



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Barattieri



LA SABBIONA



“Un territorio tanti terreni”
i suoli dell’Emilia Romagna
progetto PRO-VITERRE

DURANTE LE GIORNATE DI SABATO E DOMENICA...

MOSTRA MERCATO

Melagrane, frutta di stagione, succhi, vino, grani e farine, miele, olio e marmellate a cura dei produttori della Torre di Oriolo

AZIENDE OSPITI:

Caboi (ricotte e formaggi)

Rossi il signore dei tartufi (funghi e tartufi)

L'Oro della Pieve (zafferano)

Dalmonte vivai (piante)

Frutti dimenticati Casola Valsenio

Forno Bertozzi (dolci preparati con farine di grani antichi)

Salumi di Mora Romagnola

CALDARROSTE E CACCIA AL TESORO CON ORIENTAMENTO

Dalle ore 15:00 a cura del Gioca Faenza per ragazzi di ogni età.

Verrà consegnato un piccolo omaggio a tutti i partecipanti.

MOSTRA MERCATO TELE ROMAGNOLE

a cura della BOTTEGA PASCUCCI (Gambettola)

MOSTRA E VENDITA DELLA CERAMICA FAENTINA

a cura di Ente Ceramica Faenza

MOSTRA GRANATOLOGICA CON VARIETÀ DA TUTTA ITALIA

Visite libere all'interno della Torre

REGOLAMENTO CONCORSO "IO CE L'HO PIU' GROSSA"

• Il concorso è aperto a tutti coloro che possiedono un melograno

• Ogni partecipante può consegnare un solo esemplare di frutto

• La consegna dei frutti dovrà avvenire Domenica 8 Novembre entro le ore 12.00

• I frutti verranno pesati alla consegna ed esposti nella sala del castellano

• Verranno premiati con le ceramiche di Mirta Morigi:
- i primi tre classificati
- il melograno che viene da più lontano.

A tutti i concorrenti sarà riconosciuto un piccolo premio di partecipazione composto da prodotti del territorio.



Strada della Romagna
vini · sapori · cultura



PER INFO:

Cell. 333 3814000 - www.torrediorio.it

Torre di Oriolo

L'evento è garantito anche in caso di maltempo, aggiornamenti sul sito e sulla pagina Facebook.



Grani e Melograni

5-6
novembre 2016
3° EDIZIONE

TORRE DI ORIOLO DEI FICHI

Via di Oriolo, 19 - FAENZA (RA)

MOSTRA GRANATOLOGICA e
CONCORSO "Io ce l'ho più grossa"

CONVEGNI - LABORATORI

MERCATO PRODOTTI TIPICI ROMAGNOLI

MUSICA LIVE

Nelle due giornate gastronomia a cura del
RISTORANTE SAN BIAGIO VECCHIO

All'estimenti a cura di Oscar Dominguez

Sabato 5

Ore 9:45
Saluto delle autorità

Ore 10:00
APERTURA DEL LABORATORIO
Panificazione con Grani antichi
a cura di Claudio Pozzi maestro Panificatore presso
tensostruttura parco Torre di Oriolo

INFO LABORATORIO:

N° Partecipanti: max 20 persone

Costo partecipazione: € 50 a persona (pranzo incluso)

Info prenotazioni: tel 333/3814000

Accoglienza e ritrovo partecipanti: Ore 10:00

Inizio corso: Ore 10:30 - Informata ore: Ore 16:00/16:30

Pane cotto e conclusione laboratorio: Ore 17/17:30

Temi trattati nel Laboratorio di teoria e pratica:

Lievitazione naturale con farine di grani antichi, pregi e difetti
di cereali, lieviti e farine.

Il perché di allergie e intolleranze.

Dono di una preziosa dose di pasta madre ultracentenaria.

Materiale che i partecipanti devono portare da casa:

1 grembiule, 1 canovaccio, 1 cucchiaino, 1 ciotola.

Ore 12:00/22:00

APERTURA PUNTO RISTORO

le creazioni culinarie a cura dello chef *Igor Morini* del
ristorante *San Biagio Vecchio di Faenza* che giocherà con i
grani antichi e il melograno.

Ore 15:30/17:30

ASSOCIAZIONE LE MARIETTE

preparazione degli impasti per fare la piadina con le varie
farine.

Cottura su "testo" nel camino (sala del castellano) e assaggio

Ore 15:00/22:00

INTRATTENIMENTO MUSICALE

dei Banana Boat

Bruno Orioli (voce) Francesco Plazzi (chitarra) Stefano
Passaretti (batteria). Un mondo fortemente influenzato dal
temperamento da Bucanieri dei musicisti: Soul, Reggae,
Blues.

Domenica 6

Ore 9:00
PANE, BURRO E...

colazione a base di mieli, marmellate e succhi di frutta dei nostri
produttori, caffè, cappuccino e the.

Ore 9:30
SEMINARIO

Oriolo: Un territorio e le sue tipicità

Caratterizzare il suolo per caratterizzare i prodotti tipici (sala
del castellano).

"Il lungo percorso evolutivo del territorio di Oriolo dei Fichi"
a cura di Marisa Fontana.

"Un territorio tanti terreni" i suoli dell'Emilia Romagna
progetto PROVI TERRE a cura di Carla Scotti.

Laboratorio pedologico, effetti speciali per riconoscere un
suolo.

Ore 12:15
APERITIVO

a base di melograni del territorio per tutti i presenti.

Ore 12:00/18:30
APERTURA PUNTO RISTORO

le creazioni culinarie a cura dello chef *Igor Morini*, ristorante
San Biagio Vecchio di Faenza

Ore 14:00

CONCORSO NAZIONALE "lo ce l'ho più grossa!"

a cura di Marisa Fontana, premiazione con opere ceramiche
di Mirta Morigi e prodotti del territorio.

Il regolamento e la scheda di iscrizione è pubblicata sul sito
www.torrediorio.it

Ore 14:30

INTRATTENIMENTO MUSICALE

Swingari Vincitori Musica nelle Aie 2015:

Swingari è una band musicale nata nell'autunno 2013 e
composta da quattro musicisti: Vincenzo Panebianco al
clarinetto, Giovanni Panciroli alla chitarra, Alessandro
Marchiorri al contrabbasso e Danilo Miccoli alla batteria.

Il progetto nasce dalla volontà di presentare e collegare fra
loro lo Swing e il Klezmer attraverso un'interpretazione legata
alla tradizione e allo stesso tempo alla freschezza di questi
due generi musicali. L'aspetto peculiare della proposta è
l'energia vitale sprigionata dalla band nel reinterpretare i
brani, tessendo un solido intreccio sul quale si sviluppa il
canto del clarinetto, presenza costante e protagonista
virtuoso del quartetto.

Ore 15:00

SHOW COOKING:

Il Melograno in cucina...

vecchie e nuove abitudini a cura di AMBRA MAMBELLI

Ore 16:30

Letture di zirudele

a cura del professor Mario Gurioli e Roberto Amadio (Sala
del Castellano).

Ore 18:30 Chiusura torre e parco.

Menu

A CURA DEL RISTORANTE SAN BIAGIO VECCHIO

Insalatina di verdure di stagione con grana padano, noci e
gelatina di melograno € 6,00

Gnocchi di patate alla farina di grano Ardito con ragù
bianco di faroana, emulsione al melograno
e pecorino € 8,00

Gulasch brasato al melograno con
polenta bianca € 10,00

Biancomangiare al latte di mandorle con guazzetto
di melograno € 5,00

Il menù degustazione

Bevande escluse € 25,00

STUZZICARE

Le piadine di farina integrale di grano Ardito

Piadina vuota € 1,20

Piadina al prosciutto nostrano € 4,00

Piadina allo squacquerone e rucola € 3,50

Piadina squacquerone e prosciutto € 4,00

Piadina con porchetta, misticanza, pomodori € 4,00

Pizzette di Gentilrosso € 1,50

Panino di grano Gentilrosso € 1,50

Caffè, Caffè decaffeinato, orzo € 1,00



