eventi in programma, i menù delle cene a filiera diretta; una **scheda per votare** l'aspirante vincitore del premio della Roncola d'Oro.

Ogni produttore nel proprio stand metterà in evidenza l'**autocertificazione** e il **prezzo sorgente** per permettere la massima rintracciabilità e trasparenza dei propri prodotti in degustazione e in vendita.

CUCINA

La **cucina** preparerà dei pasti **a filiera diretta** con le materie prime dei produttori presenti. Non è necessaria la prenotazione, per questo consigliamo di avvicinarsi alla cucina con il giusto anticipo, è possibile infatti qualche minuto di fila. Il costo indicativo di un pasto completo (antipasto, primo, secondo, contorno, dolce, vino escluso) è all'incirca 15 €.

DOVE

Leoncavallo s.p.a., via Watteau 7, Milano (zona Greco).

in mezzi pubblici:

autobus: 81 da Stazione Centrale; 43 da MM3 Sondrio; 43 da MM2 Gioia.

stazioni metropolitana più vicine: Sondrio, Gioia, Stazione Centrale.

in auto:

dalla A4: uscita Sesto San Giovanni, viale Fulvio Testi, viale Zara, viale Marche, viale Lunigiana, via Gioia, via De Marchi.

dalla stazione centrale: via Galvani, via Gioia, via De Marchi.

CONTATTI

La Terra Trema

info@laterratrema.org

www.laterratrema.org

Leoncavallo s.p.a.

Tel./Fax 02.36510287