

Assaggi d'autunno - in occasione della Festa del Borgo - è il **secondo appuntamento di Qui c'è campo**, il progetto nato per rendere Cernobbio il centro di riferimento di un'agricoltura moderna, che stimoli la nascita e lo sviluppo di nuove attività e la creazione di una filiera agricola.

I **temi su cui ci si focalizzerà** in questa due giorni di settembre sono: **i prodotti a chilometro zero** che, oltre a diminuire il tasso di anidride carbonica nell'aria, portano ad un uso consapevole del territorio facendo riscoprire al consumatore la propria identità territoriale attraverso le varietà e le tradizioni locali; **l'agricoltura biologica e sostenibile**; il **paesaggio montano e collinare, il lago, la città dalla forte vocazione turistica**.

Assaggi d'autunno - organizzato dal Comune di Cernobbio con la collaborazione di Fondazione Minoprio, Slow Food condotta Como, Coldiretti Como Lecco, Società Ortofloricola Comense e altre associazioni del territorio - sarà quindi un'iniziativa mirata in particolare alla cultura del cibo locale e dei suoi produttori.

"Cernobbio dovrà essere riconosciuta come centro di riferimento per un'agricoltura moderna - dichiara il sindaco Matteo Monti - che terrà conto delle peculiarità del territorio e della tradizione, in un'ottica però di attualità e innovazione, con un occhio rivolto al turismo. Lavoreremo per raggiungere questo obiettivo insieme alle eccellenze del territorio: aziende, professionisti, associazioni locali e di categoria e Fondazione Minoprio, con il supporto del Tavolo del Verde del Comune di Cernobbio. Questo tavolo è nato proprio per creare una rete di collaborazione territoriale che, valorizzando il grande lavoro già in essere, contribuisca allo sviluppo dei nostri progetti sociali, culturali e di marketing turistico e ambientale legati al verde, alla nuova agricoltura e alla sostenibilità ambientale, in perfetto "stile Comune Fiorito".

IN COLLABORAZIONE CON



Si ringraziano L'Associazione Tartufai Lariani e il Tavolo del verde del Comune di Cernobbio: Pro Rovenna, Agricoltori del Bisbino, Il Giardino della Valle, Olivicoltori del Basso Lario, Società Ortofloricola Comense, Orticolario, Grandi Giardini Italiani, Fondazione Minoprio, Consorzio Forestale Lario Intelvese, Coldiretti, Confagricoltura, CIA - Agricoltori Italiani, Fioristi/floricoltori/garden - flower designer cernobbiesi



QUI C'È CAMPÒ

ASSAGGI D'AUTUNNO

SABATO 21 SETTEMBRE 2019

IN OCCASIONE DELLA FESTA DEL BORGO

Centro civico Piazza S. Stefano, Galoppatoio di Villa Erba,
Centro storico di Cernobbio, Villa Bernasconi

DOMENICA 22 SETTEMBRE 2019

Riva (Piazza Risorgimento)

: comune di cernobbio
infopoint tel. 031 4446483
#cernobbioattiva #cernobbiofiorita
#ortiacernobbio
www.comune.cernobbio.co.it
press@ellecistudio.it



QUI C'È CAMPÒ

ASSAGGI D'AUTUNNO

IN OCCASIONE DELLA FESTA DEL BORGO

L'edizione autunnale di "Qui c'è campo" è dedicata alla cultura del cibo locale e dei suoi produttori.

SABATO verrà proposto il "Knowledge caffè", a cura di Slow Food condotta Como, che prevede di trasformare spazi anticonvenzionali sparsi sul territorio in salotti culturali sui temi dell'enogastronomia locale, in cui terranno incontri sulla cultura del cibo con produttori, trasformatori di cibo, chef, scrittori, giornalisti, in abbinamento ad una degustazione "partecipata" con il pubblico.

DOMENICA invece si svolgerà in Riva una nuova edizione straordinaria dell'AgriMercato di Campagna Amica di Coldiretti Como Lecco, con laboratori e incontri anche per i più piccoli.

Tutti gli eventi si svolgeranno anche in caso di maltempo.

PARCHEGGI

Raso e multipiano di Villa Erba
(tariffa speciale giornaliera 1 euro)

Centro civico di P.zza S. Stefano
(tariffa oraria ordinaria)

SABATO 21 SETTEMBRE 2019

📍 **CENTRO CIVICO DI P.ZZA S-STEFANO**
POLO DELLA CULTURA DEL VERDE
Largo San Josemaria Escrivà

10:30 QUI C'È CAMPO - APERTURA EVENTO

11:00 KNOWLEDGE CAFFÈ - I TAPPA
OLIO: GUSTI, VIRTU E VALORI

Maurizio Saggion, sommelier dell'olio, conduce una degustazione di olio (saranno degustate tre tipologie di olio extra vergine d'oliva) e parla del suo libro "Il Raccolto dei racconti - Storie di olivi, olive e olio extravergine d'oliva" (Cinquesensi editore)

Max. 30 persone, partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria sul sito www.comune.cernobbio.co.it

A cura di Slow Food condotta Como, in collaborazione con l'Ass. Olivicoltori del Basso Lario

Dalle 12 MENU A TEMA

Nei ristoranti di Piazza S. Stefano
La Sosta +39 031 501508
Della Torre +39 031 511308
Trattoria del Glicine +39 031 511332

12:30 IN CUCINA CON I PRODOTTI LARIANI: SHOWCOOKING

L'agrichef Giulia Di Scanno dell'agriturismo Al Marnich di Schignano prepara un menu con prodotti lariani di Campagna Amica, spiegandolo ai partecipanti e rispondendo alle loro curiosità.

Segue degustazione dei piatti preparati

Max. 30 persone, partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria sul sito www.comune.cernobbio.co.it

A cura di Coldiretti Como Lecco

📍 EX GALOPPATOIO DI VILLA ERBA

Via Regina

15:00-17:00 KNOWLEDGE CAFFÈ - II TAPPA

Caccia al tartufo del Lago di Como L'Associazione Tartufai Lariani con i loro cani di razza Lagotto romagnolo conducono una serie di dimostrazioni di ricerca e raccolta del tartufo nero del Lago di Como con possibilità di assaggi di crostini con crema di tartufo accompagnati da un bicchiere di vino
Partecipazione libera, con offerta

A cura di Slow Food condotta Como, in collaborazione con la Società Ortofloricola Comense

📍 LE SPECIALITÀ LARIANE GOURMET

Via 5 Giornate, 59

17:00 KNOWLEDGE CAFFÈ - III TAPPA
IL PESCIOLINO DA PASSEGGIO

Le Specialità Lariane Gourmet presentano il loro aperitivo lariano, con una degustazione tra innovazione e tradizione della "Lisca di lago", insieme a un boccone di trota affumicata a freddo, alle polpettine di pesce e verdura e il tutto accompagnato da RosèLario di Cantine Angelinetta (Domaso).

Max 18 persone, 5 euro con prenotazione obbligatoria sul sito www.comune.cernobbio.co.it

A cura di Slow Food condotta Como

📍 CENTRO STORICO. FESTA DEL BORGO

18:00 KNOWLEDGE CAFFÈ - IV TAPPA
LOCAL FOOD

Davide Caranchini, chef del ristorante Materia realizza e presenta per l'occasione

la "Trota sott'aceto, rafano e bacche di cipresso", una ricetta di sua creazione cucinata con erbe e aromi del territorio. Interviene Lucia Papponi etnobotanica esperta di erbe spontanee

Max. 20 persone, partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria sul sito www.comune.cernobbio.co.it

A cura di Slow Food condotta Como, in collaborazione con la Fondazione Minoprio

📍 VILLA BERNASCONI

straordinariamente aperta per le Giornate del Patrimonio Europeo Largo A. Campanini, 2

19:30 KNOWLEDGE CAFFÈ - QUINTA TAPPA
VINI IN VILLA

Il Sommelier Matteo Longhi guida la degustazione di due vini del territorio in un percorso emozionale che la moderna enologia locale può offrire attraversando il Lago fino alle Colline della Brianza

Max 20 persone, 10,00 euro (comprensivo di visita guidata al museo della casa che parla), con prenotazione obbligatoria sul sito www.comune.cernobbio.co.it

A cura di Slow Food condotta Como

DOMENICA 22 SETTEMBRE 2019

📍 RIVA DI CERNOBBIO

P.zza Risorgimento

Dalle 10 alle 19 AgriMercato di Campagna Amica di Coldiretti Como Lecco con laboratori a cura di Coldiretti Giovani Impresa e Donne Impresa, incontri per i più piccoli e una 'caccia al tesoro' dedicata al tema dell'orto, del giardino e delle loro specialità.