

2010

Terra<sup>®</sup>  
madre  
day

  
Slow Food<sup>®</sup>  
Bassa Bresciana

  
FONDAZIONE  
Pianura Bresciana  
TERRITORIO E TRADIZIONE

  
CITTÀ DI MANERBIO  
Provincia di Brescia

Con il patrocinio

  
COMUNE di CIGOLE  
Provincia di Brescia

venerdì  
10 dicembre  
ore 20.30  
Piccolo Teatro  
Manerbio

domenica  
12 dicembre  
dalle ore 11.00  
Palazzo  
Cigola Martinoni  
Cigole



Terra  
madre  
day

**Anche quest'anno si festeggia il cibo di territorio  
e il gusto del mangiare locale.**

Si festeggia lo stare assieme, la convivialità delle cose buone e semplici. Il Terra Madre Day è un'iniziativa creata apposta per celebrare con spirito e papille gustative la fertilità della nostra terra e la bravura di chi lavora con essa. Questa manifestazione proposta da Slow Food mette in rete le comunità del cibo d'Italia e del mondo, ciascuna delle quali impegnata a dar voce al proprio territorio con un'iniziativa locale.

Il 10 e 12 dicembre aggiungete la vostra voce a quella di agricoltori, educatori e chef impegnati a seguire i principi di un cibo buono, pulito e giusto e per promuovere un sistema alimentare locale migliore.

[www.slowfood.com/terramadreday](http://www.slowfood.com/terramadreday)

venerdì  
**10 dicembre**

ore 20.30

**Piccolo Teatro  
Manerbio**

Insegnanti della Scuola  
dell'Infanzia Statale G. Marzotto,  
Scuola Primaria Statale  
Circolo didattico di Manerbio e  
Scuola Secondaria di 1° grado A. Zammarchi

**Vi invitano alla serata di condivisione  
delle esperienze relative al progetto**



Orto in  
Condotta

**insieme  
coltiviamo  
un mondo nuovo**

**Al termine i bambini e le bambine  
della scuola primaria presenteranno  
il progetto "Prendersi cura".**

Coordinamento lavori  
**dott. ssa Lucia M. Ferraboschi**  
*DS Circolo didattico di Manerbio*

Intervento  
**dott. ssa Gabriella Baiguera**  
*Pedagogista e formatrice  
del Master of Food di Slow Food*



**domenica**  
**12 dicembre**

Per tutta la giornata,  
Palazzo Cigola Martinoni  
sarà il centro del Terra Madre Day  
per la Bassa Bresciana.

dalle ore 11.00  
**Palazzo**  
**Cigola Martinoni**  
**Cigole**

- Percorso di degustazione  
**festeggiamo**  
**mangiando**  
**locale**



Un percorso di assaggi dove ciascun prodotto sarà presentato ad arte  
da l'**Associazione Cavolfiori a Merenda**.

Niente lezioni ma un percorso del tutto informale dove imparare  
qualcosa di più sul cibo che mangiamo, per dare a tutti la possibilità  
tra un boccone di Bitto e un sorso di Franciacorta di godere delle  
magnifiche sale del Palazzo e del museo multimediale.

Giochi storici e tradizioni lasceranno un po' di spazio alle isole dei  
salumi, dei formaggi, dei piatti caldi e delle bevande, più qualche  
sfizioso extra tra cui le verdure dei contadini e le cotognate locali.

*(Ticket degustazione acquistabile all'ingresso)*



- Percorso di educazione sensoriale  
**alle origini**  
**del gusto**

Attraverso il gioco e la partecipazione avrete  
la possibilità di mettere alla prova i vostri  
sensi e la sensibilità di ognuno.



- **Presentazione del libro**  
**CERCHI D'ARIA. L'ARTE DEL MESCOLARE**

Alle ore 17,00, l'autore Giuseppe Ferrari,  
presenterà il suo ultimo lavoro.

Un libro che parla di un'insolita collezione  
di attrezzi che, rari e diversi, raccontano  
dello stesso gesto semplice e antico.

### INGRESSO GRATUITO

L'ingresso a Palazzo Cigola Martinoni, al museo multimediale "Rais" e la partecipazione al "Percorso di educazione sensoriale" sono liberi e gratuiti.

**Il "Percorso degustativo" prevede l'acquisto di un ticket presso ingresso del Palazzo.**

Ogni ticket, a secondo del valore, darà la possibilità di degustare:

- Un piatto composto da vari assaggi
- Un bicchiere di vino/birra e un analcolico (acqua o succo)
- Un pasto completo di tutti i piatti e un bicchiere di vino/birra

Gli utili saranno destinati all'iniziativa promossa da Terra Madre  
**"Mille Orti in Africa"**

**Per informazioni:** tel. 0309038463 - info@pianurabresciana.it

### STOVIGLIE ECOLOGICHE E RACCOLTA DIFFERENZIATA

Durante le degustazioni verranno utilizzate stoviglie monouso di materiale compostibile ed ecologico: piatti di carta riciclata, posate in mater-bi o legno e bicchieri di cellulosa vegetale.

**Cavolfiori a Merenda** è un'associazione di cultura gastronomica itinerante. Fondata da sette giovani esperti del settore, organizza eventi in giro per l'Italia per portare alla luce il meglio di ciascun territorio. Entusiasti di chi lavora ancora con la terra, i Cavolfiori fanno del loro meglio per mettere in contatto produttori e consumatori, aumentando la consapevolezza di tutti su ciò che mangiamo.

Durante il percorso degustativo a Palazzo Cigola Martinoni potrete gustare i prodotti di:

**Agrit. Lago Scuro**, Stagno Lomb.

**Andrini**, Gottolengo

**Astori Forneria**, Coccaglio

**Az. Agr. Facchi**, Manerbio

**Az. Agr. Zilioli**, San Paolo

**B.A.B.B.**, Manerbio

**Caseifici Zani F.Ili**, Cigole

**Coop. Soc. Clarabella**, Iseo

**Coop. Soc. L'Antica Terra**, Cigole

**Tradizioni Padane**, Gottolengo

e altri produttori locali di insaccati, verdure e frutta di stagione.

**Presidi Slow Food nazionali:**

LAZIO

LIGURIA

SARDEGNA

SICILIA

VALCAMONICA

VALLI DEL BITTO

**Presidi Slow Food internazionali:**

CHONTALPA, Messico