




...non un mercato qualunque, ma una giornata per vivere Slow tra amici condividendo cibo e grandi progetti

Domenica **15 giugno** dalle **9,30 alle 18,30** al **Mercato della Terra® di 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, olio, mostarde, cotognata, miele, vino, birra artigianale, verdure di stagione, farro, il monococco della Comunità del Cibo** e un'ampia scelta di **salumi** tipici gratificheranno la vostra visita al mercato.

Giugno è il mese in cui è bello stare all'aria aperta, complice le belle giornate di sole, scampagnate e bicicletate sono momenti di relax e occasioni per riscoprire il territorio in cui viviamo. La tappa al nostro mercato ti consentirà di visitare un antico castello, godere di una splendida mostra d'arte "Il Corpo Incorruttibile" e degustare un fragrante panino con salame biologico tipico bresciano abbinato ad un freschissimo vino bianco bio..un momento di piacere a sostegno di un grande progetto "10.000 Orti in Africa"...come non approfittarne...sarà con noi **Osvaldo: az. Nurcinus di Borgosatollo che ha iniziato un percorso biologico, un percorso non semplice, richiede coraggio e determinazione cercare carni di filiera sostenibile che si legano alla tradizionale lavorazione della norcineria bresciana. Ritorna **l'Agroittica San Fiorino di Borno**: con le trote e il salmerino affumicato e l'azienda **Pomo D'Oro Farm** con le verdure e le piantine per l'orto, **Linea Pane** di Odolo che ci proporrà i suoi fragranti dolci e biscotti...come non ricordare lo splendido **Inzuppino** biscottino creato da Beniamino per contenere una goccia di Passito ed ancora **l'Az Agr. Prestello** con **Il Presidio Slow Food del Fatuti della Val Savioire** : piccolo formaggio affumicato con le bacche di ginepro, **l'az agr. Abbazia** da Pavia con il riso, **l'az agr Monteciana** con i suoi succhi e da provare gli sciroppi per realizzare splendide granite.**

ALLE 15.00: Il pane e la creatività a favore di 10.000 Orti In Africa
Laboratorio: come riutilizzare il pane in modo creativo
Relatore Massimo Grazioli

Condotta Slow Food Bassa Bresciana

Info: Angela Pizzamiglio 3332517678 www.slowfoodbassabresciana.it