

DOLCI ACQUE DI LOMBARDIA

6-9 MARZO 2008

SOCIETÀ UMANITARIA - MILANO, VIA DAVERIO, 7

Slow Food®
Lombardia

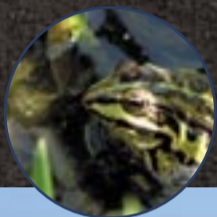
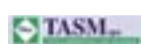


Università
di Scienze Gastronomiche

Con il patrocinio di

 Regione Lombardia

-  Provincia di Milano
-  Provincia di Bergamo
-  Provincia di Brescia
-  Provincia di Como
-  Provincia di Mantova
-  Provincia di Varese



informazioni

Slow Food Lombardia

Daniele Naranzoni tel. 338 2886662
Gilberto Venturini tel. 335 269903
acquadolcilombardia@live.it
www.slowfood.it



DOLCI ACQUE DI LOMBARDIA

La Lombardia è fortemente caratterizzata da un grande e complesso bacino idrografico. Dalle montagne che la sovrastano, fino al Po che ne costituisce il confine inferiore, il territorio della regione è segnato dalla presenza dell'acqua. Gli specchi d'acqua alpini, i grandi laghi, i fiumi, i canali irrigui, costituiscono una presenza fondamentale per un territorio in cui è concentrata gran parte delle industrie, della produzione agricola e del patrimonio zootecnico italiani. Tali fiorenti attività si sono sviluppate nei secoli utilizzando l'acqua ma preoccupandosi di lasciarla abbondante e pulita. Oggi questo equilibrio si è spezzato e molti corsi d'acqua lombardi vivono una pesante situazione di crisi sia per la qualità che per la quantità delle acque.

Molti sono i danni che ne derivano non ultimo quello della riduzione delle attività di pesca e la progressiva scomparsa di un alimento, il pesce di fiume, che ha permesso l'espressione di una gastronomia di grandissima qualità molto presente, se non nella pratica alimentare quotidiana, almeno nella memoria delle popolazioni lombarde.



DOLCI ACQUE DI LOMBARDIA

CONVEGNO

6 marzo ore 17,00 - Sala Facchinetti-Della Torre

ALLA RICERCA DEL GRANDE FIUME

Gli studenti e i docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche (UNISG) raccontano il viaggio sul Po che hanno effettuato lo scorso autunno, cinquant'anni dopo la spedizione di Mario Soldati "Alla ricerca dei cibi genuini". Il Convegno, al quale parteciperanno i componenti del Comitato Scientifico dell'iniziativa, affronterà i problemi del grande fiume che, dopo aver raccolto le acque del bacino imbrifero padano, caratterizzato dalla presenza di industrie, attività agricole e zootecniche intensive, reflui di grandi metropoli, si versa, alla fine del suo corso, nel Mare Adriatico determinando gravi problemi di sopravvivenza dello stesso mare. Nel corso dell'incontro verranno illustrate le caratteristiche e lo stato di salute di quell'ecosistema, verranno presentati i dati raccolti attraverso l'analisi delle acque e dei limi, verranno proiettati filmati relativi al viaggio stesso, alle ricerche condotte dagli studenti e agli spettacoli che noti artisti italiani hanno realizzato nelle diverse città toccate dall'itinerario.

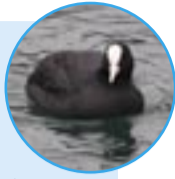
L'incontro, coordinato da Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia prevede gli interventi di:

Alberto Capatti *rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colomo*

Silvano Focardi *rettore dell'Università degli Studi di Siena*

Silvio Greco *docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colomo*

Roberto Mezzalama *presidente della Golden Associates Europe*



Sabato 8 marzo ore 18,30

L'ADDA

Il fiume visto dai pesci, tra buchi nell'acqua, sbarramenti di dighe, allevamenti più o meno sostenibili, specie alloctone e storie lontane di osterie e di ricette squisite. (degustazione del carpione di Pepin)

Intervengono: Ettore Tibaldi *docente UNISG* • Ezio Coni *ristoratore* • Paolo Colombo *anguillicoltore* • Luigi Facchetti *FIPS pescatore* • Cesarino Trezzo *pescatore decano* • Carlo Vergani *ristoratore* • Sante Anferri *ittologo, esperto acquicoltura* • Alberto Testa *tecnico faunistico Provincia di Bergamo* • Andrea Biffi *presidente COCLEA, ecomuseo dell'Adda*

Sabato 8 marzo ore 21,00

IL TICINO

Corridoio ecologico tra nord e sud Europa, alle prese con la diminuita disponibilità idrica e la necessità di tutelare la biodiversità, non solo ittica. (degustazione di arborelle)

Intervengono: esperti, amministratori, pescatori, ristoratori della Valle del Ticino.

Domenica 9 marzo ore 16,00

IL LAGO DI GARDA

L'attività di pesca nel Garda: un'impresa fiorente?

L'esperienza della Cooperativa fra pescatori di Garda (degustazione di lavarello affumicato, sarde sott'olio, tinca in salsa e carpione se pescato)

Intervengono: Stefano Ragnolini *pescatore* • Enrico Mario Monese *pescatore*

Domenica 9 marzo ore 18,30

STORIONI SELVATICI E STORIONI IN VASCA

L'allevamento intensivo è sempre insostenibile? Pro e contro di una attività molto diffusa in Lombardia (degustazione di storione allevato)

Intervengono: Ettore Tibaldi *zoologo, docente UNISG* • Mario Pazzaglia *biologo* • Giovanni Arlati *medico veterinario, esperto Biotecnologie della pesca e acquicoltura* • Paolo Colombo *allevatore di anguille*

Domenica 9 marzo ore 21,00

LE PESCHIERE LOMBARDE

Un ricordo del passato o una risorsa per il futuro? (degustazione di persici e anguille della peschiera di S. Maurizio)

Intervengono: Ezio Vaccari *docente di Storia della Scienza e delle Tecniche, Università dell'Insubria* • Ornella Bertoldini *autrice del volume "L'ultima peschiera"* • Massimo Pirovano *direttore del Museo etnografico Alta Brianza* • Piergiacomo Paracchini *"Cinilin" pescatore e ristoratore* • Bernardino Croci Maspoli *amatore del Museo etnografico del Malcantone, Curio, Svizzera* • Alberto Testa *tecnico faunistico Provincia di Bergamo* • Rosarita Colosio *Autrice del libro "Le donne del lago 1880-1960"*

PERCORSI DIDATTICI

Il secolare rapporto delle popolazioni lombarde con l'acqua si è irrimediabilmente spezzato. I ragazzi d'oggi non conoscono i laghi e i fiumi nei pressi delle cui sponde vivono. Il nostro percorso didattico propone il recupero di tale rapporto seguendo il viaggio di un'anguilla che, dalle acque del mare, arriva fino ai piedi delle montagne lombarde incontrando altri pesci più o meno noti, scaltri pescatori, coltivazioni, fabbriche e dighe.

MOSTRE

La peschiera di S. Maurizio

Gli attrezzi di pesca tradizionali del Lago di Garda

Gli attrezzi e le immagini delle Valli del Mincio



PROIEZIONI

Saletta proiezioni

LA PESCA NEL LAGO DI GARDA documentario sulle tradizioni di pesca nel Benaco (ven. 7 marzo ore 18 - sab. 8 marzo ore 17)

DANE WATERS, A REFLECTIONS OF US ALL

(Acque della Contea di Dane, una riflessione per tutti noi) documentario dell'Università di Madison (Wisconsin) sull'inquinamento

provocato dai fertilizzanti per giardini e parchi e dal sale per le strade ghiacciate. In collaborazione con il Convivium Slow Food di Madison. (ven. 7 marzo ore 18.30 - sab. 8 marzo ore 17.30)

RACCONTI DI TERRA E DI FIUME di Mario Piavoli.

Documento sulla vita e il lavoro nel Parco Oglio Sud. Una parte del film è dedicata all'ultimo pescatore di rane dell'Oglio. (ven. 7 marzo ore 19 - dom. 9 marzo ore 19)

SORRISO AMARO di Matteo Bellizzi. Le mondine emiliane tornano oggi nei luoghi dove hanno vissuto la loro esperienza giovanile di mondariso. (ven. 7 marzo ore 20 - dom. 9 marzo ore 16)

INCONTRO CON ROSARITA COLOSIO autrice del libro "Le donne del lago 1880-1960". Ricerca storico-iconeografica sulle coraggiose donne che lavoravano ai margini o a contatto con il lago, sfidando la fame e la povertà nelle filande e nei retifici, diventando all'occorrenza anche barcaiolo, pescarino, lavandaie e contrabbandiere. (sab. 8 marzo - ore 15)

UN METRO SOTTO I PESCI di Michele Mellera e Alessandro Rossi.

Un poetico viaggio all'interno di una delle zone più affascinanti d'Italia: il Delta del Po. (sab. 8 marzo ore 16 - dom. 9 marzo ore 20)

LA PESCHIERA DI SAN MAURIZIO di Castelletto Ticino Sopra.

La storia secolare, le tecniche, i racconti degli ultimi pescatori, il possibile recupero. (ven. 7 marzo ore 21 - sab. 8 marzo ore 18)

ALLA RICERCA DEL GRANDE FIUME film-documentario sul viaggio degli studenti dell'UNISG. (sab. 8 marzo ore 20 - dom. 9 marzo ore 21)

MEMORIE D'ACQUA 40 interviste agli uomini e alle donne del Po - a cura dell'UNISG. (sab. 8 marzo ore 21 - dom. 9 marzo ore 17)

VIAGGETTO SUL PO (1991) di Francesco Conversano e Nene Grignaffini. Documentario che ripercorre dopo trent'anni il famoso viaggio di Cesare Zavattini. (sab. 8 marzo ore 19 - dom. 9 marzo ore 18)

SCUOLA DI CUCINA

10-11-12 marzo

MASTER DI TECNICHE DI CUCINA

Introduzione alla grande tradizione di cucina del pesce di fiume in Lombardia.

Le principali specie autoctone e alloctone di Lombardia

Pulire, filettare, cucinare il pesce di acqua dolce

Le grandi ricette lombarde del pesce di fiume

Ogni lezione inizierà alle ore 15 e si concluderà alle ore 18.

Quota di partecipazione: euro 150 (+ euro 25 tessera progetto Slow Food)

Per iscrizioni: tel. 335 269903



CENA

Giovedì 6 marzo ore 20,30

Rest Globe piazza Cinque Giornate, 1A (8° piano sopra Coin)

UNA STRATEGIA CONTRO IL SILURO? MANGIAMOLI TUTTI

Vittorio Fusari, cuoco stellato del Lago d'Iseo e grande interprete della cucina del pesce d'acqua dolce di Lombardia, insieme a Gianfranco Semenzato, chef del Globe, cucinerà il siluro in un menu degustazione ricco, squisito e sorprendente.

Quota di partecipazione: euro 40 (soci Slow Food) - euro 45 (non soci)

Prenotazioni: tel. 335 269903

SALOTTI GASTRONOMICI

Sala Facchinetti-Della Torre

Incontri, in forma di dialogo guidato, fra esperti, dei vari argomenti (storici, biologi, antropologi, demologi, pescatori, ristoratori, ecc.) alla presenza del pubblico con contestuale degustazione di prodotti ittici.

La partecipazione ai Salotti è gratuita.

Venerdì 7 marzo ore 17,00

ROGGE E FOSSI NEL PARCO AGRICOLO SUD MILANO

Uno studio di TASM sul reticolo minore del Parco Agricolo Sud Milano per il recupero dell'acqua a servizio dell'agricoltura, della fauna ittica d'acqua dolce, della flora nel paesaggio lombardo. La risicoltura nell'esperienza dell'azienda agricola Cascina Gaggioli (degustazione prodotti del Parco Sud Milano).

Intervengono:

Bruna Brembilla *presidente del Parco e di ATO Prov. di Milano* • Tiziano

Butturini *presidente TASM Spa* • Nino Bosco *geologo* •

Francesco Bossi *conduttore Cascina Gaggioli*

Venerdì 7 marzo ore 18,30

SALTAVAMO I FOSSI ALLA LUNGA

L'importanza dei fossi e dei rivali per la salvaguardia dell'acqua, dell'agricoltura, del paesaggio e... di una grande gastronomia.

(degustazione di rane e lumache)

Intervengono:

Lucio Andreoli *Area Ambientale Provincia di Mantova* • Claudio Mezza

agricoltore • Luciano Boselli *raccoltore* • Emilio Padoa Schioppa *ricercatore*

Università Bicocca Milano • Marcella Cigognetti *cuoca*

Venerdì 7 marzo ore 21,00

IL LAGO DI COMO

La pesca e allevamento estensivo nel Lario.

La valorizzazione, nella ristorazione comasca

dei pregiati pesci del grande lago. (degustazione di missoltini e lavarello)

Intervengono:

Cristian Ponzini *ristoratore-pescatore* • Lucia Sala *storico* • Carlo

Romanò *resp. Servizio Pesca Provincia di Como* • Roberta Gilardoni *pescatrice*

Sabato 8 marzo ore 16,00

RISO E PESCI

Coltivazione del riso e allevamento del pesce un circolo virtuoso di sostenibilità. (degustazione di risotto alla pilota con saltarelli, e di tinca gobba)

Intervengono:

Ettore Tibaldi *zoologo, docente UNISG* • Antonio Tinarelli *agronomo, esperto*

risicoltura • Gabriele Corti *Cascina Caremma* • Rinaldo Rondolino *risicoltore*

• Giacomo Mosso *allevatore di tinca gobba*



FESTA ALLA CASCINA FIUMICELLA

domenica 25 maggio (Comuni di Torlino e Capralba)

Dedicata ai temi del rapporto fra agricoltura ed corsi d'acqua. La giornata si caratterizzerà per l'organizzazione di iniziative di festa, di spettacolo, di riflessione e di convivialità, legate alle produzioni agricole sostenibili ed eccellenti, alle antiche razze animali lombarde, all'uso sostenibile dei corsi d'acqua e alla rilevanza paesaggistica degli stessi, ai presidi della memoria della cultura contadina, all'educazione del gusto delle giovani generazioni.