



PRATI_CO



AZ. AGR.
CARCARENA
DI BURINI CARLO

CHIERICI SILVANO
E FRANCESCO



SOCIETÀ AGRICOLA
LA VALLE DI
ARDUINI ENRICO,
MASSIMO E MARCELLO S.S.

PELOSI
PIER ANTONIO



Terra Madre
Salone de | Gusto

2016 | 22 settembre
26 in Torino

.TER al Salone del Gusto di Torino 2016 - 22 settembre 2016

STAND TERRA MADRE EMILIA ROMAGNA: LABORATORI, PRODUTTORI, DEGUSTAZIONI

**GIOVEDÌ 22
SETTEMBRE**

**Nuove filliere
virtuose,
dalla montagna
alla pianura**

**a cura delle Condotte
Slow Food di Reggio Emilia,
Modena, Vignola, Frignano**

PROGRAMMA DEI LABORATORI

- ore 10.30 I frutti spontanei dell'Appennino modenese
- ore 11.30 Aceto balsamico tradizionale di Modena. la Consorzio racconta. Lezione assaggio dell'aceto balsamico tradizionale della batteria di Slow Food
- ore 14.00 Il pane della montagna: le crescentine
- ore 15.00 La sfoglia reggiana e le pere
- ore 16.00 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 17.30 Il Pane di Villa Sorra, percorso partecipato dalla semina alla tavola

I laboratori sono gratuiti

PRODUTTORI PRESENTI

- Cantina Graziano Vittorio - lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Castelvetro MO
- Cantina Paltrinieri - lambrusco di Sorbara, Bomporto MO
- Cantina Mazzi e Tasselli - lambrusco reggiano, Rio Saliceto RE
- Acetaia dei Bago - aceto balsamico tradizionale di Modena Dop Vignola, MO
- Acetaia "Il vascello del monsignore" - aceto balsamico Castelnovo Monti RE
- Azienda "Il filo della polenta", Bagno di Reggio Emilia
- Azienda agricola Leoni - frutta fresca, trasformati di frutta, miele Correggio RE
- Azienda agricola La sorgente di Barigazzo - mirtilli, frutti bosco e loro trasformati, Lama Mocogno MO

Sarà inoltre proposto dalle Condotte un paniere di prodotti dei contadini coraggiosi presenti nel Parco Emilia Romagna centrale



Parmigiano Reggiano, prati stabili e terre. Un prodotto di qualità che preserva l'ambiente: a cura di Carla Scotti e Umberto Beltrami-Consortio Bibbiano la Culla (apertura della forma e degustazione).

Degustazione di Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca modenese del Presidio Slow Food e Vacca Rossa Reggiana.

