



“Il re salume” creativi...tradizionali e “di Parma”

Domenica **19 Ottobre** dalle **9,30 alle 18,30** al **Mercato della Terra®** i **Padernello**, come ogni terza domenica del mese, tornano i produttori della Bassa Bresciana.

Il percorso enogastronomico, che si snoda attraverso le sale arredate dello splendido maniero quattrocentesco, è ricco di saperi e profumi dei tipici prodotti della Bassa Bresciana: **formaggi, marmellate, mostarde, cotognata, miele, olio extravergine, vino, birra artigianale, verdure di stagione, farro, il monococco della Comunità del Cibo.**

In questa edizione dedicata al **“re salume” potrete veramente affettarne di ogni tipo... la Norcineria Franciacortina Polastri Macéler** proporrà salumi “creativi” al miele, al caffè, alla liquirizia ed i cotechini al vin brulé e pistacchio...vi sapranno stupire. **L’Az Formighera** alleva suini e trasforma secondo la tradizione della **Bassa Bresciana**, alla sua postazione potrete assaggiare: il “magro culaccia” ed il “Maggino” stuzzicante salamino che si mangia in tre bocconi. Viene da **Lesignano in provincia di Parma l’Azienda Sulsenti**: allevatori del suino autoctono “Nero di Parma”, trasformano direttamente nei tipici salumi: salami, lardo, pancetta, culatello in cotenna, prosciutto cotto: tutti da provare.

Dopo un panino con una buona fetta di salame si potrebbe pensare ad un dolce, **Massino della Forneria Grazioli** ci delizierà con invitanti pezzi di **“Pane dei Morti”**, semplici o tuffati nel cioccolato sapranno conquistarvi e se ci fosse ancora un posticino...potrete assaggiare un trancetto di Castagnaccio...insuperabile....dimenticavo: **ad ogni bambino una sorpresa...dalle 15,30 alle 16,30...**

Torna l’az agricola Cà Bacchetta di Morfasso: produce spumanti bianchi: brut aromatico e brut classico, inoltre coltiva la lavanda da cui ne estrae l’olio essenziale molto ricercato per le proprietà, da assaggiare il miele di lavanda...profumatissimo.

In una giornata fredda ed umida cosa c’è di più bello che rilassarsi davanti ad un caminetto acceso sorseggiando un caldo infuso...**Giorgio** grande appassionato e conoscitore di **erbe officinali**, che produce nella sua azienda: **In Collina - Solto Collina, BG**, sarà con noi per accompagnarci nel magico mondo delle erbe, del loro utilizzo anche in cucina per dolci e salati e delle sue **interessanti tisane. ed ancora l’Az Agr. Prestello** con **Il Presidio Slow Food del Fatutù della Val Savioire**: piccolo formaggio affumicato con le bacche di ginepro, **l’az agr. Abbazia** da Pavia con il riso, **l’az agr Monteciana** è tempo di mela: favolose le composte di mela e cannella, mela e liquirizia, da assaggiare i succhi, **l’Az Orlandini da Corana PV** con la sua pasta di filiera: dalla semina del cereale in campo alla pasta, **Agroittica San Fiorino** con le trote ed i salmerini affumicati ed ancora **Pomo D’Oro Farm** con le verdure di stagione e **Nicolas** che ci stupirà con i suoi **burrocacao**, morbidi e cremosi, ideali per la stagione fredda,

Alle 12,30 degustazione della **“Trippa Bresciana”**

Alle 15,00 “Il Quinto Quarto” Corso sull’utilizzo in cucina delle parti meno nobili dell’animale
Relatore: Silvano Palazzi della Norcineria Polastri Macéler

Condotta Slow Food Bassa Bresciana

Info: Angela Pizzamiglio 3332517678

www.slowfoodbassabresciana.it