

Anticipazione della giornata mondiale di Terra Madre in programma il 10 dicembre

Slow Food: buono, pulito e giusto

L'associazione porta in fiera produttori e prodotti di eccellenza del territorio di Frignano

A Curiosa in Fiera è presente quest'anno anche una rappresentanza di Slow Food, la ben nota Associazione, fondata da Carlo Petrini, che in tutto il mondo si occupa della tutela e valorizzazione dei prodotti tradizionali e di qualità della terra e del buon cibo, secondo lo slogan coniato dal fondatore "Buono, Pulito e Giusto".

Quasi a preparazione ed anticipazione della giornata di Terra Madre che viene organizzata e celebrata su scala mondiale sabato 10 dicembre, Slow Food porta in fiera nelle giornate immediatamente precedenti una rappresentanza di produttori e di prodotti di eccellenza del territorio del nostro Frignano: potremo

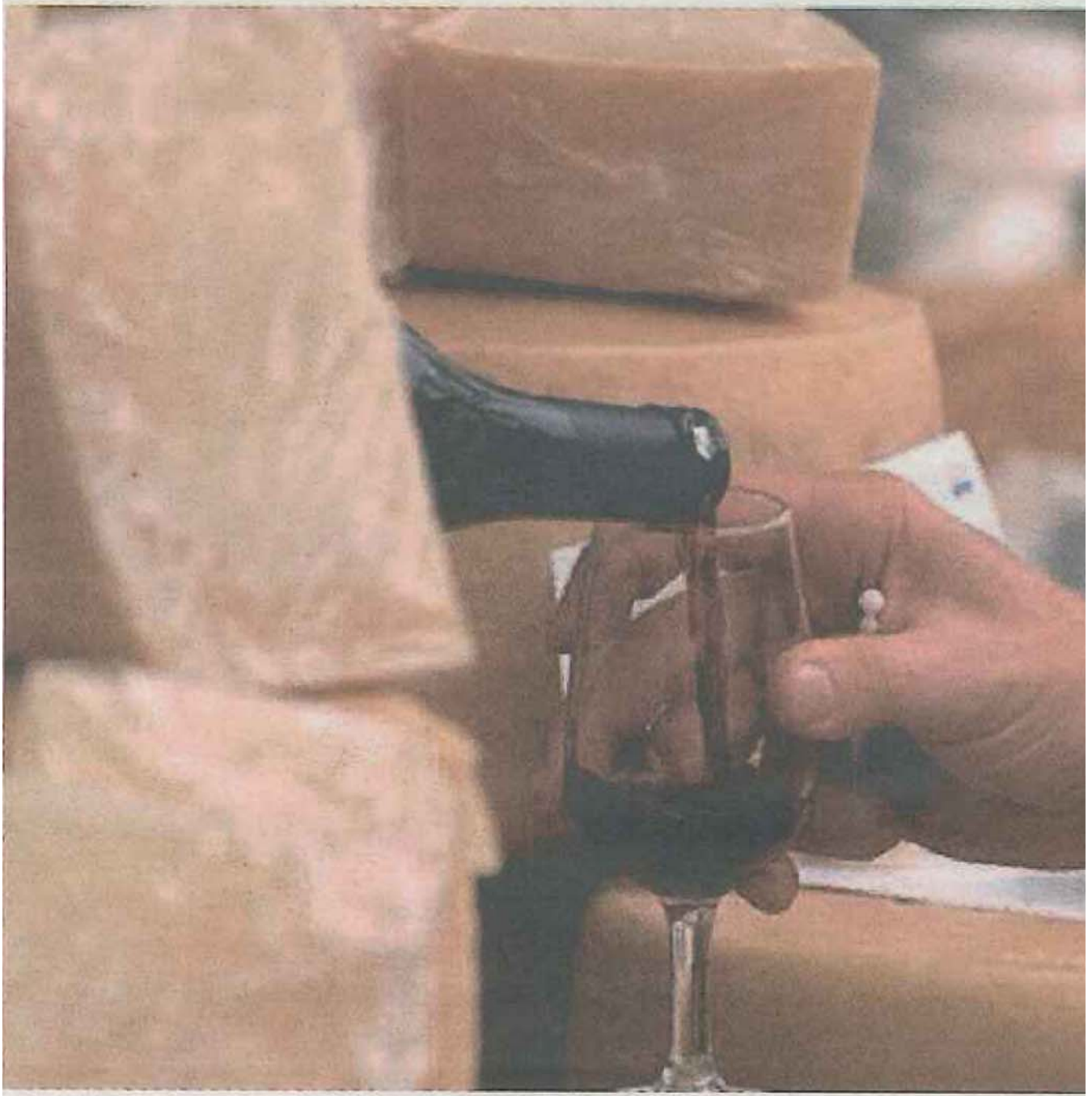
vedere all'opera le "rezdore" di Pompeano tirare la sfoglia in diretta e coinvolgere il pubblico ad apprendere i segreti della buona pasta fatta in casa, con la partecipazione a mini corsi dove ognuno potrà imparare ad impastare, usare il mattarello e chiudere i tortellini a regola d'arte.

Verrà presentato ed assaggiato il Parmigiano Reggiano Biologico di montagna, fatto esclusivamente con latte di Vacca Bianca Modenese, da alcuni anni Presidio tutelato da Slow Food, si potrà conoscere e degustare una novità della gastronomia modenese, il Cotechino del Patriota realizzato in occasione del 150° anniversario dell'unità d'Italia da una nota azienda produttrice di salumi e

di recente premiato per la capacità di unire la tradizione con l'innovazione nell'uso di materie prime di assoluta qualità.

Ci sarà poi anche la possibilità di assistere e partecipare direttamente alla preparazione ed alla finitura del salame, macinatura,

salatura, insaccamento, conoscendo da vicino i tanti piccoli segreti dell'arte del norcino. Verranno organizzate serate di degustazione particolari e piccoli laboratori del gusto per conoscere più da vicino i prodotti delle ditte presenti, come ad esempio



il "Mieleaceto" realizzato recuperando una antica ricetta ed ideale nell'accostamento con formaggi morbidi e ricotte, o ancora la ricchezza e la varietà dei prodotti del bosco e del sottobosco, opportunamente trasformati e conservati, o la meraviglia e la pre-

libatezza delle sculture realizzate con il Croccante Tradizionale del Frignano, una volta dolce di eccellenza nei pranzi nuziali della nostra montagna. Uno spazio particolare è poi riservato all'organizzazione toscana di Vivere l'Appennino, invitata come ospi-

te, con la quale e con le Condotte Slow Food della parte toscana della nostra montagna (montagna Pistoiese, Garfagnana Valle del Serchio, Valdinievole) è in atto da qualche tempo una positiva politica di scambio e di collaborazione.

ECCO IL PROGRAMMA:

Sabato 3 - Dimostrazione della produzione, salatura ed insaccatura del salame montanaro. Presentazione dei prodotti artigianali - degustazione guidata dei lambruschi rifermentati in bottiglia.

Domenica 4 - I sapori del Borgo Antico: presentazione del croccante artigianale tipico del Frignano, in mostra la scultura di croccante. Vivere l'Appennino Montecatini: degustazione guidata olio extra vergine di oliva della Valdinievole.

Lunedì 5 - Degustazione guidata di prodotti del Frignano

Martedì 6 - Presentazione di prodotti del territorio a cura di Vivere l'Appennino Montecatini.

Mercoledì 7 - Laboratorio balsamico - presentazione e degustazione guidata di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena prodotto nel Frignano.

Giovedì 8 - Presentazione del Cotechino del Patriota, creato per i 150 Anni dell'Unità d'Italia