



Slow food, un mercato che convince e raddoppia

C'è tanto biologico al mercato di Slow food di Zurigo che giunto alla quinta edizione, proporrà una tappa anche a Berna, in marzo.

La quinta edizione del mercato di Slow food, la fiera svizzera del gusto, ha festeggiato la quinta edizione lo scorso autunno, quando alle Messe di Zurigo sono arrivati circa 11 mila visitatori. L'evento, che tra i partner conta anche Bio Suisse, ha confermato il crescente interesse per un certo tipo di alimentazione, caratterizzata da prodotti biologici, locali e da ricette tradizionali. Alimenti semplici e genuini che gli ospiti hanno potuto assaggiare in un percorso continuo di degustazioni. Accanto agli stand dove prevalgono il gusto e il sapore, gli espositori non hanno mancato di organizzare eventi per informare il pubblico sulla coltivazione, l'elaborazione, la certificazione e il commercio di derrate alimentari biologiche o in sintonia con la filosofia di Slow food.

La manifestazione è stata anche l'opportunità per i visitatori di entrare in diretto contatto con i 219 produttori che hanno voluto partecipare a questa riuscita edizione. Un mercato che in marzo proporrà una tappa anche Berna, dall'11 al 13 marzo, per una prima volta che potrà avvicinare altri interessati al mondo slow. Visto il successo zurighese, gli organizzatori sperano di ottenere un esito analogo anche nella capitale, dove si cercheranno di avvicinare, oltre ad ulteriori visitatori, anche nuovi espositori.

La tappa di Zurigo dello scorso novembre, nonostante le temperature autunnali e una stupenda giornata di sole, ha sfiorato il numero record di entrate registrate nel 2014 (12 300). Gli 11 261 visitatori hanno approfittato appieno delle tre giornate, durante le quali gli organizzatori hanno conteggiato una spesa pro capite di circa 97.-. Somma spesa per l'acquisto di cibi e bevande nei vari stand, tra cui anche quelli ticinesi: Farina Bòna e Casa Merogusto.

Ilario Garbani ha proposto diversi prodotti caratterizzato dal tipico ingrediente della Val Onsernone, quella Farina bòn che dopo anni di oblio ha ritrovato un suo spazio sul mercato. Pure presidio di Slow food, la farina di mais tostato è una tradizione dell'Onsernone, dove aveva due nomi per lo stesso prodotto: farina bóna (prevalentemente a Loco) e farina sec'a (a Vergeletto). Era un alimento quotidiano, consumato quasi sempre con latte, burro o sale e, come il suo utilizzo, anche la preparazione era ed è semplice: si ottiene macinando molto finemente i grani di mais (granoturco) precedentemente to-

Una grande varietà di verdure in mostra a Zurigo. Foto: Slow food

stati. Ma per ottenere un prodotto di qualità erano necessarie tecniche e conoscenze, recuperate grazie a molte ricerche e tanti tentativi, premiati da Slow food che l'ha inserita nei suoi presidi.

Oggi la farina bóna, o farina sec'a, ha ritrovato il suo splendore e la possiamo utilizzare come ingrediente in molte ricette, aggiungendola all'impasto del pane o alla polenta, ma anche per biscotti, creme, paste, birre o gelati. La farina si fa apprezzare sia nel dolce sia nel salato e, come racconta Ilario Garbani, anche per impanare semplicemente carne o pesce.

Anche nella cucina di Meret Bissegger, pure lei presente a Zurigo, arrivano molti presidi di Slow food e molti prodotti biologici. L'abile cuoca di Malvaglia ha fatto conoscere diverse varietà di verdure, mostrando i mille utilizzi possibili. La sua postazione, collocata accanto del padiglione di Bio Suisse e ProSpecie Rara ha attirato molti interessati, tra cui anche chi non aveva mai assaggiato un carpaccio di zucca.

Tra gli espositori, provenienti soprattutto dalla Svizzera, ma anche da Italia, Germania, Austria, Francia, Spagna, Norvegia e Olanda, ha riscosso di nuovo un grande successo l'azienda biologica Mausacker di Steinebrunn (Lago di Costanza), che propone dei succhi ottenuti con la pressatura separata delle differenti varietà coltivate dall'azienda, molte delle quali locali. Non tutti i prodotti in mostra alla fiera zurighese (e poi a quella bernese) sono dei presidi di Slow food, ma tutti sono in sintonia con un certo tipo di produzione, che non vuole puntare sulle quantità, ma più sulla qualità, sulla tradizione e sulla sua nicchia di mercato. *Elia Stampanoni*

Indirizzi utili

Slow food market, la fiera del gusto svizzera

11-13 marzo 2016: 1° Slow food market a Berna (Bernexpo)

18-20 novembre 2016: 6° Slow food market Zurigo (Messe Zürich)

→ www.slowfoodmarket.ch

Informazioni Bio Ticino

Associazione bio Ticino, c/o Alessia Pervangher

Via San Gottardo 99, 6780 Airolo

tel. 091 869 14 90

→ www.bio-suisse.ch/de/bioticino.php



Una degustazione di oli. Foto: Elia Stampanoni



Spezie. Foto: Slow food

Labnor N 10

Concime organico, totalmente naturale, proveniente da sostanze animali ricche di cheratina (peli, crini, eccetera). Presentato sotto forma di pellets, è totalmente assimilabile.

• 10 % Azoto, 70 % MO (totalmente animale)

• Per le vite, l'orticoltura, patate, prati...

• Bigbag o sacchi (tavolozza da 25 x 40 kg)

Super prezzo: chiede un'offerta a Noël Vuignier

vitistim@vitistim.ch, ou 079 628 39 56



BIO Attualita.ch

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri