

# Slow Mays

## V INCONTRO NAZIONALE DELLA RETE

**SABATO 1 DICEMBRE 2018**

### **MERCATO DELLA TERRA**

**PIAZZA MATTEOTTI (BERGAMO BASSA) | 10 - 17.30**

Banchi vendita con farine di mais locali a impollinazione libera e trasformati, prodotti di Presidio Slow Food da tutta Italia, i legumi di Slow Beans, la rete dei Presidi Slow Food dei legumi. Street Food e Laboratori del Gusto (al coperto) e polenta tradizionale in piazza abbinata a prodotti dei Presidi Slow Food e del Mercato della Terra. Mostra mais e biodiversità: esposizione di diverse varietà, installazione de "l'albero della biodiversità". Tortillada della 'restituzione': aperitivo conviviale offerto dai maiscoltori italiani alle comunità latino-americane della città in segno di ringraziamento, aperto a tutti i soci.

### **FORUM SLOW MAYS (I)**

**SALA VISCONTEA, PASSAGGIO TORRE DI ADALBERTO (BERGAMO ALTA) | 17.30 - 19.30**

Incontro riservato ai rappresentanti delle diverse Comunità, e ai soci/dirigenti di Slow Food: lo stato dell'arte e i nuovi obiettivi della rete Slow Mays.

### **CONVIVIO E COMUNITÀ**

**ENOTECA DONIZETTI, VIA GOMBITO 17A (BERGAMO ALTA) | ORE 20.30**

Cena sociale

**DOMENICA 2 DICEMBRE 2018**

### **FORUM SLOW MAYS (II)**

**SALA VISCONTEA, PASSAGGIO TORRE DI ADALBERTO (BERGAMO ALTA) | 9 - 10.30**

### **CONVERSAZIONI**

**SALA VISCONTEA, PASSAGGIO TORRE DI ADALBERTO**

I maiscoltori si confrontano con ricercatori e tecnici, agricoltori e artigiani, giornalisti e dirigenti Slow Food, cuochi e pizzaioli, soci e coproduttori...

**10.30** Biodiversità e agroecologia. Pratiche in campo, conservazione, trasformazione e packaging sostenibili. Cosa garantisce la rete slow\_mays.

**11.30** Polenta e pica sö. L'evoluzione dei consumi e degli stili alimentari. Presentazione di #foodforchange. Piccolo buffet al termine

### **E POI**

SLOW MAYS nei "Granai della Memoria": ricette della tradizione bergamasca e non, a proposito del consumo del mais (Polenta cunsada o consa, Schisciöl, Taragna, (s)Maiassa, Toc...)

SLOW MAYS nel piatto: i cuochi e pizzaioli dell'Alleanza Slow Food, le Osterie segnalate da Slow Food di Bergamo e della Bergamasca mettono in carta piatti preparati con le farine dei mais ad impollinazione libera

FACCE DA CUSTODI: raccolta di istantanee di coltivatori custodi

UN PROGETTO DI

  
Slow Food Italia

CON LA COLLABORAZIONE DI

  
Orto Botanico  
di Bergamo  
Lorenzo Rota

CON IL PATROCINIO DI

  
BERGAMO  
CITTÀ DEI MILLE  
COMUNE DI BERGAMO

[WWW.SLOWFOOD.IT](http://WWW.SLOWFOOD.IT)