

Con il patrocinio e la collaborazione del



in collaborazione con



Con il sostegno di

**Coop Alleanza 3.0**

# SLOW FOOD DAY 2016

## Voler bene alla terra

SAN BENEDETTO PO (MN)\_16 e 17 aprile\_2016

programma **17 aprile\_2016**

**ore 9.30** | piazza Matilde di Canossa  
**Inaugurazione del mercato**  
dei produttori locali *Voler bene alla terra*

**ore 9.45**  
**Saluti delle Autorità**, dei fiduciari  
Slow Food Basso Mantovano e Oglio Po

**ore 10.30** | piazza Matilde di Canossa,  
presso gazebo istituto agrario Strozzi  
Laboratorio **Semina il tuo orto tascabile**

**ore 12.00** | Arci Primo Maggio  
Apertura ristorante

**ore 15.00**  
**Spettacolo itinerante su tre ruote**  
del mastro burattinaio Giorgio Gabrielli  
in combutta con i *Musicanti d'la Basa*  
e Paola Filippi

**ore 16.00** | prato ai piedi della statua  
di "Matilde a cavallo"  
**Storie profumate da sgranocchiare**  
a cura di Alessandra Pizzoli  
e Giulia Caldana, laboratorio di lettura  
proposto dalla biblioteca "U. Bellintani"  
in collaborazione con Coop Charta.  
Alla fine della lettura verrà offerta  
una **sana merenda**

**ore 17.00** | saletta didattica 2°P uffici Iat  
**Gli arancini di zia Teresa**  
laboratorio di manipolazione proposto  
dal convivium Slow Food Basso Mantovano  
in collaborazione con  
"Antica Salumeria Armetta" di Palermo

**ore 18.00** | Arci Primo Maggio  
**Aperitivo in musica Malto, Luppolo & Soul**  
con il gruppo "Metta and the Sould Out"

**a seguire**  
**Presentazione della birra "Hydris"**  
del birrifico *Conte Holly* di Viadana  
con degustazione guidata  
a cura del convivium Slow Food Oglio Po

**ore 21.00** | sala polivalente  
**Spettacolo a cura di ZeroBeat**  
**CINèCONCERT**  
Compagnia Arte Drumatica  
(costo 7 euro)

### PROGETTO Adotta un presidio

In diversi esercizi commerciali di San Benedetto Po si potranno trovare in degustazione i presidi Slow Food, progetti che tutelano le piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali.



Presidio Slow Food

# SLOW FOOD DAY 2016

## Voler bene alla terra

SAN BENEDETTO PO (MN)\_16 e 17 aprile\_2016

programma **16 aprile\_2016** (giornata dedicata a ONAF)

### Riparte il Grand Tour dei Formaggi di Sicilia ONAF

Alla sua terza edizione viene riproposto, dalla Delegazione ONAF Sicilia, il Viaggio alla scoperta dei tesori caseari siciliani: una serie di appuntamenti che si articolerà con una programmazione biennale non solo sul territorio dell'Isola ma anche oltre lo Stretto.

Dopo avere scoperto la cultura dei territori, dove nascono i formaggi, stavolta, andiamo a conoscere le persone che stanno dietro al mondo della produzione e della comunicazione ONAF. Abbiamo scelto di veicolare i volti de Formaggio per identificare meglio un gruppo che cresce e che è pronto alla sfida della valorizzazione del comparto lattiero caseario tipico.

L'**ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi**, è nata a Cuneo nel 1989 con l'obiettivo di promuovere, prima in Italia, le qualità dei formaggi italiani tra un pubblico sempre più ampio attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio. L'attività dell'ONAF è quindi prevalentemente rivolta alla formazione degli Assaggiatori di Formaggi attraverso la realizzazione di corsi che si tengono in tutta Italia, nonché di eventi e concorsi aventi lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero-casearie alla luce delle metodologie di assaggio più avanzate e della considerazione del prodotto caseario come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio.

in collaborazione con



e con



**ore 20.30 | Arci Primo Maggio**  
**Degustazione dei migliori formaggi siciliani**  
condotta da Teresa Armetta (assaggiatrice Onaf e titolare assieme al marito della salumeria storica "Angelo Armetta", locale del buon formaggio sf) in collaborazione col locale del Buon Formaggio "Il tagliere dei sapori" che proporrà in accompagnamento una **birra artigianale** frutto di un progetto di un gruppo di giovani.

#### A seguire

Assaggeremo un piatto emblema della cucina siciliana: le **busiato al pesto trapanese** presentate da Francesca Bacile, maître sommelier ed esperta di gastronomia siciliana

Presentazione del progetto **Presidio nazionale dell'olio** attraverso la Comunità del Cibo dell'olio u *crastu* delle Alte Madonie.

**Degustazione:** euro 10,00  
**prenotazione obbligatoria** max 50 posti:  
Alessio 328 5729209  
Luciano 335 8414061