

Ci**bo**

Corriere Romagna



Slow Food®
Condotta di Forlì
Alto Appennino Forlivese

Oratorio San Sebastiano (via Bufalini, Forlì)
dal 21 al 29 settembre 2019

SABATO 21 SETTEMBRE

Ore 16.30 - Le prime di Cibo

Presentazione del progetto editoriale "Cibo" del Corriere Romagna e del programma di incontri in occasione del Festival del Buon Vivere

Ore 17 - Pane quotidiano, una scoperta

Intervento a cura di Micaela Mazzoli e Matteo Monti, formatori Slow Food

Ore 18 - Mugnai e fornai contemporanei

Dal campo al mulino, dal forno alla tavola. Il racconto del pane di qualità
Paolo Marianini, agricoltore e panificatore
Stefano Pransani, mugnaio
Davide Fiorentini, panificatore
Rosanna Pasi, Mulino didattico Scodellino
Degustazione di diverse tipologie di pane

DOMENICA 22 SETTEMBRE

ore 17.30 in poi - Coltivando si impara

L'esperienza della comunità forlivese degli orti scolastici di Slow Food.
Laboratori didattici e sensoriali per i bambini e merenda a cura di Condotta Slow Food Forlì-Appennino forlivese

LUNEDÌ 23 SETTEMBRE

Ore 18 - Unione contadina

Progetti di collaborazione fra produttori che cambiano i territori.
Il Biodistretto della Val Bidente
La comunità della Torre di Oriolo
Degustazione a cura dei produttori

MARTEDÌ 24 SETTEMBRE

ore 18 - Il Presidio Slow Food del Sale di Cervia

Racconti e assaggi

Ore 19.15 - Trent'anni in Osteria

Eugenio Signoroni, curatore nazionale della Guida Osterie d'Italia Slow Food racconta la storia e l'evoluzione di una delle pubblicazioni gastronomiche più lette.
A seguire "Aperitivo della Guida" all'Osteria Don Abbondio di Forlì (a pagamento, 10 euro)

MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE

ore 17.30 - I Presidi Slow Food della Bovina Romagnola e del Ravigliolo

Racconti e assaggi

Ore 19.30 - Economie possibili per la montagna italiana

Gabriele Locatelli, referente Progetto Oltreterra
Enrico Neri, responsabile Formazione Coop CTA
Sirio Farini, Pro loco Corezzo
Marco Berti, Pro loco Santa Sofia
Degustazione di tortelli sulla lastra toscani e romagnoli del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. A cura della Condotta Slow Food Forlì-Appennino forlivese



**Nell'ambito
del Festival del Buon Vivere
2019**

Ci**b**o

Corriere Romagna



Slow Food®
Condotta di Forlì
Alto Appennino Forlivese

GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE

Ore 17 • La cucina domestica per il Buonvivere

Lecture dal manuale artusiano a cura di Denio Dorni
Una ricetta per l'eternità, Laila tentoni, presidente Casa Artusi. Dimostrazione di pasta fresca fatta a mano, mito e rito lungo la Via Emilia a cura dell'Associazione Mariette

Ore 18.30 • Tempi di recupero

Scarti e avanzi nelle cucine antispreco dei grandi chef, dei cuochi e delle azdore. Da un libro di ricette un progetto internazionale contro lo spreco. Incontro con Carlo Catani, autore del libro

Ore 19.30 • La spesa giusta: il "Mercato Voler bene alla Terra"

Il racconto di un'esperienza di agricoltura in Appennino. Degustazione a cura dei produttori

VENERDÌ 27 SETTEMBRE

Ore 17 • Il Presidio Slow Food della Pera cocomerina

Racconti e assaggi

Ore 18 • Mangiare camminando

Il Festival di Cesena racconta il vero Cibo di Strada
Cesare Soldati, presidente Confesercenti Cesenate
Giorgia Canali, Slow Food Italia, giornalista
Luca Toni, fiduciario Condotta Slow Food Cesena
La cena itinerante di Faenza
Cristina Casadei fondatrice e organizzatrice
Degustazione di tortello sulla Lastra di Bagno di Romagna

SABATO 28 SETTEMBRE

Ore 17 • Storie di pastori e transumanza in Emilia-Romagna

Una ricerca pubblicata da Slow Food Emilia-Romagna e Regione Emilia-Romagna.
Laura Giorgi, autrice della ricerca e giornalista
Luciana Finessi, agronoma e funzionaria della Regione Emilia-Romagna
Raffaella Donati, Slow Food Emilia-Romagna
Assaggi di formaggio pecorino

Ore 18 • Il Presidio Slow Food della Mora romagnola

Racconti e assaggi

Ore 19 • Appennino mare antico

Undici produttori di vino a Modigliana che hanno intrapreso una strada comune di promozione di un territorio peculiare e complesso, ricco di cultura. A seguire all'Osteria Don Abbondio assaggio dei vini di Modigliana a cura dei produttori. In accompagnamento un piatto del locale (a pagamento)

DOMENICA 29 SETTEMBRE

Ore 9.30 • Giornale e caffè

Colazione e lettura del Corriere Romagna con la redazione, sorvegliando un buon caffè per conoscere tostature e miscele con l'esperto torrefattore.

Tutti i giorni all'Oratorio San Sebastiano - Info Point Terra del Buon Vivere dalle 16 alle 23 è visibile la mostra "I Presidi Slow Food dell'Emilia Romagna".

Tutti i pomeriggi il Corriere Romagna-Cib**o sarà presente con un proprio stand nella Cittadella del Buon Vivere.**

