

UN PROGRAMMA TRA STORIE DEL TERRITORIO, GUSTO E COMUNITÀ

Sabato 11 luglio – Azienda Agricola Camurein

Si comincia l'**11 luglio** alle 10.30 con una passeggiata tra i campi dell'**Azienda Agricola Camurein**, guidata dal titolare **Paolo Morini** e da **Giorgio Bonacini**, agricoltore biodinamico dell'azienda "Il Grifo" e delegato Slow Food, alla scoperta della biodiversità locale.

Alle 16.30 si terrà un incontro sulla storia dei meloni reggiani con il professor **Mirco Marconi**, che per primo li ha recuperati dall'oblio.

Alle 18.00 musica live con **Marko Rahstars** (handpan).

Durante la giornata **degustazione guidata dei vini naturali** biologici dell'azienda agricola **Donati Camillo** e dei quattro gusti di gelato dedicati agli Antichi Meloni Reggiani della **Gelateria Capolinea**.

Pranzo e cena al "Ristoro Popolare" con la gastronomo **Anna Marlena Buscemi** e lo chef **Filip Ondrušek**.

Domenica 12 luglio – Azienda Agricola Camurein

Il **12 luglio** il tema sarà l'agricoltura rigenerativa e la biodiversità.

Alle 10.30 passeggiata guidata tra i campi con **Paolo Morini** e **Giovanni Drei**, portavoce della Comunità biodinamica 501 E.R.

Alle 17.30 laboratorio sensoriale con **Nils Klaass** e i profumi dell'azienda **Officinali della Collina**.

Alle 18.30 musica con Marko Rahstars.

Dalle 12.00 degustazione vini dell'azienda **Podere Magia** e dei quattro gusti di gelato dedicati agli Antichi Meloni Reggiani della **Gelateria Capolinea**.

Pranzo e cena al "Ristoro Mangiari di Strada" con gli chef **Giuseppe Zen** e **Filip Ondrušek**.

Lunedì 13 luglio – Azienda Agricola Camurein

Il **13 luglio**, alle 18.30 si parla di territorio e nuove idee per la **Condotta Slow Food Reggio Emilia**: un momento aperto a tutti per scoprire il movimento che promuove la biodiversità e la sua filosofia.

Alle 19.30 musica con Marko Rahstars (handpan).

Alle 20.30 **Apericena a chioccioline** con chef Filip Ondruseki e Catia Frignani dell'azienda agricola Camurein, con degustazione vini di **Strada del Casalino** (prenotazioni: Catia Frignani, WhatsApp 340 7924788).

Martedì 14 luglio – Cà Barabon

Il **14 luglio**, alle ore 20, ci si sposta a **Cà Barabon**, in via Carri 9 a Vezzano sul Crostolo (RE), per la serata "Storie di Gusto": un viaggio nei sapori autentici del territorio in un home restaurant, con **Alessandro Belli**, **Elisa Migliari** e chef **Filip Ondrušek**.

Mercoledì 15 luglio – Azienda Agricola Camurein

Il **15 luglio**, alle 18.30, presso l'azienda agricola Camurein, **Andrea Garimbotto** dell'azienda Aqua De Mà porterà alla scoperta dell'acquacoltura sostenibile con orate, branzini e il gusto unico del Mar Ligure.

Dalle 18.30 degustazione vini di **Podere Magia**.

Alle 20.30 **Apericena marinata** con chef **Filip Ondrušek** e **Catia Frignani**

Alle 21.30 musica con **Marko Rahstars** (handpan).

Giovedì 16 luglio – Ristorante Cà Matilde

Il **16 luglio**, a partire dalle ore 20.00, la serata "Radici" si tiene al **Ristorante Cà Matilde**, via della Polita 14, Rubbianino di Quattro Castella: un percorso esclusivo di **finger food d'autore** dedicato alle varietà di melone più rare d'Italia, reinterpretate dagli **chef Andrea Incerti Vezzani** e **Filip Ondrušek**

Venerdì 17 luglio – Azienda Agricola Camurein

Il **17 luglio** chiude il programma una passeggiata tra le piante spontanee del territorio. Alle 19.00, **presso l'azienda agricola Camurein**, visita guidata da **Catia Frignani** e **Villiam Morelli**, scrittore ed esperto botanico.

Dalle 20.30 **Apericena botanica**, la saggezza dei Presidi incontra le piante spontanee con **chef Fulvio Vailati Canta** e **Filip Ondrušek**, accompagnata dai vini di Strada del Casalino e dalle bevande fermentate di montagna di **Sylvulae**

Alle 21.00 musica con **Marko Rahstars** (handpan).

Per informazioni e prenotazioni

Catia Frignani solo messaggi WhatsApp al 340 7924788.

Azienda Agricola Camurein, Via O. Romero 12, Calerno, Sant'Ilario d'Enza (RE).