

nell'ambito del progetto di Slow Food Basso Mantovano e Coop Consumatori Nordest

“PRODOTTI LOCALI: DA DOVE RICOMINCIAMO?”

Incontro/Laboratorio I meloni antiche varietà: dal recupero dei semi al loro uso in cucina

MERCOLEDÌ 18 GIUGNO 2014, ORE 21.00

presso Azienda Agricola “Ca’ Vecchia” di Valter Cavalli, Valle di Casalmaggiore (Cr)

Interverranno:

ETTORE AMADIO, docente Istituto Tecnico Agrario La Stanga di Cremona

DINO LONGHI, agricoltore custode, Ostiglia (Mn)

VALTER CAVALLI, agricoltore custode, Valle di Casalmaggiore (Cr)

Seguirà degustazione di meloni antiche varietà in abbinamento a:

SPALLOTTO VIADANESE, Salumificio Pezzi, Viadana (Mn)

SALUMI LINEA FIOR FIORE COOP

LAMBRUSCO VIADANESE - SABBIONETANO BIO, Corte Pagliari Verdieri, Commessaggio (Mn)

PANE CON FARINE BIO E LIEVITO MADRE, Forno “Il Cesto”, Pomponesco (Mn)



Informazioni e prenotazioni:

VALTER CAVALLI > t. 338 4272431

SLOW FOOD BASSO MANTOVANO Alberto > t. 333 2693358, info@slowfoodbassomantovano.it

COOP CONSUMATORI NORDEST Paolo Rinoldi > t. 393 9253870, paolo.rinoldi.pr@gmail.com

COSTO: 5 euro per i soci Coop e Slow Food, 10 euro per i non soci