



Sana 2023 Bologna 7/ 9 settembre 2023

Il clima nel Piatto: la biodiversità come barriera al cambiamento climatico

Incontri tematici e degustazioni di Presidi e Comunità Slow Food dell'Emilia-Romagna.

Tutte le degustazioni saranno abbinate ai vini della Romagna per la campagna

Io Bevo Romagnolo per sostenere le terre alluvionate
in collaborazione con l'associazione Tempi di Recupero



giovedì 7 settembre, ore 12.30

Il Presidio Slow Food degli Olivi Secolari promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico degli oliveti antichi di cultivar autoctone e raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici.

Incontriamo i produttori emiliano-romagnoli di Olio del Presidio:

- Degustazione di oli in abbinamento a pane di filiera e altri **Presidi Slow Food** con Gianluca Tumidei - Tenuta Pennita, Filippo Manetti - Vigne di San Lorenzo, Matteo Bonoli - degustatore panel Olio

giovedì 7 settembre, ore 15.30

Il pane di filiera: cosa significa pane di qualità?

I cereali rappresentano la coltura più diffusa nel mondo e il cibo quotidiano per miliardi di persone. Con il miglioramento genetico compaiono in campo varietà super produttive, dette "moderne", che scalzano quelle tradizionali e riducono il numero delle varietà coltivate, con un'enorme perdita in termini di biodiversità. Per non compromettere definitivamente questo patrimonio occorre guardare al futuro con un occhio al passato, alle sue buone pratiche e alla loro capacità rigenerativa. Un esempio su tutti ci è dato dal ritorno da alcuni anni alla coltivazione dei "grani tradizionali" o vecchie varietà locali, che **Slow Grains** e le **Comunità Slow Food** che ne fanno parte come la Comunità del Grano Alto dell'Appennino tra Bologna e Firenze cerca di far conoscere e valorizzare.

Presentazione della Comunità del Grano Alto dell'Appennino tra Bologna e Firenze.

Incontro con 2 produttori di pane di filiera del forlivese che hanno subito danneggiamenti per l'alluvione

- Degustazione di pani in abbinamento a **Presidi Slow Food** con Paolo Marianini - Azienda Agricola Tirli, Silvia Bonzio - Forno Calzolari



Per informazioni:
presidiealleanzasfer@gmail.com



Venerdì 8 settembre, ore 12.30

Il Presidio Slow Food degli Olivi secolari promuove il valore ambientale, paesaggistico, salustico ed economico degli oliveti antichi di cultivar autoctone e raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici.

Incontriamo i produttori emiliano-romagnoli di Olio del Presidio:

- Degustazione di oli in abbinamento a pane di filiera e altri **Presidi Slow Food** con Giovanni Fraternali Grilli - Uliveto del Fattore

Venerdì 8 settembre, ore 15.30

l'importanza delle api e degli insetti impollinatori per la biodiversità.

Gli insetti impollinatori rivestono un ruolo cruciale per il pianeta, per la tutela della biodiversità e per l'agricoltura. Sono parte integrante del nostro sistema alimentare, perché impollinano le piante coltivate che finiscono come cibo sulle nostre tavole.

- Il Miele: presentazione con breve lezione sulle produzioni di qualità.

- Incontro con alcuni produttori di miele che hanno subito danneggiamenti per l'alluvione

- Il terroir del miele: degustazione di mieli a confronto

con Luca Modolo - Azienda Agricola biologica Modolo, Viola Servi - Azienda Agricola Biologica Api Selvatica, Martina Lucchi - Società Agricola OrtiCà

Sabato 9 settembre, ore 12.30

Incontriamo la rete Slow Food dei Castanicoltori.

I castagni catturano Co2, assicurano la tenuta dei versanti delle montagne altrimenti esposti a frane e smottamenti, i loro frutti, le castagne sono frutti straordinari per le loro qualità nutrizionali, la versatilità gastronomica: si trasformano in farina, pane, pasta, dolci ecc... inoltre si conserva a lungo in modo naturale (essiccata o sfarinata). Questa rete coinvolge comunità, condotte, produttori, cuochi, tecnici, e mette al centro la rigenerazione delle Terre Alte attraverso la diffusione della castanicoltura tradizionale.

- Presentazione della Rete dei Castanicoltori

- Incontro con i produttori della Rete portavoce di buone pratiche, processi virtuosi e capace di unire saperi tradizionali, innovazione e creatività.

- Degustazione di prodotti a base di castagna

con Linda Orlandini - Comunità Slow Food dei Castanicoltori dell'Alta Valle del Reno

Sabato 9 settembre, ore 14.30

La biodiversità coniugata nella pratica quotidiana.

Presentazione dell'**Alleanza Slow Food dei Cuochi**: nei loro menù puoi trovare prodotti locali, Presidi Slow Food, prodotti dell'Arca del Gusto, dei Mercati della Terra e delle comunità Slow Food. Incontro con un cuoco emiliano-romagnolo che da anni fa parte dei cuochi dell'Alleanza che porterà la sua testimonianza di salvaguardia attiva della biodiversità usando ogni giorno nella sua cucina i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali.

- Degustazione di **Presidi Slow Food**

con Paolo Parmeggiani - Trattoria del Borgo



Per informazioni:
presidiealleanzasfer@gmail.com