



Anche domani, sabato 6 ottobre, l'appuntamento con il mercato contadino di Slow Food Bologna si arricchisce di incontri agricoli e culturali.

Dalle ore 9 alle 14 tornano la Cantina Folesano di Marzabotto (BO) con i suoi vini da vitigni autoctoni e l'Azienda Agricola il Girasole di Albinea (RE) con la carne di bufalo. Dalle ore 10.30 alle 11.30 nel tendone centrale spazio al laboratorio A colazione con il miele con dimostrazione di come avviene la smielatura a cura di Apicoltura Pancaldi Lara di Budrio (BO) ed assaggio finale del miele appena centrifugato a freddo con il pane di Luciano Righini di Castel San Pietro Terme (BO). Con l'occasione Apicoltura Pancaldi offrirà gli assaggi dei mieli premiati di Girasole e Millefiori ai quali sono state assegnate le "Tre Gocce d'Oro" Premio Giulio Piana a Castel San Pietro Terme che risulta essere il massimo riconoscimento nazionale cui un miele può ambire. A metà mattina arriverà da Ozzano nel giardino John Klemlen la pedalata non competitiva per la sovranità alimentare che poi a fine mercato ripartirà al ritmo dei Sambaradan in direzione di Palazzo D'Accursio per inaugurare l'installazione dell'artista Dim Sampaio in collaborazione con il Festival Human Rights Nights e gli studenti delle Rosa Luxembourg e del Liceo Copernico. Alle ore 17.30 presso l'Urban Center / Sala Borsa la Marcia Mondiale per la Sovranità continua con "La Terra nel piatto: Coltivare e consumare in Emilia-Romagna" tavola rotonda su agricoltura contadina, economia solidale e difesa del territorio in quanto bene comune. All'ingresso del cortile, le sportine e le novità sartoriali di "Gomito a Gomito" fatti con tessuti di recupero dalle donne del carcere della Dozza.

Resazione