

Vignola è Tempo di Ciliegie

1° ANNO DEL PRESIDIO DELLA CILIEGIA MORETTA

31 MAGGIO - 1 E 2 GIUGNO 2019 | VIA BONESI-VIGNOLA

Nei giorni della festa Via Bonesi si chiamerà "**VIA DELLA MORETTA**" e dei presidi Slow Food dell'Emilia-Romagna. L'osteria della Condotta slow Food "Contadini e piccoli artigiani del cibo nei piatti e nei bicchieri" da quest'anno si chiamerà "**OSTERIA DELLA MORETTA**" dal Presidio della Ciliegia Moretta.

Venerdì 31 Maggio

- **ORE 19,30 ANTEPRIMA DELL'OSTERIA E APERITIVO DI BENVENUTO** all'Osteria della Moretta con vini e spumanti dei produttori ad est ed ovest del Panaro
- **ORE 20,00 APERTURA "OSTERIA DELLA MORETTA", AL N° 8.** Come sempre alla nostra osteria sarà possibile degustare gli assaggi del cibo dei "Contadini e piccoli artigiani nei Piatti e nei Bicchieri" e quest'anno anche piatti con la ciliegia Moretta. I contadini e i piccoli artigiani del Cibo sono i nostri fornitori.

Sabato 1 Giugno

- **ORE 11,00 INAUGURAZIONE UFFICIALE DELLA VIA DELLA MORETTA** e delle Mostre realizzate a cura dell'associazione Mezaluna e della Condotta Slow Food.

Mostra Ciliegia Moretta "**DOVE TUTTO COMINCIA**"
Dagli orti in Panaro al Presidio Slow Food

MOSTRA DELLE ANTICHE SCALE

MOSTRA "IO CI METTO LA FACCIA" CONTADINI E PICCOLI ARTIGIANI DEL CIBO SOCI DI SLOW FOOD

MOSTRA SUI PRESIDI SLOW FOOD

dell' Emilia-Romagna e degustazione di alcuni di essi

- **ORE 11,30 LABORATORIO SUL VINO TREBBIANO, MODENESE E DI SPAGNA.** Nelle nostre aree molte volte la coltivazione del trebbiano era maritata alle ciliegie. Aperitivo.



Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro



Per informazioni
Slow Food Vignola
349 0852169
vignola.slowfood@gmail.com



Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

Sabato 1 Giugno

• **ORE 16,00** portici di via Bonesi **LABORATORIO "IL GELATO ARTIGIANALE AL TEMPO DI SLOW FOOD"** a cura di Claudio Baracchi "Gelato Spilamberto" presente nella guida Slow Food sul Gelato artigianale con i seguenti temi: Matrimonio in gelateria tra la CILIEGIA, MORETTA E LA VACCA BIANCA MODENESE che sono i soli Presidi Slow Food della Provincia di Modena. Piccola Storia del Gelato, Cosa è il gelato artigianale, dimostrazione dal vivo di piccole preparazioni da fare anche a casa a base di ciliegia Moretta e relativa degustazione.

• **ORE 17,00 I RACCONTI DELLA MORETTA.** Contadini, Cittadini, insegnanti, ragazzi ed alunni, e tanti altri raccontano le storie delle Basse, del Mercato, delle Tante scale, delle cernitrici, e dei produttori del Buono Pulito e Giusto del nostro territorio.

Domenica 2 Giugno

• **ORE 10,00 RIAPERTURA DELLE MOSTRE**

• **ORE 11,00 LABORATORI SUL CIBO.** Degustazione comparata di 6 lambruschi Grasparossa di 6 produttori diversi dalla Pianura alla collina. Prenotazione gradita.

• **ORE 17,00** di fronte al numero 8 **APERTURA DI UNA FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI VACCA BIANCA MODENESE** da parte di GINO, il Casaro del Caseificio di Rosola e successiva degustazione.

Osteria della moretta

Orari di apertura: Sabato 1 giugno e Domenica 2 Giugno **ORE 12,30 & 19,30 VI ASPETTIAMO ALL'OSTERIA DELLA MORETTA AL N° 8 IN VIA BONESI**
I contadini ed i piccoli artigiani nei piatti e nei Bicchieri.

Per prenotare contattare: 349.0852169

Vi Aspettiamo



Per informazioni
Slow Food Vignola
349 0852169

vignola.slowfood@gmail.com