



Slow Food®
Reggio Emilia

Slow Food Reggio Emilia

vi invita domenica 2 maggio 2010

dalle ore 9,00 alle ore 19,00 alla

Festa dell'asparago selvatico di Vezzano (RE)



comunicare

Mercato dei produttori della Rete Locale di Terra Madre

Cibo buono e sano a chilometri zero: contadini, allevatori produttori locali con i loro prodotti "buoni, puliti e giusti", difensori della biodiversità agricola e dell'agroalimentare di qualità.

Laboratorio di Educazione Sensoriale

Uno spazio dedicato all'educazione sensoriale: un percorso didattico, aperto a tutti, composto da varie tappe in cui, di assaggio in assaggio, si scoprono tutti i "segreti" che stanno alla base del funzionamento dei nostri sensi quando mangiamo e beviamo.

Laboratori del Gusto

ore 11:00 Erbe e erbazzoni: il prof. Emanuele Amari ci guiderà al riconoscimento e all'uso gastronomico delle erbe spontanee del nostro territorio; a seguire degustazione di diversi tipi di erbazzone di di tortini con erbe selvatiche.

ore 16:00 Pasta Madre: l'antica tradizione dei Mulini lungo il Crostolo a Vezzano ci offre lo spunto per parlare del pane di una volta con Matteo Calzolari (panificatore ed esperto di pane): in assaggio, da varie zone d'Italia, pani accompagnati da prosciutto e salumi.

ore 18:00 Asparagi d'Italia: l'asparago selvatico di Vezzano, gran protagonista e padrone di casa, accompagnato da alcuni dei migliori asparagi (coltivati) del belpaese. In abbinamento alcuni rari e imperdibili prosciutti crudi.

Vendita semi e piantine di antiche varietà

Ortolani Custodi nasce da un'idea della **Condotta Slow Food di Reggio Emilia** con lo scopo di salvare dall'oblio le vecchie varietà di frutti e ortaggi del nostro territorio: la **zucca cappello da prete**, i meloni tradizionali come il **ramparino** e il **roso**, la **cocomera Ardita di Novellara**, il **pom campanenin**, il **pero nobile**, la **prugna zucchella di Lentigione**. Le piantine e i semi saranno venduti presso lo stand dell'Istituto Agrario Zanelli, che ha coltivato le piantine e da anni contribuisce alla loro conservazione e diffusione. Le piantine saranno acquistabili a prezzo **scontato per chi aderisce al progetto Ortolani Custodi**.

Inoltre: stand gastronomici, vendita di asparagi e di pane, pranzo a base di asparagi, pasta fatta a mano dalle sfogline e altro ancora.

 **Ortolani Custodi**
© Slow Food Reggio Emilia

Informazioni

345 9211657

340 5530549

info@slowfoodreggio.it

www.slowfoodreggio.it