

Alimenti a 'km o': mercatini, laboratori e seminari a Cavi Arenelle e Cavi Borgo

di **Redazione**

30 Luglio 2011 - 12:12



Lavagna. Gli alimenti "a km zero", definiti anche "a filiera corta", sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione e, oltre a provenire da una specifica zona di produzione, offrono maggiori garanzie di freschezza e migliori caratteristiche organolettiche proprio per l'assenza, o quasi, di trasporto e di passaggio di mano.

Far volare pesce e vino, trasportare verdure, frutta e acqua in bottiglia per centinaia di km, far navigare carne e generi alimentari, invece, significa avere prodotti non sempre di prima scelta e contribuisce in modo significativo all'emissione di anidride carbonica.

Accorciare le distanze significa dunque aiutare l'ambiente e la nostra salute.

Con questa scelta di consumo si valorizza la produzione locale, si recupera il legame con le proprie origini, si esaltano gusti e sapori tipici, tradizioni gastronomiche e prodotti locali, spesso dimenticati a favore di un modo di mangiare che tende a livellare i gusti ed appiattire la varietà.

Nell'ambito di questi appuntamenti con la "biodiversità alimentare" il LabTer Tigullio, in

collaborazione con i CIV “Cavi Arenelle Lungomare” e “Cavi Borgo”, ha inserito alcuni laboratori dedicati a grandi e piccoli che vogliono riscoprire e/o imparare da dove arrivano i cibi della nostra tradizione, i gusti e la varietà che contraddistinguono la cucina ligure e quella italiana: dalle erbe aromatiche, al miele. Domani chi visiterà il mercatino che si terrà a Cavi Borgo avrà la possibilità di giocare con i semi delle piante che portiamo in tavola tutti i giorni e che arrivano da ogni parte del mondo dopo aver fatto un lungo cammino, con una propria storia da raccontare.

“Semi e semini in viaggio” è un’occasione per capire come è cambiata l’alimentazione nel corso dei secoli e come la biodiversità sulla nostra tavola si è arricchita grazie alle scoperte geografiche, ai viaggi e agli scambi culturali.

L’appuntamento è dalle ore 20 alle ore 22, presso il mercatino.

Sabato 6 agosto l’iniziativa proseguirà nei giardini di Cavi Arenelle con “Il gioco degli odori...usa il naso al buio...”, per imparare a riconoscere gli aromi e i profumi che arricchiscono i piatti della tradizione e che sono da sempre usati per la cura dei piccoli problemi di salute.

Domenica 14 agosto il LabTer sarà di nuovo a Cavi Borgo con “Quanti sapori ha il miele”, laboratorio di assaggio di diversi mieli di produzione locale, con suggerimenti per acquistare consapevolmente ed aggiungere un tocco in più in cucina.

Sabato 20 agosto, a Cavi Arenelle, i protagonisti saranno i bambini e i ragazzi, coinvolti in una caccia al tesoro dove, con l’aiuto delle famiglie, si cimentano a risolvere quiz, indovinelli e cercheranno oggetti utili per arrivare al “tesoro”. Il tema della serata sarà, ovviamente l’ambiente: raccolta differenziata, sostenibilità, i prodotti alimentari locali.

In occasione di ogni serata sarà inoltre possibile trovare informazioni, opuscoli e depliant sui principali temi dell’educazione ambientale e sulle attività del LabTer.