

Sabato 23 maggio 2015

Ore 17.00 – Bosco in città Via Pozzo - Mezzago (MB)



COMUNI VIRTUOSILe buone pratiche senza copyright

Quando un prodotto agricolo diventa motore per un'intera comunità e volano per nuovi modelli di sviluppo sostenibile.

Incontro pubblico con la partecipazione di **Marco Boschini**, coordinatore nazionale dell'Associazione Comuni Virtuosi - **Alessandro Avaltroni**, sindaco di Fratte Rosa (PU) - **Luca Mascolo**, sindaco di Agerola (NA) - **Giorgio Monti**, sindaco di Mezzago



Domenica 24 maggio 2015

Ore 15.00 - Accademia di Musica "Alberto Mozzati" Palazzo Archinti, P.za Libertà - Mezzago (MB)

CIBO E IDENTITA' LOCALE

Sistemi agroalimentari e rigenerazione di comunità. Sei esperienze lombarde a confronto

Incontro pubblico di presentazione del libro: con la partecipazione degli autori: Michele Corti, Sergio De La Pierre, Stella Agostini e dell'editore Antonio Carminati

L'Amministrazione Comunale e la Pro Loco di Mezzago propongono per **sabato 23 e domenica 24 maggio** prossimi, due incontri pubblici sullo sviluppo di **pratiche agroalimentari di eccellenza**, incentrate sulla rigenerazione agricola e territoriale e sulla produzione locale cibo. Esperienze simili al progetto di recupero della coltivazione dell'Asparago Rosa di Mezzago, che nel corso del tempo sono diventate elemento caratterizzante della comunità locale, della sua storia e delle sue tradizioni.

I due appuntamenti sono ospitati all'interno del più ampio programma di iniziative della tradizionale **Sagra dell'Asparago Rosa** che si svolge a Mezzago dal 1 al 24 maggio.



Nel primo appuntamento di **sabato 23 maggio**, organizzato in concomitanza con il decennale di costituzione dell'Associazione **Comuni Virtuosi**, ospiteremo due significativi esempi di buone pratiche agroalimentari prodotte da due comuni della rete. **Fratte Rosa** (PU) grazie ad un lungo e attento lavoro di recupero del seme originario ha favorito la riscoperta della coltivazione di una particolare varietà autoctona di fava, recuperando tradizioni agricole dimenticate e attivando un preciso progetto di valorizzazione dell'intero territorio. Anche **Agerola** (NA), delizioso comune al confine tra la costiera sorrentina e quella amalfitana, ha intrapreso un virtuoso percorso di riscoperta della propria tradizione agricola e dei suoi prodotti più tipici, riuscendo a conservare delle rarissime eccellenze gastronomiche, molte delle quali possono vantare il marchio De,Co.

Ospite dell'incontro anche **Marco Boschini**, coordinatore nazionale dell'Associazione Comuni Virtuosi e autore di diverse pubblicazioni in tema di sostenibilità ambientale, rifiuti, mobilità sostenibile, risparmio energetico e nuovi stili di vita.

Al termine aperitivo con i prodotti dei paesi ospiti e Asparago Rosa di Mezzago

L'incontro di **domenica 24 maggio** sarà invece dedicato alla presentazione del volume **"Cibo e identità locale - Sistemi Agroalimentari e rigenerazione di comunità - Sei esperienze lombarde a confronto"**. (https://ciboprossimo.wordpress.com/2015/05/10/cibo-e-identita-locale/)

Il libro ricostruisce alcuni **"modelli" esemplari di sviluppo locale** in cui la difesa e la valorizzazione del patrimonio legato ai sistemi agroalimentari locali tradizionali ha innescato processi virtuosi di rigenerazione comunitaria. Ne parliamo con gli autori, Michele Corti, Sergio De La Pierre e Stella Agostini, all'editore Antonio Carminati e con i rappresentanti delle esperienze oggetto della ricerca, affrontando gli aspetti legati all'agricoltura e alla produzione locale di cibo, le ricadute socio-economiche, gli effetti di rinascita e riconoscimento della comunità locale e, per contro, come l'esistenza di un tessuto sociale particolarmente fertile e ben predisposto abbia favorito il successo di queste iniziative.

Per l'occasione il ristorante della Sagra proporrà per pranzo un menù a tema basato sui prodotti alimentari d'eccellenza oggetto della ricerca: **asparago rosa** di Mezzago, **grano saraceno** autoctono di Teglio (SO), **mais spinato** di Gandino (BS), **stracchino all'antica** di Corna Imagna(BG), **bitto storico** di Gerola Alta (SO), **vino del vigneto storico Pusterla** di Brescia