



***Noi siamo quel che mangiamo (e beviamo)***

N

oi siamo quello che mangiamo. O meglio, [Feuerbach](#) non ce ne voglia, quello che *vogliono* che mangiamo. Scegliere l'alimentazione per sè e per i propri cari è un lusso. Stretti nell'assedio della grande distribuzione e della sottrazione del territorio all'agricoltura, delle brame di privatizzazione dell'acqua e della pervasività della chimica alimentare, per il dossier di maggio 2010 di Vorrei abbiamo pensato di capire meglio cosa mettiamo nel piatto e nella pancia. Abbiamo sguinzagliato tutti i collaboratori alla ricerca di nicchie piccole e grandi di qualità, genuinità e coscienziosità. Vagando per le vie del gusto tradizionale e di quello etnico, bussando alle porte del biologico e del chilometro zero, abbiamo riempito la nostra sporta di una quantità pantagruelica di articoli, interviste e approfondimenti. Il menu è ricchissimo, abbuffatevi senza temere, questo è l'happy hour della Rivista che Vorrei.

**[Grande distribuzione e agricoltura sostenibile, "Calce e carrello"](#)**

*L'industria agroalimentare basata sulla chimica non ha risolto il problema della fame. In compenso esplose l'obesità. Il biologico è la nuova frontiera? Forse, ma la grande distribuzione non lo sostiene abbastanza.*

Di Massimo Benetti

**[Agricoltura in Brianza, vieni in trincea con noi](#)**

*Quando parliamo di agricoltura in Brianza di che parliamo? Parliamo di una agricoltura di trincea, che lotta ogni giorno i suoi spazi al cemento*

Di Alfio Sironi

### **Le sfide dell'agricoltura**

*Risorse alimentari, distribuzione e speculazione. Brevetti. Omologazione e importanza della biodiversità. L'habitat rurale e il suo paesaggio. I mercati e la politica agricola comunitaria. E noi davanti a tutto questo cosa possiamo fare?*

Di Alfio Sironi

### **L'agricoltura nella Brianza d'oggi**

*Intervista a Tiziano Tenca referente della Coldiretti di Monza e Brianza*

Di Alfio Sironi

### **Il futuro slow dell'agricoltura e del territorio**

*Intervista a Giacomo Mojoli, già vice-presidente di Slow Food, docente della facoltà del design del Politecnico di Milano "è importante recuperare una vera progettualità e una forte connessione tra gli attori che operano nel territorio."*

Di Alfio Sironi

### **L'agroalimentare in Brianza tra passato e futuro**

*Un territorio essenzialmente industriale ma che non ha perso del tutto la sua tradizione agricola. I suoi prodotti Doc e Dop cominciano a essere valorizzati, mentre qui hanno sede alcuni grandi nomi dell'agroalimentare.*

Di Claudio Ferrara

### **Morte della campagna, morte della città**

*Mentre la tendenza generale va verso la filosofia del consumo zero di suolo, a Monza si pianificano urbanizzazioni di dubbia utilità. A chi servono davvero?*

Di Giorgio Majoli

### **Altissima, purissima, carissima acqua di Brianza**

*Filippo Carimati, Presidente di BrianzAcque alla vigilia della privatizzazione "Il problema sarà capire come il pubblico potrà mantenere il controllo di una società che vede un socio privato che vuol far profitto."*

Di Manuela Montalbano

### **Acqua azzurra, acqua chiara, acqua mia?**

*L'oro blu, fra sete di privatizzazioni e referendum contrari*

Di Marta Abbà

### **La cucina tradizionale della Brianza**

*Origini, ingredienti e sapori di quattro fra i piatti più noti della gastronomia brianzola: rustisciada,*

*busecca, cassoeula e torta paesana*  
Di Rosario Montalbano

**C'è una stalla nel parco di Monza...**

*Anche se animati da buone intenzioni, i tentativi di mantenere oggi agricoltura e bestiame nel Parco possono causare più danni che vantaggio. Cerchiamo di capire perché.*  
Di Giorio Majoli

**Spiga e Madia, il pane dal campo alla tavola**

*In Brianza un progetto a filiera corta e biologico per l'alimento più semplice e più necessario*  
Di Antonio Grazioli

**Appuntamento con le feste del gusto**

*Arriva maggio e con lui le prime sagre enogastronomiche. Breve guida agli appuntamenti nei dintorni di Monza, Milano e più in là*  
Di Paola Rizzi

**La birra buona è nel birrificio piccolo?**

*Un vero e proprio boom per i birrifici artigianali in tutta Italia. E in Brianza?*  
Di Antonio Grazioli

**Gli amici del merluzzo fritto**

*Un viaggio appassionante alla scoperta di un piatto poco brianzolo. Ma che importa? Il cibo da sempre è un modo per conoscersi, e ritrovarsi. E, qualche volta, per aiutare chi sta peggio.*  
Di Romano Bonifacci

**La primavera del gusto di Brianza est**

*Il cibo è stato il tema portante anche nel panorama ambientalista della Brianza Est*  
Di Pino Timpani

**Genuino clandestino**

*Le leggi per la trasformazione degli agro-alimenti "strozzano" i piccoli produttori che non possono permettersi gli impianti delle grandi industrie, così nasce la campagna nazionale dei coltivatori biologici*  
Di Marilena Chierico

**Consumo consapevole. La rivoluzione dei dettagli**

*C'è una rivoluzione accessibile e pronta, alla portata di tutti, quella dell'acquisto consapevole, responsabile, sostenibile e collettivo.*

Di Sergio Venezia

**Kebab nella notte**

*Tour notturno nella Brianza addentando kebab fra Seregno, Varedo, Monza e Cantù*  
Di Fabio Pozzi

**Lasciate che i bimbi mangino da me**

*Le mense scolastiche delle scuole: i bimbi brianzoli mangiano bene? A quanto pare sì, nonostante inevitabili complicazioni*  
Di Simone Camassa

**Brianza paranoica?**

*In molti ammettono di vedere come una "minaccia" per la propria tradizione culinaria l'avvento della cucina esotica, o comunque straniera.*  
Di Carlo Motta

**Appunti per un'esplorazione nell'immaginario lento**

*"Terra madre" di Olmi. Dalla lentezza dell'immaginario alla velocità del consumo: riflessioni sulla cultura del cibo sostenibile e le sue insospettabili propaggini.*  
Di Pasquale Cicchetti