



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



“IL RE SALUME” CREATIVI...TRADIZIONALI E “DI PARMA”

Domenica **19 Ottobre dalle 9,30 alle 18,30 al Mercato della Terra® i Padernello**, come ogni terza domenica del mese, tornano i produttori della Bassa Bresciana.

Il percorso enogastronomico, che si snoda attraverso le sale arredate dello splendido maniero quattrocentesco, è ricco di saperi e profumi dei tipici prodotti della Bassa Bresciana: **formaggi, marmellate, mostarde, cotognata, miele, olio extravergine, vino, birra artigianale, verdure di stagione, farro, il monococco della Comunità del Cibo.**

In questa edizione dedicata al **“Re Salume”** potrete veramente affettarne di ogni tipo... la **Norcineria Franciacortina Polastri Macéler** proporrà salumi “creativi” al miele, al caffè, alla liquirizia ed i cotechini al vin brulé e pistacchio...vi sapranno stupire. **L’Az. Agr. Formighera** alleva suini e trasforma secondo la tradizione della Bassa Bresciana, alla sua postazione potrete assaggiare il “Magro culaccia” ed il “Maggino” stuzzicante salamino che si mangia in tre bocconi. Viene da Lesignano in provincia di Parma **l’Az. Agr. Sulsentì**, allevatori del suino autoctono “Nero di Parma”, che trasformano direttamente nei tipici salumi: salami, lardo, pancetta, culatello in cotenna, prosciutto cotto tutti da provare.

Dopo un panino con una buona fetta di salame si potrebbe pensare ad un dolce. Massimo della **Forneria Grazioli** ci delizierà con invitanti fette di **“Pane dei Morti”**, semplici o tuffati nel cioccolato sapranno conquistarvi e se ci fosse ancora un posticino potrete assaggiare un trancetto di Castagnaccio insuperabile dimenticavo che dalle ore 15.30 alle ore 16.30 per ogni bambino una sorpresa...

Torna **l’Az. Agr. Cà Bacchetta** di Morfasso, produttore di vino bianco, brut classico, spumante aromatico, miele millefiori e castagno, frutti di bosco, inoltre coltiva la lavanda da cui ne estrae un olio essenziale molto ricercato per le proprietà, da assaggiare anche il miele di lavanda...profumatissimo.

In una giornata fredda ed umida cosa c’è di più bello che rilassarsi davanti ad un caminetto acceso sorseggiando un caldo infuso... **Giorgio** grande appassionato e conoscitore di **erbe officinali**, che produce nella sua azienda **In Collina** a Solto Collina (BG), sarà con noi per accompagnarci nel magico mondo delle erbe, del loro utilizzo anche in cucina per dolci e salati e delle sue interessanti tisane. Ancora **l’Az. Agr. Prestello** con il **Fatuli della Val Savioire**, piccolo formaggio presidio Slow Food, che viene affumicato con bacche di ginepro, **l’Az Agr. Abbazia** da Pavia con il riso. E' tempo di mele e **l’Az Agr. Monteciana** che produce, nel rispetto dei valori dell’ agricoltura biologica, piccole quantità di ortaggi, mele, pere, piccoli frutti: more, lamponi, ribes, ci presenterà le favolose le composte di mela e cannella, mela e liquirizia; **l’Az. Agr. Orlandini** di Corana (PV) con la sua pasta di filiera: dalla semina del cereale in campo alla pasta; **l’Agroittica San Fiorino** con le trote ed i salmerini affumicati ed ancora **Pomo D’Oro Farm** con le verdure di stagione e i **burrocacao** di Nicolas, morbidi e cremosi, ideali per la stagione fredda.

- **Alle 12,30** degustazione della **“Trippa Bresciana”**
- **Alle 15,00** **“Il Quinto Quarto”**
Corso sull’utilizzo in cucina delle parti meno nobili dell’animale.
Relatore: Silvano Palazzi della Norcineria Polastri Macéler