

Dopo gli atelier  
si gustano  
i piatti appena  
cucinati

## REMIDA DAY

# Mercato contadino e atelier dei sapori al Centro Malaguzzi

► REGGIO

Oggi il Centro Internazionale Loris Malaguzzi in via Bligny accoglie una serie di eventi e iniziative all'insegna di cibo e sostenibilità.

E' infatti uno dei Remida day (l'altro sarà il prossimo 20 maggio), giorni speciali per reinterpretare i luoghi della città e rinnovare sguardi curiosi sui materiali di scarto.

In programma, per oggi, un mercato contadino, tanti atelier a tema e una speciale cena aperta a tutti.

Fin dalla mattina (dalle ore 10 alle ore 18, ingresso libero) ci sarà il Mercato della Terra in collaborazione con Slow Food: lo spazio tra piazzale Europa e il nuovo ingresso del Centro Internazionale diventa luogo per un mercato contadino (che si terrà con cadenza mensile), luogo di scambio tra produttori e consumatori, con la partecipazione di oltre venti produttori locali. Tutto questo a sottolineare come il "ritorno" all'agricoltura stia diventando una necessità oltre ad un modo per gustare sapori ormai purtroppo dimenticati, cancellati da uno stile di vita prettamente consumistico e lontano dalla natura.

All'inaugurazione in mattinata saranno presenti Roberto Burdese (presidente Slow Food Italia) e Antonio Cherchi (presidente Slow Food Emilia Romagna).

Una maggiore sensibilità ambientale passa anche attraverso un saggio, goloso e insolito utilizzo delle parti meno nobili di tutte le nostre verdure.

E così ecco i due Atelier paralleli intitolati "Sorprenderci in cucina: non ti scarto ma ti mangio" (dalle ore 10.30 alle ore 12.30) aperti a due gruppi di adulti e nei quali Marzia Anceschi, cuoca delle Scuole dell'Infanzia e Ittich ben-Dov, cuoco di Slow Food, proporranno idee sane, nuove e gustose per piatti e condimenti alternativi.

Seguirà una degustazione dei piatti preparati durante la mattinata.

Mentre sarà a ingresso libero l'Atelier a cura di Remida "Reinventare la tavola" (dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 18), dove saranno realizzati pezzi unici per la tavola, in particolare sacche portaoggetti per trasformare l'attesa dei bambini al ristorante.

E questa sera il Centro Internazionale Loris Malaguzzi si apre (ore 20) a "Tutto in ta-



vola!", una insolita e originale cena all'insegna di creatività e sostenibilità nel cibo e sulla tavola: tutti da ammirare e da gustare pesti, gelatine, mousse e condimenti con ingredienti semplici, sani e raramente utilizzati.

Una cena sorprendente... anche nell'apparecchiatura, sulla quale il top secret è d'obbligo, il cui ricavato andrà alla

Fondazione Reggio Children-Centro Loris Malaguzzi.

Durante la serata saranno aperti sia la Caffetteria che il BookFoodShop del Centro Internazionale dove i libri sono sapientemente affiancati ai cibi in un mix unico di sensazioni.

Per maggiori informazioni è possibile visitare il ricco sito [www.reggiochildren.it](http://www.reggiochildren.it)

