

## Abbiamo costruito opportunità per l'agricoltura, il territorio e l'ambiente

**SAPORI IN FIERA** si ripropone ai visitatori come vetrina straordinaria dei prodotti dell'agricoltura lecchese. La nona edizione ha l'ambizioso obiettivo di consolidare il grande successo di pubblico e di operatori del 2008 e di superarlo. Gli operatori faranno a gara ad allestire con gusto gli stand, tra i quali gli ospiti potranno assaggiare e acquistare i prodotti del territorio, nei quali rivive la cultura profonda del legame con la terra ed i suoi frutti. Anche quest'anno presenteremo una manifestazione vitale e ricca di eventi, nella quale si potrà respirare un'atmosfera piacevole e leggera, come quando si incontrano vecchi amici desiderosi di raccontarsi le cose accadute dall'ultimo incontro, che sono tante e importanti per l'agricoltura lecchese.

Nel corso del 2008 ci sono stati due rilevanti riconoscimenti, dai quali i nostri agricoltori possono trarre fiducia e cogliere nuove e interessanti opportunità. Dopo anni di impegno degli allevatori, la Regione Lombardia ha riconosciuto nell'elenco dei prodotti tradizionali regionali l'**Agnello di razza brianzola**, che ha nel territorio lecchese la più grande popolazione e area d'allevamento.

La Provincia di Lecco è stata anche capofila di un importante progetto per il nostro vino, al quale il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha riconosciuto l'Indicazione geografica tipica "**Igt Terre Iariane**". Si è consolidato il rapporto fra produttori e consumatori e il Mercato degli agricoltori di Osnago ha aperto la strada al mercato mensile a Oggiono e ad altri due nuovi mercati, a Valmadrera e a Ballabio, attivi entro il 2009.

Possiamo dire, con orgoglio, che gli agricoltori e l'agricoltura lecchese guardano a nuovi orizzonti percorrendo nuove vie, senza tuttavia rinunciare alla prudenza avveduta che si alimenta della secolare esperienza di rispetto della natura, nella quale affonda le radici una cultura che tramanda il successo nella tradizione.

**E' con piacere che rinnovo l'invito a partecipare.**

**Italo Bruseghini**

*Vice Presidente e Assessore alle Attività Produttive della Provincia di Lecco*

# FIERA DI OSNAGO 4 e 5 APRILE 2009

sabato dalle 15:00 alle 23:00 e domenica dalle 10:00 alle 20:00

## Come arrivare:

La Fiera di Osnago è situata lungo la Strada provinciale 342dir

### Da Lecco

Strada provinciale 342dir, che collega Lecco alla tangenziale Est di Milano, superati i comuni di Merate e Cernusco Lombardone.

### Da Milano

Strada provinciale 342dir, proseguimento della Tangenziale Est di Milano, superati i comuni di Carnate (Mi) e Lomagna (Lc)

La Fiera è raggiungibile anche in treno; la stazione di Osnago si trova nel centro del paese, a 1 km dall'area espositiva.



Programma provinciale di Educazione Alimentare realizzato con il contributo della D.G. Agricoltura della Regione Lombardia

### Per Informazioni:

PROVINCIA DI LECCO - tel. 0341.295518 - [www.provincia.lecco.it](http://www.provincia.lecco.it)

FIERA DI OSNAGO - Via Martiri della Liberazione (zona belvedere) - tel. 039 587452

Il programma potrebbe subire variazioni  
Per informazioni, durante l'orario di apertura della manifestazione: tel 338.6660177

Manifestazione realizzata con il contributo di Bodega G.&C. Spa, Compostaggio Lecchese Spa, S.E.VAL Srl, Silea Spa e con il patrocinio del Comune di Osnago



Provincia di Lecco

[www.provincia.lecco.it](http://www.provincia.lecco.it)



grafica aglataesrl / ph. G. Vassena

**SAPORI IN FIERA**  
I PRODOTTI AGRICOLI E L'ENOGASTRONOMIA LECCHESE  
CULTURA CHE NUTRE



# FIERA DI OSNAGO 4 e 5 APRILE 2009

sabato dalle 15:00 alle 23:00 e domenica dalle 10:00 alle 20:00

**INGRESSO GRATUITO**

## MENU TIPICI LOCALI

## DEGUSTAZIONI GUIDATE

## ENOTECA:

VINO DI MONTEVECCHIA CON ASSAGGI  
DI FORMAGGI E SALUMI LOCALI

## BIRRIFICIO LECHESE

LABORATORI E DIMOSTRAZIONI  
DI CUCINA E GASTRONOMIA

## LABORATORI DIDATTICI

## MERCATO DEI PRODUTTORI AGRICOLI

## GIRI IN CARROZZA E SU ASINI

## TEATRO E MUSICA

## INFORMAZIONI TURISTICHE

## ESPOSIZIONE AVICOLA

SABATO CENA IN CORTE  
E BALLO LISCIODOMENICA “I PICETT DEL GRENTA”,  
“BATTESIMO DELLA SELLA” E  
“RANGERS D’ITALIA” A CAVALLO

SABATO 4, ore 16.00:

IL PASTO GIUSTO INIZIA DAL PIATTO: IL MATER-BI AL  
POSTO DELLA PLASTICA

Provincia di Lecco, Silea S.p.a. e Novamont S.p.a. promuovono l'uso nelle strutture collettive di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili, in sostituzione dell'usa e getta in plastica non riciclabile.

Durante l'intera durata della manifestazione sarà in funzione anche il servizio di ristorazione self service della Fiera (domenica 5 fino alle ore 21.00).

## SABATO 4

- ORE 15.00 - Inaugurazione con il Corpo musicale di Robbiate
- ORE 15.30 - Laboratorio del gusto: **la birra artigianale lecchese**
- ORE 16.00 - Incontro “Il pasto giusto inizia dal piatto: il mater-bi al posto della plastica”
- ORE 16.30 - Presentazione del volume “**Vendita diretta dei prodotti agricoli**”
- ORE 17.00 - Laboratorio del gusto: **l’olio d’oliva del Lario**
- ORE 17.30 - Laboratorio di lavaggio e infeltrimento della lana di pecora
- ORE 18.00 - Laboratorio del gusto: **salame, salamelle e mortadella di fegato di coniglio**
- ORE 18.30 - Aperitivi e degustazioni (stand vari)
- ORE 18.30 - Laboratorio del gusto: **la birra artigianale lecchese**
- ORE 19.30 - **Si mangia in corte** Cena “contadina” all’interno di un’antica corte, con costumi tradizionali
- ORE 20.30 - Laboratorio del gusto: **la birra artigianale lecchese**
- ORE 21.00 - Teatro dialettale (“Le zabette” – Oggiono)
- ORE 21.30 - Intrattenimento musicale con ballo liscio

## DOMENICA 5

- ORE 10.30 - Laboratorio di lavaggio e infeltrimento della lana di pecora
- ORE 10.30 - **La Provincia incontra gli allevatori**
- ORE 11.00 - Presentazione del **Piano di Indirizzo Forestale**
- ORE 11.00/12.00 - Gelato allo yogurt per i bambini
- ORE 11.30 - Gruppo folcloristico “L’allegra brigata”, Mandello del Lario
- ORE 11.30 - Laboratorio del gusto: **l’olio d’oliva del Lario**
- ORE 12.00 - Laboratorio del gusto: **la birra artigianale lecchese**
- ORE 12.00 - Degustazione polenta, aperitivi e degustazioni (stand vari)
- ORE 14.30 - Laboratorio del gusto: **la birra artigianale lecchese**
- ORE 15.00 - Il compleanno della **torta Resegone**
- ORE 15.30 - Dimostrazione pratica di potatura del pesce
- ORE 16.00 - Laboratorio di lavaggio e infeltrimento della lana di pecora
- ORE 16.30 - Spettacolo folcloristico con “**I picett del Grenta**”
- ORE 18.00 - Laboratorio del gusto: l’olio d’oliva del Lario
- ORE 18.30 - Aperitivi e degustazioni (stand vari) e “fagiolata”
- ORE 19.00 - Laboratorio del gusto: **la birra artigianale lecchese**

Provincia di Lecco, A.P.A. Como Lecco, Agricola Novella, Agriturismo Carpi de Resmini E., Agriturismo Il Ronco, Agriturismo Pomoni Domenica, Aldeghi Gianni, Alimentari Figini, Allevamento Poada, Apicoltura Bonfanti, Apicoltura Fumagalli Raffaele, Apicoltura Melyos, Asl Lecco, Ass. Asini si nasce, Ass. Brig Brianza Guide, Ass. Culturale archeologica Oggiono, Ass. Cuochi Lecco e Provincia, Ass. Lombarda per la Didattica in Agricoltura, Ass. Micologica Bresadola, Ass. Pecora Brianzola, Az. Agr. Biffi Augusto, Az. Agr. Brivio E Anedda, Az. Agr. Cascina Costa Antica di Chiari M., Az. agr. Castelli Carlo Emilio, Az. Agr. Colombo Bruno, Az. Agr. Conca Sandra, Az. Agr. dell’Adda, Az. Agr. F.lli Piazza, Az. agr. Fazzini Milena, Az. Agr. Gaetano Besana, Az. Agr. La Costa di Crippa C., Az. Agr. Monsereno Horses, Az. Agr. Pennati Antonio, Az. Agr. Pensa Gabriele, Az. agr. Ravasi Vincenzo, Az. Agr. Rigamonti Maria Teresa, Az. agr. Ronchi di Genestraro, Az. Agr. Rusconi Marco, Az. Agr. Tentori S.a.s., Az. Agr. Valsecchi Mario, Az. Agr. Vitiv. Cattaneo, Az. Agr. Vitiv. Santa Croce, Az. Agr. Vitiv. Valcurone, Birrificio Artigianale Lariano, Carozzi Roberto, Casiraghi Erbe Aromatiche S.A., Ceko Il Pescatore, CFFA Casargo-Lecco Lavoro, Coldiretti Como-Lecco, Collina Verde di Rossetti A., Comitato Festa Ringraziamento Casatenovo, Comune di Annone Brianza, Comune di Galbiate, Comune di Garlate, Comune di Morterone, Confartigianato Lecco, Consorzio Parco Monte Barro, Consorzio Terrealte, Coop. Leccolatte, Corti Enrico, F.lli Milani, Fattoria Selva, Fattoria Vapore az. agr. Galli, Federconsumatori Lecco, Floricoltura Eredi Cereda, Floricoltura F.lli Colombo, Fotoclub Airuno, Fruttantica Az. Agr. Palazzetto Di Rossignoli L., Garden Orchidea, Gelateria Pasticceria Trinacria, Gelateria Spini, Gilardi Antonio, Gruppo Amici di Maggiana, Ikebana Srl Green Garden, La Cantina az. agr. F.lli Rizzi, La Pasticceria di Bonanomi, Lecco Vende International Distributor Srl, Liceo Scientifico “Grassi” Lecco, Macelleria Salumeria Rosa Marco, Manzoni Assunta, Marco d’Oggiono Prosciutti, Molino Mario Riva, Museo Etnografico Alta Brianza, Novecento Fabbrica della Birra, Oliper Ass. Ovicoltori, Orticoltura Maggioni Luigi, Orticoltura Molatore Walter, Paa Sergio, Paleari Daniele, Panificio Citterio Marino, Panificio Mandelli, Paolo il Pasticcere, Parco Adda Nord, Parco Minerario Piani dei Resinelli (C.M.L.O.), Pasticceria Gilardoni, Pasticceria Lecchese, Pasticceria Milena, Peccati di Gola di Toniolo G., Pro Loco Airuno, Pro Loco Ballabio, Pro Loco Brivio, Pro Loco Calolziocorte, Pro Loco Erve, Pro Loco Galbiate, Pro Loco Imbersago, Pro Loco Mandello del Lario, Pro Loco Morterone, Pro Loco Oggiono, Pro Loco Olginate, Pro Loco Robbiate, Pro Loco Rovagnate, Protezione Territorio Perego, Rangers d’Italia Sez. Milano, Ristorante Formenti, Rosa Canina di Corneo O., Salumificio Bonfanti, Salumificio Pizzagalli G., Salumificio Vismara, Silea Spa, Tatera di C. Aquino, Terrazze Di Montevecchia, Uovog di Manzoni G. Snc, Valtolina Marco, Vivai Panzeri G.

(elenco aggiornato al 23.02.09)