

VareseNews

#risvegliacittà: al via “Fa la cosa giusta”

Pubblicato: Venerdì 18 Marzo 2016



Comincia venerdì 18 marzo la tre giorni di “**Fa’ la cosa giusta**“, la fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili.

Si tratta della tredicesima edizione dell’iniziativa promossa da Terre di Mezzo negli spazi di FieramilanoCity, con nuovi temi e progetti, affiancati a prodotti ed iniziative negli ambiti che da sempre caratterizzano la fiera.

Una fiera quest’anno ancora più grande: 32mila m2 di spazio espositivo ospiteranno 770 espositori, divisi in 9 sezioni tematiche e 8 aree speciali, che vanno dall’economia circolare allo spazio Vegan.

Tra le novità dell’edizione 2016 il **progetto Speciale**, uno spazio aromatico: dove degustare differenti miscele di tè, acquistare spezie esotiche e di casa nostra, come il peperoncino e lo zafferano e partecipare a laboratori. Maggiori dettagli nella scheda Speciale.

Lo spazio **Economia Circolare** è caratterizzato da incontri e laboratori sul tema delle 5R (Riduzione, Riparazione, Riuso, Riutilizzo, Riciclo), condotti dall’associazione Giacimenti Urbani, che presenta laboratori creativi per trasformare gli scarti in risorsa secondo il principio dell’economia circolare e dell’upcycling. Maggiori dettagli nelle schede Economia circolare e Creatività ed Upcycle. Al tema è dedicato il convegno di apertura di Fa’ la cosa giusta! 2016: “L’alfabeto dell’economia circolare, dalla A alla A”: 21 lettere, 21 temi, 20 relatori, 5 minuti a testa per approfondire il tema dell’economia circolare “a tutto tondo”. Moderatore: Antonio Cianciullo, Direttore di “Materia Rinnovabile”.

Introduce Pierfrancesco Maran, Assessore alla Mobilità e Ambiente del Comune di Milano. Venerdì 18 marzo, dalle 10 alle 13 in Sala Falcone e Borsellino. Organizzato da Novamont e Lavazza. Maggiori dettagli nella scheda Economia circolare.

La Piazza **Salumeria del Design** è animata, durante i tre giorni di Fa' la cosa giusta! da laboratori creativi in cui, ad esempio, realizzare tovagliette all'americana con tessuto di recupero, trasformare le camere d'aria in oggetti di design, gli scolapasta in lampadari e persino imparare a personalizzare le magliette utilizzando... delle patate!. Maggiori dettagli nella scheda Creatività e Upcycle.

L'**Area Vegan** è invece completamente dedicata al mondo vegano, vegetariano e crudista, in collaborazione con FunnyVegan: prodotti, showcooking e laboratori di cucina crudista, senza glutine e rigorosamente priva di derivati del latte, nel pieno rispetto del mondo animale, per scoprire ricette sane e adatte a tutti, anche a celiaci o intolleranti ad alcuni alimenti. Maggiori dettagli nella scheda Cucina sostenibile e vegan.

Lo spazio **Street Food**, infine, offre una vasta gamma di prelibatezze "mordi e fuggi". Tra le novità di quest'anno i gustosissimi piatti pugliesi a base di cicoria, fave e formaggi locali di 100 Masserie in Tour, le bolle farcite di Squisini, lavorate a mano con farine italiane macinate a pietra e ingredienti regionali, le focacce genovesi di Maninfarina; hamburger e hot dog vegan, seitan e goulash saranno solo alcune delle proposte di Veggy Days Milanoisola, Veg al 100%. Tornano le storiche bombette di Alberobello (Quelli della Bombetta), panelle, pani ca' meusa, cannoli e arancine (Antica Focacceria San Francesco), lo gnocco fritto emiliano (Proloco Cadelbosco di Sopra) e le Migliori olive all'Ascolana. Non mancheranno le pizze con farina semintegrale di Biopizza Itinerante, le piadine artigianali di Piadineria Focacceria, le delizie di Muscolo di Grano e, per finire, le bio-crêpe vegane con farina di grano saraceno farcite con cioccolato, crema vegana, marmellate o salse salate, Maggiori dettagli nella scheda Cucina sostenibile.

A Fa' la cosa giusta sono previsti 300 appuntamenti in programma culturale tra incontri, convegni, laboratori per adulti, bambini e ragazzi, degustazioni, dimostrazioni pratiche, letture.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it