



Slow Food®
Godo e Bassa Romagna

Visita all'Azienda Agrituristica Montebaducco e Cantina Cinque Campi (RE)

Cari Soci,
proseguiamo le nostre visite del sabato andando a scoprire due realtà molto interessanti del territorio reggiano.

Sabato 23 Marzo 2019

appuntamento alle ore **9:45** (ritrovo) e ore 10:00 (inizio visita) presso

Azienda Agrituristica Montebaducco

Via Boiardo, 26 - Salvarano di Quattro Castella (RE)



L'Azienda Agrituristica **Montebaducco** sorge in una oasi rurale nel cuore del territorio reggiano. E' la più grande azienda in Europa specializzata nella produzione di **latte di asina**, fresco e liofilizzato (in polvere). Ha l'allevamento di **asini** più grande in Europa, circa 800 capi, e custodisce circa 13 razze diverse tra cui le più rare. Vedremo asini di varie razze soprattutto asini piccoli anche appena nati, questo perché sono specializzati nella produzione di questo famoso latte, simile a quello materno e dedicato alla somministrazione per bambini allergici al latte comunemente usato, verrà spiegato come si ottiene e come viene lavorato. Vedremo nella stalla e lungo il percorso nel bosco asini divisi in vari recinti in una piacevole camminata all'aria aperta. Dopo pranzo sarà possibile acquistare i loro prodotti derivati dal latte di asina come cosmetici, biscotti, liquori, o ad uso gastronomia salumi di asino. Infine visita al museo della civiltà contadina.

Alle ore 12:00 è previsto il **pranzo** con il seguente menù:

- antipasto di salumi assortiti con gnocco fritto
- tortelli verdi al burro e salva
- tagliatelle al sugo di carne
- stracotto di somarino con polenta e cipolline in agrodolce
- torte assortite casarecce
- acqua naturale e frizzante, lambrusco della casa e caffè



Slow Food®

Godo e Bassa Romagna

dopo pranzo ci sposteremo alla Cantina

Cinque Campi

in via F. Menozzi 27 -Puianello di Quattro Castella (RE)



I terreni e le vigne dell'azienda agricola, situati nelle prime colline ai piedi dell'appennino Reggiano, si tramandano di padre in figlio da più di 200 anni e la produzione vinicola veniva esclusivamente consumata dalla numerosa famiglia. Dal 1980 l'azienda prende il nome dall'appezzamento principale, i Cinque Campi; il vino è venduto in damigiana a poche persone e solo in paese, dal 2003 si formalizza la gestione "bio", già praticata di consuetudine e inizia l'imbottigliamento e l'etichettatura. Nel 2005 è stato iniziato un importante lavoro di recupero e reimpianto di vitigni autoctoni, che hanno consentito la differenziazione della produzione e l'ottenimento di prodotti originali e di qualità elevata.

In un terreno franco argilloso, (20% di sabbia, 45% di limo 35% di argilla) sono coltivati vitigni autoctoni come Malbo Gentile, Spergola e Lambrusco Grasparossa e altri vitigni come Marzemino, Cabernet Sauvignon, Moscato e Carmenere.

Vini in degustazione:

- **Particella 128:** Spumante metodo classico, con note di frutti bianchi e agrumi, fresco e minerale (spergola);
- **L'Artiglio:** Spumante metodo classico, con note di fiori secchi, salvia e pompelmo, strutturato e minerale (spergola e moscato);
- **Cinquecampi Rosso:** Rosso frizzante, sentori di frutti rossi, abbastanza tannico e strutturato (lambrusco grasparossa, malbo gentile e marzemino).

Durante la visita sarà possibile acquistare i vini dell'Azienda a prezzi vantaggiosi.

La visita all'Azienda Montebaducco con il pranzo
e la visita alla Cantina Cinque Campi con la degustazione è **riservata ai Soci Slow Food**

Posti disponibili 25

Quota di partecipazione: **48 euro**

Durante le visite sarà possibile acquistare i prodotti delle Aziende a prezzi vantaggiosi

Prenotazioni: 3473845424 – slowfoodbassaromagna@gmail.com