

# LABORATORI GEORGICHE 2018

Organizza: Distretto Agricolo Biologico Casalasco Viadanese, Slow Food OglioPo e Comunità dei Contadini Buoni, Puliti e Giusti del Viadanese Casalasco

## Perché Bio?

[ Sabato 14 Ore 16 | Domenica 15 Ore 10, partecipazione gratuita ]

Convegno di introduzione al Bio raccontato da Valter Cavalli, Mimma Vignoli e Nora Pini

La fattoria non è un'industria, l'industria non tollera i tempi della natura non ha stagioni né pazienza.

Deve produrre sempre, tanto e in modo veloce. L'agricoltura biologica rispetta i cicli naturali delle produzioni, gli ecosistemi e il benessere animale. Il sapere dei contadini ha dato vita a migliaia di varietà vegetali e di razze animali che esprimono nella forma, nei colori, nel profumo e nel sapore la storia dei territori in cui vivono. In questo laboratorio racconteremo che cos'è l'agricoltura biologica.



## Slow...che buono!



[ Sabato 14 Ore 11 e 15 | Domenica 15 Ore 16 e 17, partecipazione su prenotazione al costo di 5€ ]

Il cibo spiegato

La Comunità del Cibo dei Contadini Buoni, Puliti e Giusti del Viadanese Casalasco vi invita a scoprire nuovi prodotti. Durante questo incontro infatti si offre una degustazione di alimenti prodotti secondo la filosofia e metodologia Slow Food, tutti realizzati con materie prime selezionatissime, senza conservanti. Il Laboratorio condurrà alla scoperta di sapori genuini e cibi sani da portare sulla vostra tavola.

## Gli gnocchi del Po

[ Domenica 15 Ore 11, partecipazione gratuita ]

Laboratorio di cucina dei "gnòc a la mulinèra" con assaggio organizzato da Mimma Vignoli e Nora Pini.

Acqua calda, Farina e coltura contadina... gli ingredienti dei "gnòc a la mulinèra". Nel Casalasco, zona di mulini e di famiglie mugnaie che lavoravano il grano, viveva Teresina che, attraverso un video, ci racconterà come fare gli autentici "gnòc a la mulinèra" che poi si potranno degustare con il tradizionale condimento: fagioli, pomodoro e una patata schiacciata nel sugo.



## Profumo e gusto di pane

[ Sabato 14 Ore 17, partecipazione su prenotazione al costo di 5€ ]

Degustazione e comparazione di farine e di lieviti madre organizzato da Mentore Negri.

Biga con lunga autolisi, lievito madre, fermentazioni e farine... Andremo alla ricerca di un gusto che torni alle origini della tradizione, coniugandolo con un rapporto diretto con gli agricoltori e la tecnologia. Nel laboratorio il fornaio condurrà alla scoperta di diversi tipi di pane mediante un'analisi viva, tattile, olfattiva e degustativa.



## I frutti del prato

[ Domenica 15 Ore 15, partecipazione gratuita ]

Conoscere erbe e fiori commestibili e medicinali organizzato da Mimma Vignoli e Nora Pini.

Un tempo le conoscenze sulle erbe erano trasmesse semplicemente con l'esempio e con la pratica. I bambini seguivano nonni e genitori nei campi, osservavano ed imparavano. Imparavano giocando... le informazioni utili o addirittura necessarie per la sopravvivenza, venivano assimilate in modo spontaneo, automatico. Senza leggere alcunché, praticamente senza parole... solo con l'osservazione e l'esperienza. Oggi, a sole due generazioni scarse di distanza, queste conoscenze sono quasi sparite e solo documentate sui libri. Il laboratorio vuole condurre nei prati per riscoprire alcune erbe spontanee che verranno poi utilizzate in cucina.



## Birra che passione

[ Sabato 14 Ore 18, partecipazione su prenotazione al costo di 5€ ]

Laboratorio conoscitivo e di degustazione delle birre organizzato dal Conte Holly.

Birra: impossibile non amarla! Un viaggio affascinante alla scoperta delle modalità di produzione, delle varietà commerciali ed artigianali. Amato ingrediente delle serate più riuscite, abbinamento raffinato di piatti dolci e salati, invitante nel boccale dorato con la schiuma bianca...la birra la conosciamo sì, ma solo in superficie. Il laboratorio ti porterà a conoscere e ad apprezzare appieno questo ricco universo.



Regione Lombardia



COMUNITÀ DEI CONTADINI BUONI PULITI E GIUSTI DEL VIADANESE CASALASCO

