



MACELLERIA
MANGILI MARIO s.r.l.
Dal produttore al consumatore
carni e salumi di qualità
Paladina – Sombreno 035.54.21.16

Tanta attesa e fermento per la prossima edizione della Fiera di Sant’Alessandro, lo storico salone bergamasco dedicato alle attività del mondo rurale, tra agricoltura, allevamento e i tanti lavori ad essi connessi per la produzione di prodotti di qualità.

Una tre giorni all’insegna dell’incontro tra passato e presente, dove la vita contadina di una volta e le tradizioni economiche, sociali e lavorative che la caratterizzavano, si mescolano con i più moderni mezzi di produzione tecnologica, portando alla luce cambiamenti importanti che hanno interessato l’intera umanità.

In questo contesto è oggi più che mai determinante il rapporto diretto con il consumatore sempre più attento a concetti legati alla sostenibilità e a una buona qualità della vita dalla quale non può prescindere il rapporto che l’uomo instaura con il cibo. E’ altresì importante stimolare le giovani generazioni a comprendere l’origine dei prodotti che quotidianamente ritrovano sulla loro tavola.

Allevatori e macellai da oltre tre generazioni, i Mangili hanno dedicato la loro vita e passione alla terra e alla produzione di carne di qualità. Sostenitori dell’importanza di non abbandonare mai le proprie tradizioni, considerano la Fiera di Sant’Alessandro una vera festa dell’agricoltura dove poter incontrare i consumatori e mostrare al pubblico le bellezze del mondo contadino. E sarà in questa occasione che ricorderanno i tempi che furono, quando bastava una forte stretta di mano per chiudere un accordo, senza bisogno di contratti scritti e tecnologie avanzate e quando la vita scorreva seguendo i ritmi della natura. Erano quelli i tempi in cui i bambini giocavano nei cortili delle cascine e nelle fattorie in mezzo agli animali o nei campi, usando la loro fantasia e gli elementi che la natura gli offriva come giocattoli preziosi. Situazioni ricche di convivialità e socialità in cui si creavano sempre relazioni nuove ed esperienze genuine. E’ questa l’atmosfera che i Mangili vogliono ricreare in questa edizione della Fiera di

sant'Alessandro, offrendo al pubblico l'occasione di tuffarsi a capofitto nella storia di un tempo e ricordando il mondo che ci circondava pochi decenni fa. Non tanto per ricordare uno spaccato di vita agreste che non c'è più ma per riflettere sull'importanza di alcuni valori e soprattutto dei tempi della natura e del mondo rurale.

Un'esposizione di vacche di diverse razze e altri animali della fattoria permetteranno sia di comprendere gli attuali sistemi di allevamento degli animali e l'attenzione riservata alle produzioni durante tutta la filiera sia la conoscenza dell'importanza della biodiversità e dell'allevamento di razze autoctone.

Ma il momento più atteso è quello dedicato ai bambini e, non solo, previsto per la giornata di domenica quando una speciale MERENDA CONTADINA offrirà ai più piccoli l'opportunità di assaggiare la tipica merenda di una volta tra pane burro e zucchero, pane e formaggio e molto altro ancora. Molto diversa sicuramente dalle attuali merende confezionate e sicuramente meno ricche di additivi alimentari. Con la consapevolezza dell'importanza di un giusto equilibrio alimentare e di una dieta sana, assaggiare una delle squisite agrimerende diventerà l'occasione per assaporare la cultura e le tradizioni del mondo rurale.

E poi, un'avvincente attività laboratoriale, condurrà i giovani consumatori in un viaggio entusiasmante alla scoperta dell'origine degli ingredienti della gustosa merenda e dei giochi di un tempo costruiti con materiale di recupero.

Il tutto in una cornice dove antichi mestieri riconducono ad un'atmosfera di altri tempi non per riprodurre uno spaccato di vita agreste che non c'è più ma per invitare alla riflessione di come l'agricoltura, nonostante le tecnologie di lavoro siano cambiate, mantenga ben saldi alcuni valori che appartengono alle nostre tradizioni.