

Prezzo equo

pagato ai produttori per garantire loro il soddisfacimento dei bisogni essenziali e un livello di vita dignitoso.

Rapporto diretto

con i produttori, sottraendoli così alle oscillazioni del mercato.

Contratti pluriennali

per favorire la stabilità dei produttori e delle loro famiglie.

Prefinanziamenti

ai produttori, per facilitarli nell'acquisto delle materie prime, senza diventare ostaggio di usurai o intermediari locali.

Il Commercio Equo e Solidale vuole essere una risposta concreta e quotidiana che collega la richiesta di giustizia dei produttori del sud del mondo al potere decisionale dei consumatori.

In ogni Bottega del Mondo puoi trovare prodotti alimentari e di artigianato, oltre a informazione e sensibilizzazione sul consumo critico e più in generale sui temi dell'economia alternativa.

Per un commercio equo e solidale

Gorgonzola

Via IV Novembre, 25 Tel. 02 95304216 Fax 02 9514639

Inzago Via Pilastrello, 38 Tel. 02 9548350

Fax 02 9548350

Melzo Via Matt

Via Matteotti, 6 Tel. 02 95710287 Fax 02 95710287

Trezzo sull'Adda

Via Giovine Italia, 7 Tel. 02 9091271 Fax 02 9091271

www.mondoalegre.it mondoalegre@mondoalegre.it

La Cooperativa Mondoalegre è socia del consorzio CTM-Altromercato, dell'Associazione Botteghe del Mondo e di Banca Etica e collabora attivamente con le altre realtà di Commercio Equo e Solidale Italiano I prodotti presentati e utilizzati per la degustazione saranno prevalentemente quelli provenienti da CTM Altromercato, per un commercio equo e solidale.

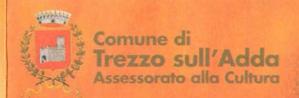
Tutti gli incontri si terranno alle ore 21 presso l'Auditorium Casa della Cultura -Villa Comunale, Via Dante 12 Trezzo sull'Adda

Per la partecipazione ad ogni incontro è richiesto un contributo di € 5,00 a persona da corrispondere nella stessa serata.

Informazioni e iscrizioni

Ufficio Cultura - via Dante, 12 tel. 02 90933208 apertura al pubblico: da lunedì a venerdì 9-12,30 sabato 9-12 / lunedì 16,30-17,45 e-mail: ufficio.cultura@comune.trezzosulladda.mi.it





Trezzo

laboratori del gusto e dell'olfatto

novembre dicembre 2003

spezie incensi cacao, cioccolata e cioccolati Ancova un autunno all'insegna del gusto e, da quest'anno, anche dell'olfatto.

Ai nostvi labovatovi del gusto non si pranza e nemmeno si cena; si assaggia, si degusta, si confrontano i sapovi, i profumi e gli aromi.

Si tvatta di una veva e propria lezione, ma una lezione gioiosa, esclusivamente improntata al piaceve.

Gvidati da espevti si impava, tvamite il palato e l'olfatto, a spevimentave accostamenti singolavi e stimolanti.

> l'Assessore alla Cultura Maria Luisa Pesenti



giovedì 27 novembre

con Marco Valussi

Da ingredienti usati in cucina per migliorare il gusto delle pietanze a rimedi naturali per la salute, da stratagemma per conservare i cibi a componenti di oscure preparazioni magiche, le spezie sono sempre state protagoniste della storia della alimentazione dell'uomo, dei viaggi, dei commerci e della vita familiare. I partecipanti scopriranno che le spezie nell'antico Egitto erano destinate ai malati, ai morti e agli dei, che la vaniglia ha potuto sconvolgere la società tradizionale del Madagascar e come il commercio di alcune spezie abbia influenzato lo sviluppo delle potenze economiche occidentali. Il corso si propone di gettare le basi per riconoscere le principali spezie, per valutarne le percezioni olfattive e gustative e comprenderne l'uso in cucina. Alla parte teorica ne segue una pratica, con prove sensoriali e degustazioni di prodotti a base di spezie.



giovedì 11 dicembre

con

Claudia Moriondo e Biagio Calcavecchia

Cioccolato, me gustas tu!

Qual è il segreto del cioccolato? Come mai il solo nominarlo fa venire l'acquolina in bocca? "Cibo degli dei" per gli Aztechi, tesoro esclusivo dell'aristocrazia europea settecentesca, il cioccolato è e rimane sempre al primo posto nella scala delle nostre prelibatezze alimentari. Gli esperti illustreranno la storia, le modalità e i luoghi di coltivazione del cacao e ci guideranno a riconoscere ed apprezzare la qualità del puro cioccolato e di varie squisitezze a base di cacao.



giovedì
4 dicembre con Marco Valussi

L'uso dell'incenso ha probabilmente le sue radici nella prima esperienza dell'uomo con il fuoco. È improbabile che i primi uomini non si fossero accorti della peculiare proprietà di alcuni legni di emanare aromi così intensi e dagli effetti così profondi. Gli archeologi hanno ritrovato manufatti riconducibili all'uso di incensi in tutto il mondo, in connessione con pratiche religiose, sciamaniche e medicinali. È però difficile dare un'origine precisa della loro storia perché l'uso degli incensi è sempre stato parte di una cultura orale ed esoterica. L'incenso appare sotto moltissime forme: legno secco, erbe sminuzzate, pomate, polveri, liquidi ed olii. Le forme a bastoncino e a cono, a cui noi sempre pensiamo, sono apparse solo in epoca moderna. Durante l'incontro l'esperto presenterà l'origine, la storia, le forme di preparazione degli incensi fornendone la ricetta.