



## **SLOW FOOD DAY 2018**

### **Bagnacavallo, Antico Convento San Francesco**

*“Slow Food Day, il 21 aprile, unisce idealmente 300 piazze d’Italia. Un fitto programma di feste, incontri e degustazioni per far comprendere l’importanza del nostro agire quando ci mettiamo la casacca di consumatore.”*

Saremo presenti con  
uno **stand informativo Slow Food**, con i nostri libri ed i nostri gadget.

Potrete trovare dalle 14,00:

- i **produttori** con il frutto del loro lavoro in degustazione ed in vendita
- **La Romagnola Bio** e la pasta biologica
- **Miclou** con il suo olio
- **Tenuta Lovatella** e i vini della Bassa Romagna
- **Tenuta De Stefanelli** e i vini di Bertinoro
- **Cooperative Valli Unite** con i suoi prodotti: Salame delle Valli Tortonese, altri salumi, vini, farine, ecc...
- **I Malafrente** con i propri salumi
- **Azienda Agricola I Tirlì e I Sapori dal Passato** con il pane ed i prodotti da forno
- **Azienda Agricola Penazzi** e i suoi Risi del Delta  
e tanti altri..

**Gli appuntamenti:**

- ore 15.30: Laboratorio “Pasta Madre” ( Offerta Libera - su prenotazione ) - con Cristian Crociani  
Laboratorio dedicato alla lavorazione con la Pasta Madre e le Farine di Grani Antichi
- ore 15.30: Laboratorio “Bimbi Slow”  
Laboratorio dedicato ai Bimbi 5-8 anni, il tema sarà “ Pane, Farine e Grani “
- ore 17.30: Congresso di Condotta presso Sala Oriani -Elezioni nuovo Comitato
- ore 19.00: Aperitivo di Salute  
Il Comitato di Condotta offrirà a tutti partecipanti un ricco aperitivo di salute con prodotti e vini selezionati.

- Gli incassi derivanti da Offerta Libera, saranno destinati all’acquisto delle materie prime necessarie per gli eventi, al rimborso spese degli operatori, degli artigiani e degli esperti, oltre che, eventualmente, come contributo a Slow Food Godo Bassa Romagna e alle Associazioni che collaborano all’evento