

Siracusa. Laboratorio sul miele e sul cibo locale, appuntamento di Slow Food all'Antico Mercato di Ortigia

Un laboratorio d'informazione con degustazione dedicato al miele, alle peculiarità e ai pregi di questo prodotto, con istruzioni utili a riconoscere quello di qualità. Si svolgerà domenica 22 ottobre alle 10 all'interno del Mercato del Contadino che si tiene all'Antico Mercato di Ortigia. Slow Food organizza l'iniziativa con la partecipazione degli apicoltori Rosa Sutura e Antonino Coco. L'iniziativa è promossa dall'assessorato alle Attività Produttive del Comune di Siracusa con la collaborazione dell'Ispettorato dell'Agricoltura e di Slow Food Siracusa.

Nell'occasione la nostra condotta illustrerà "Menu for Change" la campagna internazionale di Slow Food che racconta la relazione tra cibo e cambiamento climatico da tutti i punti di vista. Prima tappa di quest'iniziativa è "Cibo locale? Sì grazie": una "sfida" collettiva lanciata in tutto il mondo per evidenziare l'urgenza della lotta al cambiamento climatico, alla quale si può contribuire con piccole ma concrete azioni, ad esempio impegnandosi a fare la spesa al mercato contadino almeno una volta alla settimana.