

ERBA - **Slow Food Como** e **Istituto San Vincenzo** di Erba insieme per il **Viaggio nella tradizione agro alimentare** dell'erbese, una collaborazione innovativa e positiva per la **valorizzazione dei prodotti agricoli locali**.

La classe **IV IPA** guidata dai Prof. **Miriam Frigerio** e **Pierluigi Gatti**, nonostante le difficoltà dovute alla pandemia, ha iniziato un progetto insieme a Slow Food per la valorizzazione dei prodotti e dei produttori locali, focalizzando l'attenzione sul tema della sostenibilità e della biodiversità.

The graphic features a dark blue background with a central red and white striped banner. The banner contains the text 'ARTIGIANO DOMANI' in large, bold, white letters, with the subtitle 'COMPONENTI, TECNOLOGIE E MATERIALI PER AFFRONTARE IL FUTURO' in smaller white text below it. Below the banner is a white rounded rectangle containing the website 'www.artigianodomani.it' and a red mouse cursor icon. At the bottom, a red banner with white stripes contains the dates 'VENERDI 10', 'SABATO 11', and 'DOMENICA 12' in white circles, followed by 'MAGGIO 2024' in large white letters.

Sostegno quindi ad agricoltori, allevatori, pescatori, ristoratori e artigiani del cibo che lavorano con metodologie ecosostenibili per “un cibo buono, pulito e giusto”, esattamente come nella filosofia di Slow Food, e per invitare a riflettere sui temi della sostenibilità ambientale e la biodiversità.

Il progetto prende il via dall'individuazione dei prodotti tipici della tradizione agro alimentare del territorio del Triangolo Lariano, per poi vederli trasformati dalle

aziende locali e, a loro volta, utilizzati in cucina.

Attraverso il gusto ci si riconosce in un'identità sociale che vuole essere conservata e tramandata, a tavola sì, ma partendo dalla natura.

La Geretta, Dassogno, Boffi Bees, La Runa, Bonacina, La Quintilina sono le sei aziende aderenti alla collaborazione Slow Food - Istituto San Vincenzo, scelte perché corrispondenti ai requisiti di genuinità di prodotti, sostenibilità ambientale e conservazione del patrimonio gastronomico locale.