



Dalla Puglia al Piemonte:

Mandorla di Toritto




Vecchie Varietà di Mele Piemontesi




Domenica **16 Novembre** dalle **9,30 alle 18,00** 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.**

Viene dalla Puglia **Gaetano Rupertis** per farci conoscere l'antica mandorla della Murgia che coltiva: la **Mandorla**

di Toritto . È al confine tra pre-murgia e Alta Murgia che si sono sviluppate varie cultivar autoctone che portano il nome di antichi cittadini Torittesi: "**Antonio de Vito**" e la "**Filippo Cea**". In provincia di Bari la mandorlicoltura era diffusissima e ha profondamente influenzato la conformazione del paesaggio agrario sia la cultura popolare. Questa antica mandorla ha una buccia sottile è croccantissima e gustosa, è ricca di vitamine e proteine...assaggiatela...ma sarà difficile fermarsi...una tira l'altra....

Carla, Gamba Fina, Grigia di Torriana, Dominici, Calvillà, Buras e Runzè, dolcissime, succose, croccanti, aromatiche o acidule, ma sempre gustose, tanti nomi, tante mele diverse, per un unico Presidio: Vecchie

varietà di Mele Piemontesi : torna a trovarci l'Az Agr biologica Roncaglia di Bricherasio: Aldo e Davide Bianciotto tante mele da utilizzare per gli storici dolci d'autunno; **Massino della Forneria Grazioli** ci proporrà invitanti Torte di Mele, Strudel e Crostate; è dalle mani sapienti di **Beniamino di Linea Pane** che nasce la **Sabbiosa alle mele** e gli invitanti **Cannoli ripieni e...se vorrete a questi fragranti dolci potrete accompagnare un bicchiere di Succo di Mela dell'azienda Monteclana...buona merenda,**

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 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.

E poi non lasciarti scappare l'opportunità di portare a casa un'opera d'arte:

il Progetto "**Insieme coltiviamo un nuovo mondo**" nasce dalla sinergia tra la Condotta Slow Food Bassa Bresciana, l'Istituto Scolastico Comprensivo di Manerbio ed è conseguenza dell'esperienza di "Orto in Condotta" Le confezioni di Antipasto Rosso e dei sottoli realizzate per questo progetto **dall'Az. Annalisa Filippini**, le Cotognate dalla **Andrini Marmellate** e i Casoncelli di Monococco realizzati da **Tradizioni Padane** si presentano come pezzi unici e irripetibili. Infatti le etichette sono i disegni coloratissimi ed originali realizzati dai bambini e dalle bambine della Scuola per l'Infanzia e della Scuola Primaria Statale. Saranno proprio i bambini con le insegnanti ed i genitori ad accogliervi alla loro postazione per presentarvi il progetto.

Dalle 9,30 tavola della bio diversità: le mele

Alle 12,30 degustazione del "Minestrone"

Alle 15,00 "Seminare Paradisi Terrestri" Relatore: Onorio Belussi

Condotta Slow Food Bassa Bresciana

Info: Angela Pizzamiglio 3332517678 www.slowfoodbassabresciana.it