



**Slow Food Condotta di Como con AgriNatura
presentano**

UN MAIS ANTICO
Il Tajulèn di Alserio
Lario Fiere 28 aprile 2024

**Padiglione C Area Natura, Saletta conferenze
presso il Parco Valle del Lambro**

La **Condotta comasca di Slow food**, che da alcuni anni incontra e partecipa alle iniziative locali di valorizzazione dei prodotti del territorio, dal passato ad oggi, presenta l'esperienza di recupero della coltivazione del Mais rostrato detto "Tajulèn".

Domenica 28 aprile ore 14:30

- Antonio Moglia - **Presidente Slow Food Como**
saluti e introduzione del progetto dei Mais antichi avviato dalla Associazione Slow Food
- Fabiano Rosa - **Promotore del Mais antico di Alserio**
presentazione del progetto mais rostrato di Alserio

La proposta di Slow Food Como ha l'obiettivo di fare un salto nella storia contadina secolare di Alserio illustrando come il valore di alcune sementi antiche, dimenticate per l'evolversi delle più recenti cultivar, può oggi rientrare nella nostra alimentazione moderna, con gusto e interesse salutistico.

L'occasione di **AgriNatura** - una rassegna annuale ormai consolidata, e ampiamente partecipata, promossa in primavera da Lariofiere di Erba - è davvero perfetta per la promozione di un prodotto diffuso solo dal XV secolo in Europa, e particolarmente diffuso nel Nord Italia, compresa la Lombardia. Saranno presenti per l'occasione i Mugnai del Mulino di Alserio.

Promotori

Slow Food di Como e AgriNatura, in collaborazione con Rosa Fabiano promotore del progetto di recupero del Mais rostrato antico di Alserio.

Contatti

slowfoodcomo@gmail.com

MAIS
ROSTRATO
ANTICO
DI ALSERIO®

