

Sapori di marcita: dall'erba verde al formaggio

16 Marzo
2024
Ozzero (MI)



Le marcite sono un patrimonio storico identitario del territorio e paesaggio lombardo. Ancora oggi le marcite hanno grandi potenzialità ambientali, produttive, culturali e educative.

I campari, custodi delle acque, ne salvaguardano e tutelano le tecniche e la sapienza antica per la loro cura e gestione.

Grazie all'erba verde, che nelle marcite cresce anche d'inverno, è possibile produrre un latte e un formaggio dalle caratteristiche nutrizionali e proprietà organolettiche elevate.

P R O G R A M M A

14.00 **Il primo taglio di erba di marcita, dimostrazione in campo**
Marcita del Mulino del Maglio, Ozzero

Marco Sala (Cascina Selva)

Paola Branduini, Andrea L'Erario (Politecnico di Milano)

Laboratorio per bambini: "Sul filo dell'acqua"

Claudia Tamarin, Sandra Bersanetti (Guide naturalistiche)

Marco Cuneo (Camparo custode delle acque)

16.00 **Alimentare il bestiame con erba verde, dimostrazione in stalla**
Agriturismo Cascina Selva, Ozzero

Marco Sala (Cascina Selva)

17.00 **Il formaggio di marcita: degustazione con approfondimento**
sulla filiera dalla marcita alla tavola e sulle proprietà nutrizionali
Agriturismo Cascina Selva, Ozzero

Luca Sala (Cascina Selva) | *Michele Bove* (Parco del Ticino)

Con la partecipazione di:

FAI Fondo Ambiente Italiano

Slow Food Italia, Progetto "Salviamo i prati stabili"

Iniziativa realizzata nell'ambito di:
**Gastronomia e paesaggi nel Parco
del Ticino - Giornate in cascina
alla scoperta di itinerari e prodotti
a Marchio Parco Ticino**



EVENTO GRATUITO
ISCRIZIONE OBBLIGATORIA TRAMITE IL QR CODE
OPPURE CLICCA QUI

Per informazioni: amicidellemarcite@gmail.com

Vuoi rimanere aggiornato sugli eventi realizzati dagli *Amici delle Marcite*?
Iscriviti alla nostra mailing list! Clicca [QUI](#) e compila il modulo online

