

I SCHEDA

• I TERRITORI E I LABORATORI

Giovedì 22 settembre: “Nuove filiere virtuose, dalla montagna alla pianura” Condotte Reggio Emilia, Modena, Vignola e Valle del Panaro, Frignano. Il parco in abbinamento sarà quello dell'Emilia Centrale

ore 10.30 : I frutti spontanei dell'Appennino modenese

ore 11.30: Aceto balsamico tradizionale di Modena, la Consorteria racconta. Lezione assaggio

ore 14 : Il pane della montagna: le crescentine

ore 15: La sfoglia reggiana e le pere, il tortello reggiano e il Parmigiano

ore 16.30: Parmigiano Reggiano, prati stabili e terre; un prodotto di qualità che preserva l'ambiente a cura di Carla Scotti e Umberto Beltrami – Consorzio Bibbiano La Culla (apertura della forma e degustazione). A seguire degustazione di Parmigiano Reggiano di Vacca bianca modenese del Presidio Slow Food e Vacca rossa reggiana.

ore 17 il Pane a Villa Sorra, percorso partecipato dalla semina alla tavola

Venerdì 23 settembre: “Contadini e artigiani del territorio”

Condotte Ravenna, Godo e Bassa Romagna, Faenza e Brisighella. Il parco in abbinamento Delta del Po

ore 11: **Le tele romagnole**, dimostrazione pratica delle tecniche di stampa a cura di Egidio Miserocchi

ore 12: **Preparazione, presentazione ed assaggio di crescioncini con marmellata di cocomero**, piadina romagnola fatta con farina ottenuta da grano Gentil Rosso delle colline romagnole a cura di Ca' Ridolfi

ore 14: **Come nasce il Ravigliolo**

ore 15: **Alla scoperta del Bursòn**: degustazione comparata di quattro Burson Riserva della stessa annata di quattro cantine, conduce Sergio Ragazzini, enologo

ore 16: **Storia e lavorazione della ceramica faentina**, a cura dell'artista ceramista Mirta Morigi

ore 17.30 : **La pesca del Buco incavato**: un laboratorio - degustazione della rara varietà di frutta a cura del produttore Claudio Buscaroli

Sabato 24 settembre: “Le donne produttrici”

Condotte Bologna, Imola, Samoggia e Lavino, Ferrara e Cento in abbinamento Parco dell'Emilia occidentale

ore 11: **Allo stato brado**. Incontro con Claudia Catellani azienda agricola Il grifo azienda in cui si producono i cereali e leguminose per allevamento brado di suini si macellano e si trasformano, racconterà la sua esperienza nata nel 1997

ore 15 **Un orto africano nel Bolognese**. Realizzato dagli ospiti africani del Centro accoglienza straordinaria per richiedenti asilo di Crespellano, in Valsamoggia, gestito dalla Cooperativa sociale Arca di Noè. A cura della Condotta Valsamoggia Lavino.

ore 16 **L'essenza dell'orto e del giardino**. Incontro con due produttrici per raccontare la loro storia

Elisabetta De Maria azienda agricola Hortus coeli produttrice di lavanda e trasformati e Giulia Serrao dell'azienda agricola Podere Colombara di Imola che produce ed essicca frutta e ortaggi

Domenica 25 settembre: "Cucina di casa e di recupero"

Condotte di Forlì, Rimini e Cesena, in abbinamento Parco delle Foreste casentinesi

ore 11 **Olindo Guerrini e l'arte degli avanzi** chiacchierata con lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari

ore 12 **Preparazione dei passatelli.** Piatto di recupero ma della festa, realizzato dalla comunità del cibo delle Mariette di Forlimpopoli.

A seguire: **Lo mangio o lo butto** riflessioni su come contenere lo spreco alimentare a cura di Maria Chiara Venturi, tecnologa alimentare

ore 15.30 **La piadina e la teja.** Rosella e Maurizio Camiletti, l'ultimo tegliaio di Montetiffi di Sogliano al Rubicone racconteranno come nascono i testi e come si prepara e si cuoce la "vera" piadina.

ore 17 **Il tortello alla lastra**, a cura della coop sociale Fare del bene di Santa Sofia

Lunedì 26 settembre: "Assaggiamo la passione e l'amore per la terra del Parmense e del piacentino"

Condotte Parma e Piacenza

ore 11 **La colazione dei campioni** con pane salame e vino. I produttori presenti nell'arco della mattinata raccontano a turno le loro pratiche agricole e le difficoltà per mantenere e tutelare un territorio.

Ore 15 **La biodiversità delle terre dei vini**, degustazione guidata di terre e Vini piacentini a cura di I.TER

ore 16 **Biondo è bello, degustarlo è meglio.** Parmigiano Reggiano di montagna, miele e birra abbinamenti raccontati dai produttori.

• IL "CESTINO" : PIC NIC EMILIANO ROMAGNOLO AL PARCO DEL VALENTINO

A Terra Madre sarà proposto un assaggio dei territori emiliano romagnoli protagonisti giorno per giorno. Un "cestino" per un pic nic, un pranzo veloce, un aperitivo o una merenda da gustare sull'erba del prato del Parco del Valentino. Ogni giorno il menù propone ogni giorno un pane speciale del territorio protagonista (piadina, crescenta, tortello alla lastra, tigella, focaccia...), un pane di montagna, e per companatico due tipi di salumi differenti dei Presidi Slow Food, Dop o Igp, un assaggio di Parmigiano Reggiano di Vacca bianca modenese Presidio Slow Food, un frutto di stagione, pera o pesca del Buco incavato, una porzione di Mandorlato al cioccolato di Modigliana. Costo 12 euro.

• TERRA MADRE "OFF": UN CONVEGNO E QUATTRO CENE PER APPROFONDIRE

Legalità, comunità dell'Appennino, lotta allo spreco, donne in agricoltura. Per approfondire alcuni temi che coinvolgono sia il nostro progetto sull'Appennino che altri problemi legati alla filiera agroalimentare emiliano romagnola, abbiamo pensato anche a una serie di eventi Fuori Salone aperti al pubblico.

22 settembre ore 20 Parmigiano Reggiano senza trucchi Berberè Pizzeria presso Binaria. L'attrice Tiziana di Masi proporrà un monologo brillante dal titolo "Velo Palmigiano!" sulla contraffazione del Parmigiano Reggiano, di cui il 23 novembre viene presentata al Salone del gusto la nuova Guida Slow Food a cui hanno contribuito anche molti volontari ed esperti di Slow Food Emilia Romagna.

Seguirà una cena a base di pizza a cura dello chef Matteo Aloe con Parmigiano reggiano del presidio di Vacca bianca modenese e altri Presìdi Slow Food.

23 settembre ore 17.30 “Su per Terra” il convegno presso Museo della Montagna: un momento di riflessione sul nostro Appennino. Racconteremo alcune delle storie raccolte durante il viaggio estivo “Su per Terra” nel convegno organizzato dalle 17.30 del 23 settembre, ma nella stessa occasione avremo modo di far parlare autori di progetti di salvaguardia e narrazione dell'Appennino stesso. Ci sarà ad esempio *Anna Kauber*, paesaggista e film maker che per mesi quest'anno ha battuto palmo a palmo la dorsale italiana andando alla ricerca delle pastore, dove “pastore” sta appunto per donne che svolgono questa attività atavicamente maschile. Ci sarà una società come *Romagna Acque* che gestisce una delle dighe più grandi d'Italia, la diga di Ridracoli che garantisce le scorte d'acqua di qualità a tutta la Romagna. Ci sarà ovviamente il *Cai*, partner del progetto Su per Terra il cui ruolo di conoscenza di e manutenzione dei sentieri di tutta la montagna italiana è insostituibile. A tirare le fila la vicepresidente nazionale *Sonia Chellini* responsabile del progetto di Slow Food stati Generali Appennino, e l'assessore alle Politiche agricole dell'Emilia-Romagna *Simona Caselli* che racconterà come la Regione investa sulle aree montane.

Seguirà alle 19.30 e 21 la cena “Cucina di montagna fra tradizione e futuro” cena a sei mani realizzata da due Osterie Slow Food e uno chef stellato per raccontare l'Appennino emiliano romagnolo. Lorenzina Benilli de Il Poderone di Campigna e Giorgio Clementi dell'Osteria dei Frati di Roncofreddo, insieme con lo chef stellato riminese Piergiorgio Parini porteranno ai fornelli due generazioni di cuochi e dialogheranno sul tema della montagna, prendendo spunto dai sapori, dai prodotti e dalle ricette della tradizione montanara, dall'acquacotta al latte cagliato, per guardare al futuro. Prezzo a persona 55 euro, 40 euro i soci Slow Food.

24 settembre ore 20 “La rete rosa dell'Emilia Romagna. Agricoltrici e cuoche della regione dove si mangia meglio al mondo” - *Circolo della stampa, palazzo Ceriana Mayneri*

Cena con il racconto delle protagoniste dell'agroalimentare regionale. Il menù sarà realizzato da Marta Scalabrini del Ristorane Marta in cucina di Reggio Emilia e le cuoche di Chef to chef. Nei calici i vini delle vignaiole emiliano romagnole. Prezzo a persona 60 euro, 50 per soci Slow Food, Chef to chef, Fisar, Circolo della stampa.

25 settembre ore 19.30 e 21 **“La cucina di casa, antidoto allo spreco”**- Museo della Montagna, piazzale Monte dei Cappuccini 7 Torino

Cena in “in grembiule e matterello” in compagnia delle “Mariette” di Casa Artusi, la casa museo e scuola di cucina permanente di Forlimpopoli dedicata al grande gastronomo Pellegrino Artusi. Le “Mariette”, dopo aver insegnato durante la giornata ai presenti alcuni piatti fondamentali della cucina emiliano romagnola, dalla sfoglia tirata al mattarello, alla piadina, si metteranno ai fornelli per preparare una cena a base di piatti di recupero ispirati al ricettario di un altro illustre romagnolo, Olindo Guerrini, alias Lorenzo Stecchetti: “L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa”. Prezzo a persona 35 euro, 30 i soci Slow Food.

Prenotazione via SMS al **333 6208666** specificando nome e cognome, turno di orario, numero persone partecipanti, se socio o non socio.

- **TRAMONTO DIVINO AL SALONE DEL GUSTO**

sabato 24 ore 19.30 “ Tramonto divino al Salone del gusto” - *Sporting Club Torino*

Dalle 19.30 i migliori vini emiliano romagnoli in degustazione. Il biglietto d'ingresso (15 euro) comprende la consegna della Guida “Emilia Romagna da Bere e mangiare”, un calice per le degustazioni libere di vino oltre a un carnet di assaggi gastronomici.