



# mondoalegre

**Giustizia, Equità**  
e **Solidarietà** sono i principi  
guida del **Commercio Equo e  
Solidale**, che opera con i paesi di ogni  
"sud" del mondo con i seguenti criteri:

#### Prezzo equo

pagato ai produttori per garantire loro il soddisfacimento  
dei bisogni essenziali e un livello di vita dignitoso.

#### Rapporto diretto

con i produttori, sottraendoli così alle oscillazioni  
del mercato.

#### Contratti pluriennali

per favorire la stabilità dei produttori e delle loro famiglie.

#### Prefinanziamenti

ai produttori, per facilitarli nell'acquisto delle materie prime,  
senza diventare ostaggio di usurai o intermediari locali.

Il **Commercio Equo e Solidale** vuole essere  
una risposta concreta e quotidiana che collega  
la richiesta di giustizia dei produttori del sud del  
mondo al potere decisionale dei consumatori.

In ogni **Bottega del Mondo** puoi trovare  
prodotti **alimentari** e di **artigianato**,  
oltre a informazione e sensibilizzazione  
sul **consumo critico** e più in  
generale sui temi dell'**economia  
alternativa**.

## Per un commercio equo e solidale

#### Gorgonzola

Via IV Novembre, 25  
Tel. 02 95304216  
Fax 02 9514639

#### Melzo

Via Matteotti, 6  
Tel. 02 95710287  
Fax 02 95710287

#### Inzago

Via Pilastrello, 38  
Tel. 02 9548350  
Fax 02 9548350

#### Trezzo sull'Adda

Via Giovine Italia, 7  
Tel. 02 9091271  
Fax 02 9091271

[www.mondoalegre.it](http://www.mondoalegre.it)  
[mondoalegre@mondoalegre.it](mailto:mondoalegre@mondoalegre.it)

La Cooperativa Mondoalegre è socia del consorzio  
CTM-Altromercato, dell'Associazione Botteghe del Mondo  
e di Banca Etica e collabora attivamente con le altre realtà  
di Commercio Equo e Solidale Italiano

**I prodotti presentati e utilizzati per la  
degustazione saranno prevalentemente  
quelli provenienti da CTM Altromercato,  
per un commercio equo e solidale.**

Tutti gli incontri si terranno alle ore 21  
presso l'Auditorium Casa della Cultura -  
Villa Comunale, Via Dante 12  
Trezzo sull'Adda

Per la partecipazione ad ogni incontro  
è richiesto un contributo di € 5,00 a persona  
da corrispondere nella stessa serata.

#### Informazioni e iscrizioni

Ufficio Cultura - via Dante, 12  
tel. 02 90933208

apertura al pubblico:

da lunedì a venerdì 9-12,30

sabato 9-12 / lunedì 16,30-17,45

e-mail: [ufficio.cultura@comune.trezzosulladda.mi.it](mailto:ufficio.cultura@comune.trezzosulladda.mi.it)



Comune di  
**Trezzo sull'Adda**  
Assessorato alla Cultura

# Trezzo da gustare

laboratori  
del gusto  
e dell'olfatto

novembre  
dicembre  
2003

spezie  
incensi  
cacao, cioccolato  
e cioccolati

Ancora un autunno all'insegna del gusto e, da quest'anno, anche dell'olfatto.

Ai nostri laboratori del gusto non si pranza e nemmeno si cena; si assaggia, si degusta, si confrontano i sapori, i profumi e gli aromi.

Si tratta di una vera e propria lezione, ma una lezione gioiosa, esclusivamente improntata al piacere.

Guidati da esperti si impara, tramite il palato e l'olfatto, a sperimentare accostamenti singolari e stimolanti.

*l'Assessore alla Cultura*  
**Maria Luisa Pesenti**



## Spezie

**giovedì**  
**27 novembre**

con **Marco Valussi**

Da ingredienti usati in cucina per migliorare il gusto delle pietanze a rimedi naturali per la salute, da stratagemma per conservare i cibi a componenti di oscure preparazioni magiche, le spezie sono sempre state protagoniste della storia della alimentazione dell'uomo, dei viaggi, dei commerci e della vita familiare. I partecipanti scopriranno che le spezie nell'antico Egitto erano destinate ai malati, ai morti e agli dei, che la vaniglia ha potuto sconvolgere la società tradizionale del Madagascar e come il commercio di alcune spezie abbia influenzato lo sviluppo delle potenze economiche occidentali. Il corso si propone di gettare le basi per riconoscere le principali spezie, per valutarne le percezioni olfattive e gustative e comprenderne l'uso in cucina. Alla parte teorica ne segue una pratica, con prove sensoriali e degustazioni di prodotti a base di spezie.



## Incensi

**giovedì**  
**4 dicembre** con **Marco Valussi**

L'uso dell'incenso ha probabilmente le sue radici nella prima esperienza dell'uomo con il fuoco. È improbabile che i primi uomini non si fossero accorti della peculiare proprietà di alcuni legni di emanare aromi così intensi e dagli effetti così profondi. Gli archeologi hanno ritrovato manufatti riconducibili all'uso di incensi in tutto il mondo, in connessione con pratiche religiose, sciamaniche e medicinali. È però difficile dare un'origine precisa della loro storia perché l'uso degli incensi è sempre stato parte di una cultura orale ed esoterica. L'incenso appare sotto moltissime forme: legno secco, erbe sminuzzate, pomate, polveri, liquidi ed olii. Le forme a bastoncino e a cono, a cui noi sempre pensiamo, sono apparse solo in epoca moderna. Durante l'incontro l'esperto presenterà l'origine, la storia, le forme di preparazione degli incensi fornendone la ricetta.



## Cacao, Cioccolata e Cioccolati

**giovedì**  
**11 dicembre**

con  
**Claudia Moriondo e**  
**Biagio Calcavecchia**

*Cioccolato,  
me gustas tu!*

Qual è il segreto del cioccolato? Come mai il solo nominarlo fa venire l'acquolina in bocca? "Cibo degli dei" per gli Aztechi, tesoro esclusivo dell'aristocrazia europea settecentesca, il cioccolato è e rimane sempre al primo posto nella scala delle nostre prelibatezze alimentari. Gli esperti illustreranno la storia, le modalità e i luoghi di coltivazione del cacao e ci guideranno a riconoscere ed apprezzare la qualità del puro cioccolato e di varie squisitezze a base di cacao.