















Terra Madre Salone del Gusto



SU PER TERRA Alla Scoperta dei Sentieri e dei Mestieri di Terra Madre in Emilia-Romagna

Venerdì 23 settembre ore 17,30 presso la sala degli Stemmi del Museo della Montagna. Piazzale Monte dei Cappuccini, 7 – Torino

Ne parliamo con **Raffaela Donati**, Presidente Slow Food Emilia-Romagna,

Simona Caselli, Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna,

Tonino Bernabè, Presidente Romagna Acque,

Vinicio Ruggeri, Presidente Cai Emilia-Romagna,

Anna Kauber, Regista, scrittrice e paesaggista,

Sara Simonetti, Pastora di Corniglio (PR),

Andrea Degli Esposti, Agricoltore di Monghidoro (BO),

Luigi Vezzalini, Esperto Castanicoltura,

Sonia Chellini, Responsabile del progetto Stati Generali Appennino di Slow Food

Nel corso della narrazione saranno proiettati i due filmati "Su per Terra 2016" e "Terre d'acqua e di Foreste"

ERRA MADRE EMILIA ROMAGNA OFF

La cucina di montagna

Ristorante del Museo della Montagna. primo turno alle 19,30, secondo turno alle 21,30

Una cena a sei mani realizzata da due Osterie Slow Food e uno chef stellato per raccontare l'Appennino emiliano romagnolo. Lorenzina Benilli de Il Poderone di Campigna e Giorgio Clementi dell'Osteria dei Frati di Roncofreddo, insieme con lo chef stellato Piergiorgio Parini porteranno ai fornelli due generazioni di cuochi e dialogheranno sul tema della montagna, prendendo spunto dai sapori, dai prodotti e dalle ricette della tradizione montanara, dall'acquacotta al latte cagliato, per guardare al futuro.

Prezzo a persona 50,00 euro per i soci Slow Food e CAI, 55,00 per i non soci. I posti sono limitati, prenotazione via SMS al 333 6208666 specificando nome e cognome, turno di orario preferito, numero persone partecipanti, se socio o non socio.

Per i partecipanti al Convegno e alla cena è previsto l'ingresso gratuito alle sale espositive del museo e alla mostra temporanea.