

TUTTI GIÙ PER TERRATM

dire, fare, mangiare

MESSAGGERI DEL
GUSTO DI BRIANZA



Direfaremangiare

in collaborazione con



Slow Food[®]
Monza-Brianza

“SENZA CONOSCENZA NON C'È PIACERE”

LA NASCITA DI “TUTTI GIÙ PER TERRA” ARRIVA, DOPO UNA GESTAZIONE LUNGA E MEDITATA, IN SEGUITO AD ALCUNE ESPERIENZE POSITIVE MATURATE NEGLI ANNI. L'ESIGENZA DI METTERE IN EVIDENZA UN CARTELLO IN CUI SI POTESSERO RICONOSCERE I PRODUTTORI AMICI DI SLOW FOOD CI SEMBRAVA ORMAI INELUDIBILE. LA CONVINZIONE CHE IL CIBO E LE PRODUZIONI TRADIZIONALI ESPRIMESSERO UNA CULTURA, HANNO TROVATO LA CONFERMA PUNTUALE NELL'ENTUSIASMO CON CUI UN MANIPOLO DI PRODUTTORI SI SONO LEGATI A QUESTO PROGETTO, CONVINTI CHE IL LORO LAVORO NON SI DEBBA FERMARE AD UNA SEMPLICE PRODUZIONE DI REDDITO, MA POSSA FARE DA AMBASCIATORE DEL GUSTO DELLA LORO TERRA.

IL PROGRAMMA DI “TUTTI GIÙ PER TERRA” È SENZA DUBBIO AMBIZIOSO, MA INTANTO LANCIA UN MESSAGGIO: LA BRIANZA È UN TERRITORIO CHE VA AL DI LÀ DEI CONFINI GEOGRAFICI PROVINCIALI E L'ADESIONE DI PRODUTTORI DELLE TRE PROVINCE, MONZA, COMO E LECCO LO CONFERMA. PER MEGLIO ESPRIMERE IL MESSAGGIO ABBIAMO PENSATO CHE UN SEMPLICE MERCATO DEI PRODUTTORI, ANCHE SE BUONI, PULITI E GIUSTI, NON FOSSE SUFFICIENTE A DARE IL GIUSTO PALCOSCENICO ALLA QUALITÀ DELLE PRODUZIONI PROPOSTE, PERCIÒ ABBIAMO AFFIANCATO AI PRODUTTORI UN PICCOLO RISTORANTE ITINERANTE CHE TRASFORMASSE QUESTE ECCELLENZE GASTRONOMICHE IN PIATTI DELLA TRADIZIONE LEGATI ALLA STAGIONALITÀ, QUINDI NON MENÙ FISSI, MA PIATTI DETTATI DAI PRODOTTI DEL MOMENTO. LO STESSO RISTORANTE SERVIRÀ DA PALCOSCENICO PER I LABORATORI DEL GUSTO, I SALOTTI GASTRONOMICI O PICCOLI MASTER, COME NELLA TRADIZIONE DI SLOW FOOD, PERCHÉ “SENZA CONOSCENZA NON C'È PIACERE” COME RIPETE DA ANNI CARLIN PETRINI, IL PRESIDENTE INTERNAZIONALE DELL'ASSOCIAZIONE. L'AMBIZIONE È QUELLA DI CREARE UN PICCOLO SALONE DEL GUSTO ITINERANTE DEL TERRITORIO BRIANZOLO. CREDIAMO CHE CON QUESTE PREMESSE ALL'INTERNO DI QUESTA INIZIATIVA CI SIANO I PRODROMI DEL MERCATO DELLA TERRA MA ANCHE UN PEZZO DI TERRA MADRE. I SEMI SONO STATI PIANTATI E SE IL TERRENO SARÀ FERTILE, COME NOI SIAMO CONVINTI, I FRUTTI NON TARDERANNO AD ARRIVARE!




Slow Food[®]
Monza-Brianza

AGOSTINO CELLINI
FIDUCIARIO
SLOW FOOD MONZA E BRIANZA



NON SOLO UN MERCATO, MA UNA SCELTA PER IL FUTURO.

RIDARE DIGNITÀ ALLA TERRA, AI SUOI PRODOTTI ED AI SUOI ATTORI.
 DIFENDERE LA BIODIVERSITÀ DI FRUTTA E VERDURA,
 VALORIZZARE LE TRADIZIONI GASTRONOMICHE,
 PROMUOVERE UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE.
 TUTELARE I PICCOLI PRODUTTORI ED INCENTIVARE IL RITORNO DELLE GIOVANI GENERAZIONI AL LAVORO NEI CAMPI.
 CONSUMARE I PRODOTTI SECONDO LA GIOSTRA DELLE STAGIONI
 SALVAGUARDANDO L'AMBIENTE E I TERRITORI.

tutti giù per terra

È un luogo di incontro dove i produttori locali presentano i loro prodotti direttamente al pubblico, garantendo metodi di produzione rispettosi dell'ambiente e secondo la "Giostra delle stagioni".

TUTTI GIÙ PER TERRA punta a promuovere i piccoli produttori, agricoltori, artigiani del gusto per preservare la cultura alimentare, la biodiversità e sostenere l'economia delle comunità locali.

dice

L'ARENA DEL GUSTO

È lo spazio culturale di TUTTI GIÙ PER TERRA, destinato agli approfondimenti legati al cibo, all'enogastronomia ed ad una nuova idea di agricoltura.

Qui hanno luogo "I Laboratori del Gusto" che sono le ormai note degustazioni guidate di Slow Food: alla presenza dei produttori e con l'aiuto di esperti si parla di cibo e di vino, si fanno confronti, domande, si assaggia, si tocca, si valuta, si commenta con approccio ludico tenendo sempre presente che il buon cibo e il buon vino e la buona birra sono anzitutto un piacere, che deve essere anche reso dritto.

Ampia la scelta che spazia da birre introvabili, chicche d'autore come prosciutti artigianali, formaggi e altri eccellenti prodotti portati dai piccoli produttori presenti a TUTTI GIÙ PER TERRA.

Ma la grande novità che partirà dall'"Arena del Gusto" sarà "La Spesa Guidata al Mercato". Nonostante le apparenze spesso fare la spesa non è facile per il consumatore (quante volte ci ritroviamo ad acquistare ed a cucinare sempre le stesse cose?). Diventa allora importante essere guidati in un giro di acquisti consapevole e ragionato, per ricevere spunti pratici e intelligenti anche su come cucinare quanto acquistato.

L'"Arena del Gusto" è anche la sede ideale per convegni dove si incontreranno i produttori, gli amministratori locali, gli enti di tutela e promozione per discutere delle problematiche del settore e ricercando le eventuali soluzioni.

fae

IL MERCATO

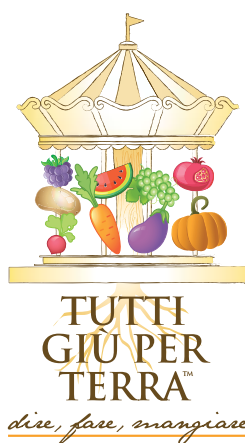
È il cuore pulsante di TUTTI GIÙ PER TERRA; i visitatori possono tuffarsi tra le bancarelle e trovare prodotti d'eccellenza come i vini di Montevicchia della neonata IGT "Terre Lariane", le birre dei micro-birrifici artigianali brianzoli, la luganega di Monza antica ricetta, non mancano i prosciutti compresi quelli di pecora brianzola, il cui consorzio è presente tra i sodali del gusto. Confetture e poi frutta, verdura e altro dalle colline di Missaglia. Spazio anche ai formaggi di Montevicchia, al Pane, quello con lievito madre, ed i dolci, i gelati ed i sorbetti creati con assoluta artigianalità e con ingredienti che rispettano la natura.

mangiare

PICCOLA OSTERIA DEL MERCATO

All'interno di TUTTI GIÙ PER TERRA è presente la "Piccola Osteria del Mercato", dove seduti a tavola i visitatori vivranno un'esperienza enogastronomica secondo la stagionalità e le ricette del territorio che utilizzano i prodotti presentati dai produttori locali nell'area mercato.





SCOPRI IL CALENDARIO
CON GLI APPUNTAMENTI SUL SITO
WWW.TUTTIGIUPERTERRA.BIZ
INFO@TUTTIGIUPERTERRA.BIZ

MESSAGGERI DEL GUSTO DI BRIANZA



Direfaremangiare

in collaborazione con



Slow Food®
Monza-Brianza