Slow Food®
Emilia Romagna

TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO
24–27 SETTEMBRE NEL CENTRO DI TORINO

“e’ gran viâz”

Un viaggio nell’ospitalità romagnola e ferrarese tra mare, terre alte, biodiversità, tradizioni, persone resilienti, degustazioni ragionate.

Condotte Slow Food:
Ferrara, Forlì Appennino Forlivese, Imola, Romagna Valle del Lamone

DOMENICA 27 SETTEMBRE – 16 / 17.15

Viaggio in 4 tappe, ognuna con un proprio tema, della durata di circa 20” le prime 3, e l’ultima di circa 30”, per una durata complessiva di circa 90”.

1. ***Tappa: Benvenuti in Romagna e Ferrara - andare oltre il turismo di massa***
   Introduzione su quelle che sono le peculiarità del nostro territorio, con una panoramica che descrive il viaggio conoscitivo che si sta per intraprendere in degustazione: Pane con lievito madre e farine di Grani Antichi Romagnoli (Arca del Gusto), olio di Brisighella Nobil Drupa (Presìdio Slow Food Olivi secolari) e Sale marino artigianale di Cervia salina Camillona (Presìdio Slow Food)

2. Tappa: il “mare nostar”.
Paesaggio e ambiente delle aree costiere e delle valli.
Il Parco del Delta del Po’, con le sue eccellenze paesaggistiche e gastronomiche.
In degustazione: Piadina di grani antichi Romagnoli con le alici marinate di Comacchio.
*Interverrà: **Vadis Paesanti**, vicepresidente Confcooperative FedAgriPesca Emilia-Romagna e membro del CDA del Flag Costa Emilia Romagna.*

3.Tappa: Le Terre Alte ("dòv e spèca e balén"), storie di resilienza
Dagli alberghi diffusi che rivitalizzano gli antichi borghi, i prati stabili, fino all’ “agricoltura eroica” per fare rinascere la montagna.
*In degustazione: Raviggiolo dell’AppeNnino Tosco Romagnolo (Presìdio Slow Food), il Tortello alla lastra dell’Osteria La Campanara e il pomodoro invernale di Biserno (Arca del Gusto) Interverranno: **Gabriele Locatelli**, Oltreterra e **Roberto Casamenti**,Oste de La Campanara*

4. Tappa: Il “Fulesta” e i racconti dell’aia
Sergio Diotti ci porta, attraverso la sua narrazione, a rivivere una delle figure tradizionali più interessanti del mondo agricolo romagnolo: il Fulesta, che con le sua “fole”, in un immaginario cerchio con il fuoco al centro dell’aia, coinvolge i partecipanti, scambiando

opinioni sui prodotti che si stanno degustando, con aneddoti legati alla loro produzione, alla loro storia, alle tradizioni e al loro futuro.

Aperitivo nell'aia tra Presìdi Slow Food e prodotti dell'Arca del Gusto.

La Coppia (Ciupeta) ferrarese incontra la Razza Suina Mora Romagnola (Presìdio Slow Food),

La Salama da Taj Ferrarese

Formaggio di capra (Presìdio Slow Food dei Prati Stabili) con cipolla dell'Acqua di Santarcangelo (Presìdio Slow Food) caramellata

E per finire pane e marmellata con Reale di Imola, Morandina di Civitella, Bella di Cesena (Arca del Gusto), Pesca del buco Incavato (Presìdio Slow Food),
Vov di uova di Pollo Romagnolo (Presìdio Slow Food)

"é bè" ("parché sän in Rumâgna")
Le degustazioni dei prodotti saranno accompagnate da uno o più vini romagnoli presenti nella guida Slow Wine.

NB: alcuni ospiti non hanno ancora confermato la loro presenza, quindi verranno inseriti nel programma online quando si avrà certezza della loro partecipazione.