

Street food al Villaggio per la Terra di Villa Borghese



Birra artigianale, specialità regionali e cibo biologico, sabato e domenica a Villa Borghese. L'area destinata alla gastronomia ospiterà delle pittoresche Ape Piaggio riconvertite in chioschi di "cibo di strada" Made in Italy

Dalla rubrica Smart City realizzata in collaborazione con ToDay.it

Che cosa si mangia in un "Villaggio per la Terra"? Quali prodotti sono stati scelti per dar da mangiare e bere ai visitatori della manifestazione di Earth Day Italia che celebra, anticipandola al prossimo week end, la Giornata Mondiale della Terra del 22 aprile? Il tema non è di poco conto se si valuta che siamo alla vigilia di un Expo dedicato al cibo di qualità e all'alimentazione sostenibile.

Sabato e domenica prossimi, 18 e 19 aprile, l'area del Galoppatoio di Villa Borghese sarà frequentata da mattina a sera inoltrata da centinaia di persone che, tra una gara sportiva e una proiezione filmata, un'osservazione delle stelle e un concerto pop, una lezione di yoga e un'animazione per bambini, andranno rificillate secondo i dettami di quell'**alimentazione sana e rispettosa** dell'ambiente che sono tra i principi fondanti dell'iniziativa.

Gli stessi convegni organizzati in occasione di questo Earth Day 2015, ospitati sabato 18 nel villaggio stesso, e soprattutto mercoledì 22 presso il **Mercato di Campagna del Circo Massimo**, avranno per tema centrale proprio l'alimentazione: agricoltura biologica, orti urbani, prodotti a km zero e la campagna "Cibo per tutti" lanciata 15 mesi fa dal Papa per combattere la fame nel mondo.

Ovvio che

l'area gastronomica del Villaggio per la Terra non poteva non allinearsi a questi dettami etici. Le Officine Farneto, che curano questo aspetto della manifestazione, porteranno a Villa Borghese **un piccolo... sciame di Ape Piaggio**, omaggio al design Made in Italy: ognuna sarà dedicata a una **gastronomia regionale o a una categoria alimentare.**

Tutto, cibo e bevande, rigorosamente biologico, italiano e legato alla tradizione culinaria nazionale:

dalle macedonie di frutta ai panini con salumi e formaggi tipici; dalle insalate fresche alle salse; dalla porchetta al panino gourmet con tagliata di polpo. Non mancheranno i dolci: biscotti, ciambelle, torte e gelati rigorosamente artigianali. Da bere: frullati, centrifughe e soprattutto birre artigianali di produttori nazionali tutte da assaggiare.

Per informazioni: www.giornatadellaterra.it

[LEGGI L'ARTICOLO SU TODAY](#)

Link:

<http://www.earthday.it/Alimentazione/Street-food-al-Villaggio-per-la-Terra-di-Villa-Borghese>