Slow Food®
Emilia Romagna

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

“Biodiversità tra campagna, città e appennino”

Itinerari del gusto da Bologna a Modena attraversando le Valli del Reno Lavino Samoggia, Vignola e le Terre del Frignano

Condotte Slow Food:

Bologna, Valli Reno Lavino Samoggia, Vignola e Terre del Frignano, Modena

SABATO 26 SETTEMBRE – 16 / 17.15

Si vuole rappresentare l’area di riferimento delle condotte attraverso i cammini che si avvicendano sul territorio, puntando alla creazione di una mappa/itinerario sviluppata in tre tappe/incontri, cercando di focalizzare l’attenzione su:

- Elementi storici della tappa
- Cammini/itinerari turistici di zona
- Il cibo buono, pulito, giusto e sano di Slow Food: Presìdi Slow Food, Arca del Gusto, agricoltori o produzioni locali rilevanti, osterie, comunità Slow Food
- Le attività sviluppate sui territori dall’associazione territoriale
- Menu degustazione con prodotti Arca del Gusto/Presìdio Slow Food spiegati dai produttori/referenti comunità

Proposta menù degustazione

Involtino di mortadella Classica Bonfatti, Presìdio Slow Food con Ricotta di Vacca Bianca Modenese caseificio Rosola, Presìdio Slow Food e granella di pistacchio di Bronte, Presìdio Slow food

Frittatina con verdure sgarabazza di cipolla, parmigiano reggiano di bianca modenese, Presìdio Slow Food, uova di Pollo Romagnolo con Aceto Balsamico tradizionale di Modena della batteria di Slow Food custodita nel Museo del Balsamico di Spilamberto

Crescentina nelle tigelle dell'appennino Emiliano con carciofo violetto di San Luca, Presìdio Slow Food

Dessert di Composta di sola Ciliegia Moretta di Vignola con ricotta di Bianca Modenese

In accompagnamento:

- *Spritz Mela - Succo di Mela Rosa Romana, Arca del Gusto Slow Food, su base vino Bersot rifermentato, grechetto gentile, Gradizzolo*
- *Trebbiano modenese frizzante a rifermentazione spontanea*

in bottiglia Vini nella Guida Slow Wine 202c