Su per Terra, un girotondo per conoscere il cibo di qualità

“Su per Terra” è un evento a tappe che percorrerà l’Appennino emiliano romagnolo dal 7 agosto al 4 settembre, per conoscerne la storia, le tradizioni enogastronomiche e le realtà produttive.

Condurre l'Emilia Romagna verso **Terra Madre Salone del Gusto**, l'evento di **Slow Food** che animerà Torino dal 22 al 26 settembre. È l'obiettivo di "**Su per Terra**", un vero e proprio viaggio lento che si articolerà in sei tappe dal sapore tradizionale, in collaborazione con Regione Emilia Romagna, APT, Romagna Acque e con le esperte guide del CAI. Sarà possibile entrare all'interno della splendida cornice dell'**Appennino Emiliano Romagnolo** per andare alla scoperta di quest'importante risorsa naturalistica nonché culla di prodotti enogastronomici e produttori.

Il tema di "**Su per Terra**", definito dagli organizzatori come "**un girotondo al contrario dove non si cade ma si sale per conoscere il cibo di qualità**", sarà pane e companatico, realizzati in modo differente a seconda del territorio: dalle crescentine fritte farcite con salumi, alle classiche piadine con lo squacquerone passando per i croccanti borlenghi.

Le sei tappe di Su per Terra

Domenica 7 e lunedì 8 agosto i camminatori di "Su per Terra" hanno raggiunto la **Valditacca parmense** guidati dalla filmaker **Anna Krauber**, per scoprire le donne che hanno dedicato la propria vita alla pastorizia, protagoniste del suo prossimo documentario.

Il **Suino nero di Parma** e la **pecora cornigliese** sono stati al centro di alcune degustazioni che hanno dimostrato come sia importante continuare a tutelare e a valorizzare le razze tipiche di un particolare luogo.

La Valle del Bidente (Forlì-Cesena) è stata la cornice della **seconda tappa (9-10 agosto)** con

degustazioni nell'**Azienda Agricola Il Boschetto**, presidio *Slow Food* e produttrice della bovina di Razza Romagnola e del formaggio raviggiolo.

Il pane, portata principale di questo viaggio nel gusto, è stato presentato nelle sue diverse forme durante una cena, a cura del pasticcere **Alberto Valentini** e **Paolo Marianini**, che ha terminato la giornata anticipando la passeggiata del 10 agosto nei dintorni della diga di Ridracoli ed una cena con piatti della tradizione presso l'Ostello Santa Sofia.

Sabato 20 agosto il CAI di Bologna guiderà i visitatori in un percorso nei dintorni di **Monghidoro (Bologna)**, paese collinare che ospiterà la terza tappa di "Su per Terra". Verranno degustati prodotti di alcune realtà agricole locali ed il pranzo al sacco verrà servito dal Forno di Calzolari. Alle 18 si potrà accedere al Museo della Civiltà Contadina con sede a Piamaggio visitando in seguito l'antico Mulino Mazzone in cui si svolgerà una cena-degustazione.

Il 21 agosto si pranzerà in piazza con Alessio Malaguti, chef della Trattoria La Rosa 1908 (Sant'Agostino, Ferrara), che reinterpreterà i sapori della montagna. Nel corso della giornata si terrà anche un mercatino in cui si potranno acquistare i prodotti del territorio direttamente dai produttori.

La settimana seguente, **27 e 28 agosto**, il viaggio di Slow Food toccherà la **Valle del Tramazzo, ed in particolare il borgo di Tredozio** con una visita alla Fattoria Le Guide, allevamento di ovini e del cinto Val Tramazzo ed una cena nell'agriturismo Cà de Monti con prodotti a chilometro 0.

Domenica 28 agosto, la piazza centrale di Tredozio ospiterà agricoltori e artigiani del luogo in un mercatino durante il quale Slow Food spiegherà i diversi piatti continuando sempre a promuovere il progetto "Su per Terra". Infine, tutti i ristoranti di Tredozio si uniranno per realizzare piatti della tradizione che potranno essere assaggiati insieme al "bartlaz", una sfoglia ripiena, tipica del territorio.

Sempre il **27 e 28 agosto**, anche gli emiliani della **provincia di Modena** potranno godersi una tappa di gusto con una passeggiata nel Parco dei Sassi di Rocca Malatina che si concluderà con un pranzo a base di prodotti del territorio nell'antico Mulino delle Vallecchie. La fattoria didattica di Silvio Panini ospiterà invece una festa campestre con degustazione serale.

Il borgo di Zocca, il Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese del Caseificio Rosola e i borlenghi saranno invece i protagonisti della domenica con una giornata alla scoperta dei sapori emiliani.

Infine, la tappa del **3 e 4 settembre**, l'ultima prima del gran finale a Terra Madre Salone del Gusto, si terrà nella zona della **Valnure piacentina**. Saranno visitate diverse aziende agricole lungo la Via degli Abati e sarà possibile pernottare presso il salumificio Flli. Salini a Groppallo, produttore della mariola, un salame autoctono, nonché presidio Slow Food. Il weekend si concluderà con una camminata a cura del CAI di Piacenza nei dintorni di Mareto con visita ad alcuni produttori.

Il successo riscosso nelle prime due tappe è rivelatore di ciò che questa iniziativa significa per l'intera Emilia Romagna, una zona che continuerà sempre ad offrire percorsi di gusto e che Slow Food continuerà sempre a valorizzare. Quindi…tutti "Su per Terra" per un viaggio dal sapore appenninico!

Data di creazione
10/08/2016
Autore
francesca-badiali