

L'agricoltura prealpina alla tre giorni di Milano Food City

Pubblicato: Venerdì 11 Maggio 2018



Da Varese a Milano. Per tre giorni, a partire da oggi, l'agricoltura prealpina è tra i protagonisti del 'mercato di Campagna Amica' in piazza Castello a Milano, in occasione di [Milano Food City](#). Un fine settimana che si apre all'insegna della didattica: a meno di un mese dalla fine delle lezioni, per la prima volta a Milano Food City i bambini delle scuole sono protagonisti nel cuore della città, con la festa conclusiva del progetto di educazione alimentare della Coldiretti di Milano, Lodi, Monza e Brianza promosso in diversi istituti della città metropolitana e della provincia di Monza e Brianza.

Oggi, venerdì 11 maggio a Palazzo Turati in via Meravigli 7, nella sede della Camera di Commercio, alle ore 9.30: circa trecento tra ragazzi delle elementari, medie e insegnanti si sono ritrovati per assistere a uno spettacolo teatrale dedicato al latte e ai prodotti della terra, mentre il tutor di Coldiretti ha distribuito ai bambini il kit per "l'orto in vaso", per coltivare le proprie piantine in piccoli spazi come terrazzi o balconi. **E' poi stata allestita una mostra con i lavori realizzati dalle scuole che hanno partecipato al concorso "Siamo ciò che mangiamo"**, che chiude il percorso di educazione alimentare in classe, e con la premiazione degli elaborati più belli.

La festa delle scuole è anche l'occasione per sensibilizzare le nuove generazioni al consumo di latte e latticini, con il programma "**Latte Days**" della Camera di Commercio Milano, Monza Brianza, Lodi che distribuirà agli studenti una merenda a base di questo alimento.

Per tutta la giornata di domani, sabato, invece, si susseguiranno i laboratori sul latte prealpino grazie alla **partecipazione della Fattoria Canale di Liliana Canale (Azzate).**

Sempre per l'intero weekend, a partire da oggi, in piazza Castello **i produttori della provincia di Varese animano, con i colleghi delle province del Nord Ovest, il mercato degli agricoltori di Campagna Amica**: dalla terra prealpina ci saranno, tra le altre, le aziende **'A poc a poc' di Montonate** (succo di mirtillo e cosmetici derivati dal mirtillo); **Floricoltura Archimede di Caravate** (frutta sciropata, confetture), **Il Casale di Arcisà** (Arcisate) con formaggi di capra; **l'Apicoltura Soldavini di Lonate Pozzolo** (miele e prodotti dell'alveare).

Importante anche la presenza, domani mattina (sabato) dell'Agrichef di Campagna Amica Elisa Turconi, titolare con le sue sorelle dell'**Agriturismo 'Ai Boschi' di Origgio**, impegnata in due showcooking con ricette a base di prodotti tipici made in Varese.

Il farmers' market rimarrà aperto fino a domenica 13 maggio: ogni giorno, dalle ore 9 alle 20, i consumatori potranno fare la spesa scegliendo tra frutta e verdura, salumi, riso, vino, succhi, miele e olio, oltre a proposte più curiose come l'agricosmesi, le piante officinali, la lavanda, i prodotti gluten free, i prodotti da forno con cereali antichi o integrali, i fiori e l'agribirra. **Sarà possibile anche mangiare con lo street food realizzato con i prodotti del mercato** o fare uno spuntino veloce con gli agri-aperitivi.

Dalle 10 alle 17 di venerdì, inoltre, per i più piccoli, nell'area didattica ci saranno i laboratori delle fattorie di Terranostra dedicati alla biodiversità, al lavoro nei campi e al mondo del latte, quest'ultimo in collaborazione con la Camera di Commercio Milano, Monza Brianza, Lodi. Infine tutti i giorni sarà possibile scattarsi una foto ricordo nello spazio dedicato agli agriselfie.

«**Una grande occasione di visibilità per il territorio prealpino**, nel proscenio storico e suggestivo di piazza Castello a Milano – commenta il **presidente di Coldiretti Varese Fernando Fiori** -. E' la campagna che arriva alla città, con i suoi prodotti, con le sue tradizioni, con la sua voglia di far conoscere e comunicare una storia importante proiettata verso un futuro in cui l'agricoltura si conferma come risorsa strategica su cui scommettere. **E Varese, in questo, ha molto da comunicare e... fare assaggiare**».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it