



Riapre finalmente il mercato contadino di Slow Food Bologna, dopo due soste obbligate a causa della neve che ha bloccato la città e al tempo stesso nutrito le terre dove lavorano i nostri produttori. Dalle ore 9 alle 14 ritornano i produttori del nostro territorio con i loro prodotti stagionali a chilometro

zero: ortofrutta, carne e pescato dell'Adriatico, uova e formaggi, miele e conserve, pane e prodotti da forno, il caffè e le cioccolate, latte e mieli, birre e vini, e tanto altro ancora.

In particolare ritornano la Fattoria I Piani di Savigno (BO) che dopo il periodo dell'asciutta, riporta tutti i prodotti latte di capra, yogurt, ricotte e formaggi freschi, oltre a quelli stagionati, e nello stand dei produttori reggiani sarà presente l'Allevamento il Grifo di Bagno (RE) con carni, salumi ed insaccati

di suino. Saranno presenti due vignaioli dei Colli Piacentini, provenienti dal territorio della Val Nure, segnalati da Slow Food Piacenza nella Guida Slowine: La Tosa con Malvasia, secca e Passita, il Gutturnio, d'annata e la selezione Vignamorello, e il classico Val Nure (anche frizzante), e i potenti vini dei fratelli

Marengoni (Gutturnio Riserva, Gutturnio frizzante e Val Nure frizzante). Nel forno della Strada dei vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese, una volta che il fuoco scioglierà la neve che ancora sta ancora sul suo tetto, l'Agriturismo La Quercia cuocerà crostoni conditi, la crostata alla ricotta, e scaldere la pasta e fagioli montanara con cotenna di maiale. Accanto al forno le ragazze e i ragazzi del Mercato ci scaldiranno con il vin brulé, a offerta libera.

All'ingresso, al BiciCentro di Piazza Grande questa settimana ci saranno le sportine e i grembiuli con tessuti di recupero realizzati dalle donne del carcere della Dozza nel progetto "Gomito a Gomito".

Redazione