

# Sapori di marcita: dall'erba verde al formaggio

**16 Marzo  
2024  
Ozzero (MI)**



Le marcite sono un patrimonio storico identitario del territorio e paesaggio lombardo. Ancora oggi le marcite hanno grandi potenzialità ambientali, produttive, culturali e educative.

I campari, custodi delle acque, ne salvaguardano e tutelano le tecniche e la sapienza antica per la loro cura e gestione.

Grazie all'erba verde, che nelle marcite cresce anche d'inverno, è possibile produrre un latte e un formaggio dalle caratteristiche nutrizionali e proprietà organolettiche elevate.

**Iniziativa realizzata nell'ambito di:  
Gastronomia e paesaggi nel Parco  
del Ticino - Giornate in cascina  
alla scoperta di itinerari e prodotti  
a Marchio Parco Ticino**



## P R O G R A M M A

- 14.00 **Il primo taglio di erba di marcita, dimostrazione in campo  
Marcita del Mulino del Maglio, Ozzero**  
*Marco Sala* (Cascina Selva)  
*Paola Branduini, Andrea L'Erario* (Politecnico di Milano)  
**Laboratorio per bambini: "Sul filo dell'acqua"**  
*Claudia Tamarin, Sandra Bersanetti* (Guide naturalistiche)  
*Marco Cuneo* (Camparo custode delle acque)
- 16.00 **Alimentare il bestiame con erba verde, dimostrazione in stalla  
Agriturismo Cascina Selva, Ozzero**  
*Marco Sala* (Cascina Selva)
- 17.00 **Il formaggio di marcita: degustazione con approfondimento  
sulla filiera dalla marcita alla tavola e sulle proprietà nutrizionali  
Agriturismo Cascina Selva, Ozzero**  
*Luca Sala* (Cascina Selva) | *Michele Bove* (Parco del Ticino)

Con la partecipazione di:  
FAI Fondo Ambiente Italiano  
Slow Food Italia, Progetto "Salviamo i prati stabili"

**EVENTO GRATUITO  
ISCRIZIONE OBBLIGATORIA TRAMITE IL QR CODE  
OPPURE CLICCA QUI**

Per informazioni: [amicidellemarcite@gmail.com](mailto:amicidellemarcite@gmail.com)

Vuoi rimanere aggiornato sugli eventi realizzati dagli *Amici delle Marcite*?  
Iscriviti alla nostra mailing list! Clicca **QUI** e compila il modulo online

