

I laboratori

Si precisa che i laboratori sotto elencati sono una prima bozza, successivamente potrebbero essere modificati in fase di definizione

Per meglio illustrare il concetto di laboratorio didattico e laboratorio del gusto Vi alleghiamo una breve descrizione.

Ciò che andremo a organizzare sarà una sorta di piacevole scuola di assaggio e di conoscenza basata sull'approccio diretto, guidati da esperti e produttori. Degustazioni comparate, accostamenti inusuali, informazioni sulle tecniche produttive e sulle caratteristiche organolettiche per costruire un codice dei sensi e delle tradizioni enogastronomiche "Cibo, cultura e territorio".

Laboratori didattici per bambini

(dire – fare – gustare)

Laboratori didattici:

Ore 10,00 laboratorio: giochiamo con il granoturco e con la mucca Margherita: i vecchi giochi sull'aia - 2° parte - giochi attraverso i sensi e diploma di bergamino (per bambini).

Ore 14,30 laboratorio: "cibo e ambiente" il percorso dalla bocca allo smaltimento dei rifiuti (per bambini)

Spazio dove i bambini, sotto la guida di esperti, potranno scoprire le fasi di trasformazione delle materie prime. Un'esperienza che ricorda, almeno nella sistemazione dei partecipanti, le lezioni di scuola: ma una scuola assai particolare, quella del gusto, legato al recupero delle tradizioni che unisce l'utile al dilettevole.

Dopo il successo dello scorso anno, abbiamo scelto di proporre ancora, in questa 22° edizione, progetti didattici-formativi rivolti a gruppi scolastici (anche se le scuole sono ancora chiuse, le insegnanti hanno già garantito la loro partecipazione insieme agli alunni) o ai più piccoli e meno piccoli, accompagnati dai genitori.

Il messaggio che vogliamo trasferire è apprendere/facendo, attraverso l'osservazione di tutto l'allestimento della Fiera, i piccoli partecipanti, possono cogliere la natura, il mondo agricolo-zootecnico, imparare a rispettare e a difendere il benessere animale, scoprire da dove arrivano gli alimenti che tutti i giorni sono sulla loro tavola, apprezzarne la qualità, la genuinità ed il sapore di gusti dimenticati ed ora ritrovati, direttamente dall'esperienza degli agricoltori.

La manualità è sicuramente il metodo più divertente ed efficace per trasmettere i nostri obiettivi, comunicando ai ragazzi semplicità e tradizione; vuole anche essere una proposta educativa per recuperare mestieri dimenticati che possono, oggi, essere ritrovati e rilanciati.

Una cucina completerà il laboratorio per rendere più pratica la sperimentazione

Laboratori del gusto

Laboratori del gusto:

Ore 16,30 laboratorio: “le farine di cereali e il loro a,b,c..., il pane, le focacce, ...” - conoscere le farine del territorio e la filiera corta (per adulti)

-

Il **Laboratorio del Gusto** è uno degli strumenti ideati per realizzare il progetto di **educazione del gusto**, uno degli obiettivi-chiave della Mostra Mercato. I Laboratori del Gusto sono la dimensione caratterizzante di molte iniziative che si svolgono in tutta Italia. Il loro successo dimostra che la filosofia e il modo in cui sono formulati e realizzati raccolgono esigenze profonde del consumatore contemporaneo. Innanzitutto il desiderio dell'approccio diretto, del recupero della sensorialità. Quindi la volontà di liberarsi dalla quotidiana necessità di mangiare e di bere, per caricare il gesto di portare un cibo o un vino al naso e alla bocca, di significati culturali e simbolici diversi.

Un Laboratorio del Gusto è un'esperienza sensoriale concreta e consapevole; una opportunità di conoscenza delle tecniche legate al contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare, un vino, una ricetta; un momento di apprendimento (o di elaborazione) del linguaggio della degustazione. Non un mero atto edonistico e neppure una pratica accademica, ma un momento di cultura materiale, un incontro piacevole con cibi e vini di elevato livello qualitativo. Non si pone, quindi, come una **degustazione** tecnica, volta ad assegnare punteggi, a stabilire scale di valori o a determinare standard qualitativi, ma piuttosto, e innanzitutto, come un'esperienza di piacere. Per questo i partecipanti devono essere posti in una situazione (contesto, sala, servizio, presentazione) finalizzata a fare apprezzare comunicazioni, alimenti e vini. Nel corso di un'ora, un'ora e mezza i conduttori-animatori comunicheranno alcuni elementi di tecnica di degustazione, presenteranno i prodotti in assaggio dal punto di vista merceologico e produttivo (avvalendosi della testimonianza del produttore o di un tecnico del settore), sottolineando le sensazioni organolettiche che i cibi e i vini procurano, da soli e in abbinamento. Il tutto con un linguaggio fluido e comprensibile, senza concessioni alla retorica o al tecnicismo. Gli obiettivi del nostro Laboratorio del Gusto: diffondere la conoscenza di prodotti spesso poco noti o sconosciuti e di un linguaggio appropriato per descriverne le caratteristiche; risvegliare l'attenzione nei confronti del momento dell'assunzione del cibo; stimolare un rapporto con il cibo basato sulla curiosità e sul confronto; sensibilizzare i consumatori sulla necessità della salvaguardia della diversità delle produzioni alimentari e delle specie vegetali e animali; favorire il rapporto di comunicazione fra i consumatori e gli artefici del cibo e del vino; riaffermare il piacere del cibo, del vino, della convivialità, imparare a leggere il prodotto, l'etichetta, capendo l'importanza della filiera corta. Inoltre i prodotti cotti in fiera rendono più forte il legame con il territorio valorizzando le associazioni che li promuovono e li difendono, i produttori che li coltivano e forniscono la materia prima, tutte le categorie che li trasformano per portarli sulle nostre tavole quotidianamente, costruendo un percorso affascinante per gli occhi e per il palato da regalare al pubblico informandolo.

Eventi culturali

- **Spettacoli:** carosello di razze equine – i bambini e i loro amici animali – truccabimbi (i bambini truccati da animali della fattoria) – battesimo della sella sui pony
- **Eventi culturali:** i cavalli e le danze country line dance – manifestazioni folcloristiche

Logistica

- **Logistica:** migliorare la ricezione del pubblico e l'accoglienza del bestiame da carne presente in esposizione

Oggi la 24° Mostra Mercato può vantarsi di aver raggiunto, grazie all'aiuto e alla volontà di tutti, un livello decisamente alto per qualità espositiva e per organizzazione (lo testimonia l'affluenza di pubblico oltre 13.000 persone al giorno). Il programma di quest'anno ma anche dei prossimi anni sarebbe di poter migliorare la qualità della Mostra anche dal punto di vista strutturale e logistico.

Per poter garantire un miglior benessere animale gli animali in concorso saranno alloggiati sotto tensostrutture per coprirli dagli agenti atmosferici (pioggia e sole)

Oggi la tanto attesa sede fissa, che in caso di mal tempo consentirebbe al pubblico di visitare la Manifestazione con minor disagio da intemperie, senza vanificare gli sforzi di un intero anno organizzativo, non è più un miraggio. Potrebbe, se non per la manifestazione di quest'anno, speriamo per l'edizione 2010, diventare effettiva. Auspichiamo di poter creare una grande squadra dove Comitato, Enti e Sponsor lavorino per rendere la Mostra Mercato sempre più fruibile ma soprattutto perché possa essere uno strumento didattico-culturale-economico per Lentate S/S e per il territorio

Il Presidente
Elena Cazzaniga

25 marzo 2009