

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Il cibo tra innovazione e tradizione: il futuro sostenibile a Fa' la cosa giusta!

Ilaria Notari · Tuesday, March 4th, 2025

A Fa' la cosa giusta! l'innovazione e la tradizione si incontrano per dare vita a dibattiti e scelte per un cambiamento reale verso la sostenibilità alimentare.

L'appuntamento con tutte le novità della [21esima edizione della fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili](#) è dal 14 al 16 marzo, nella nuova sede di **Fiera Milano Rho**, dove **l'ingresso è gratuito** (con registrazione sul sito falacosagiusta.org). Sono 4 le nuove aree dove trovare prodotti e servizi sostenibili: *Cura e Benessere, Saperi e Saperi, Cultura e Partecipazione, Viaggio e Fiera dei Grandi Cammini*. Tra gli stand si snodano le *piazze*, ovvero gli spazi di condivisione dove si tengono incontri, dibattiti e presentazioni lungo tutti i 3 giorni. Completano la proposta i 100 incontri di Sfide, evento interno alla fiera dedicato al mondo della scuola.

Il pane è un alimento semplice ma essenziale, nutrimento per tutti, al di là di ogni estrazione sociale, fede o provenienza e proprio alla riscoperta del valore sociale del pane è dedicata una delle novità di questa edizione di fiera: un **rito di panificazione collettiva**, aperto a tutti, condotto dal maestro panificatore Davide Longoni che insegna come realizzare gli impasti. Il rito di panificazione si tiene allo stand di Fondazione IBVA, dove per i 3 giorni di fiera si alternano altri laboratori interattivi per bambini, talk dedicati al mondo della panificazione, workshop con ricette antispreco e produzione e distribuzione di pane realizzato con farine agricole.

Agli amanti della birra sono dedicate **degustazioni di birre artigianali**.

Una è guidata da don David Riboldi, cappellano della Casa Circondariale di Busto Arsizio, che porta in fiera il progetto Prison Beer, nato nell'ambito della cooperativa sociale avviata per offrire opportunità di lavoro ai detenuti e favorirne il reinserimento nella società. La birra prodotta si chiama "Antonio", come il detenuto che ha avuto la possibilità di rinascere grazie a questa esperienza. Poi, il birrificio artigianale brianzolo Manaresta presenta alcune delle sue birre più creative che celebrano il territorio, la sua storia e le persone che ne hanno fatto parte.

Bioland porta in fiera il progetto "Più biologico regionale in Europa" che ha l'obiettivo di aumentare il consumo di prodotti biologici in Italia e in Germania e rafforzare la consapevolezza e la conoscenza degli standard biologici nell'Unione Europea. In programma diversi *cooking show* e degustazione di prodotti biologici dell'Alto Adige-Südtirol.

La situazione climatica ha raggiunto un punto critico e cresce la preoccupazione per il futuro. La

LAV, Lega Anti Vivisezione, propone come leve di cambiamento l'avvicinamento a un'alimentazione vegetale e la pressione sull'industria agro-alimentare perché passi da un modello fondato sulla zootecnia a uno basato sulle produzioni vegetali, plant-based o di agricoltura cellulare. Gli incontri organizzati dalla LAV sono anche l'occasione per parlare del progetto CultMeat, avviato da un team di ricerca dell'Università di Torino per sviluppare un metodo innovativo per coltivare carne in laboratorio come strumento per ridurre l'impatto ambientale del cibo e rispondere alle sfide etiche legate all'allevamento intensivo.

“Dobbiamo smettere di mangiare carne? Quali sono gli impatti ambientali e sociali dell'attuale sistema agroalimentare? Esistono modelli possibili, che siano più giusti e in equilibrio con l'ambiente?”: a queste domande provano a rispondere Greenpeace Italia e AIDA (Associazione Italiana di Agroecologia), promotrici di una legge che punta ad andare oltre gli **allevamenti intensivi**, ferma in Parlamento da oltre un anno.

Mrs. Veggy, content creator specializzata in cucina vegana, presenta in fiera la sua guida che, passo dopo passo, aiuta i lettori ad avvicinarsi a un'**alimentazione vegetale** attraverso ricette, consigli pratici e lifestyle.

Lo storico dell'alimentazione Alberto Grandi invita il pubblico a riflettere su quale sia il confine tra **tradizione e innovazione alimentare**, illustrando la storia di alcuni cibi che rappresentano le nuove frontiere dell'alimentazione: ad esempio, gli insetti sono una fonte di proteine sostenibili e la carruba è un'alternativa al cacao. Insieme a lui Small Giants e Foreverland, due aziende che portano una nuova forma di tradizione al passo con i tempi che mette sostenibilità e gusto al primo posto.

Cibo e paesaggio: Giampiero Mazzocchi, ricercatore del CREA Politiche e Bioeconomia, ha intrapreso un **viaggio in bicicletta per riscoprire le esperienze agricole italiane** e vedere da vicino come i contadini trasformano e difendono i paesaggi che li circondano. Le storie che ha raccolto sono raccontate in un libro che rappresenta un percorso di riconnessione fra agricoltura, paesaggi e cibo.

Questi incontri e molti altri dedicati al cibo, si trovano nella sezione *Storie di cibo e territori*: <https://www.falacosagiusta.org/la-fiera/programma-culturale/>

(Foto di Luana Monte)

Fa' la cosa giusta! – fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili. Fiera Milano Rho (padiglioni 16 e 20) dal 14 al 16 marzo 2025 (orari: ven e sab h.9-20 – dom h.9.30-19) L'ingresso è gratuito, con registrazione sul sito [falacosagiusta.org](https://www.falacosagiusta.org)

This entry was posted on Tuesday, March 4th, 2025 at 8:03 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

