

## A CURIOSA si mangia e si beve “slow” con i prodotti tipici dell’Appennino

**Ospite della manifestazione la rappresentanza Slow Food Frignano, che propone diverse iniziative tra cui serate di degustazione, piccoli laboratori del gusto e la presentazione di un filmato e di un libro**

A CURIOSA è presente quest’anno anche una rappresentanza di **Slow Food**, la ben nota Associazione, fondata da Carlo Petrini, che in tutto il mondo si occupa della tutela e valorizzazione dei prodotti tradizionali e di qualità della terra e del buon cibo, secondo lo slogan coniato dal fondatore “**Buono, Pulito e Giusto**”.

Quasi a preparazione ed anticipazione della **giornata di Terra Madre** che viene organizzata e celebrata su scala mondiale **lunedì 10 dicembre**, Slow Food porta in fiera nelle giornate immediatamente precedenti **una rappresentanza di produttori e di prodotti di eccellenza del territorio del nostro Frignano** ma non solo:

sarà allestito, a cura di Slow Food Frignano ed in collaborazione con Vivere l’Appennino ed Antica Trattoria Cacciatori di Pompeano, **uno spazio Ristorante “Piazzetta dei Sapori”**, che proporrà specialità gastronomiche dell’Appennino Modenese e Toscano, e dove potremo vedere all’opera le “**rezdore**” di **Pompeano** tirare la sfoglia in diretta e coinvolgere il pubblico ad apprendere i segreti della buona pasta fatta in casa, con la partecipazione a mini corsi dove ognuno potrà imparare ad impastare, usare il mattarello e chiudere i tortellini a regola d’arte, prima di gustare queste prelibatezze nello stesso ristorante.

Verrà presentato ed assaggiato il **Parmigiano Reggiano Biologico di montagna**, fatto esclusivamente con latte di Vacca Bianca Modenese, da alcuni anni Presidio tutelato da Slow Food, (per ora prodotto solo da due caseifici del nostro Appennino, S. Rita di Serramazzone e Rosola di Zocca), degustato con il Balsamico Tradizionale di Modena e con l’esclusivo Mieleaceto “Elisir della Contessa”, realizzato recuperando una antica ricetta ed ideale nell’accostamento con formaggi morbidi e ricotte.

Si potrà conoscere e degustare il **pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese**, anche questo Presidio Slow Food, o l’**olio extra vergine d’oliva della Valdinievole**, prodotto d’eccellenza della Fattoria Settepassi.

Verranno organizzate **serate di degustazione** particolari e **piccoli laboratori del gusto** per conoscere più da vicino i prodotti delle ditte presenti, o ancora la ricchezza e la varietà dei prodotti del bosco e del sottobosco, opportunamente trasformati e conservati.

Nella giornata di **venerdì 7**, verrà anche presentato in anteprima il filmato realizzato da **Mirto Campi** con Slow Food Frignano **“SOLENNE FRIGNANO”** e lo stesso autore parlerà poi anche del suo ultimo libro **“Il Confessionale”**.

Uno spazio particolare è poi riservato all'organizzazione toscana di **Vivere l'Appennino**, con la quale e con le Condotte Slow Food della parte toscana della nostra montagna (Montagna Pistoiese, Garfagnana Valle del Serchio, Valdinievole) è in atto da qualche tempo una positiva politica di scambio e di collaborazione.

**Ufficio Stampa:**

Nevent, 059 29.29.413, [info@nevent.it](mailto:info@nevent.it)  
Gianluigi Lanza 349 3432989, [g.lanza@nevent.it](mailto:g.lanza@nevent.it)

---

organizzazione:



info:

ModenaFiere  
tel. 059848380 - fax 059848790  
[info@curiosainfiera.it](mailto:info@curiosainfiera.it)  
[www.curiosainfiera.it](http://www.curiosainfiera.it)