




Runsé e Carla... antiche mele Piemontesi e fragranti dolci Valsabbini

Domenica **16 marzo** 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, 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.

Non mancheranno nell'edizione del **16 Marzo** i **primi asparagi della stagione** da **accompagnare con uova ruspanti ed insalatina novella...**

Le vecchie varietà di mele Piemontesi  **Presidio Slow Food: la mela Runsé è inconfondibile per il colore rosso vinoso e la buccia lucente; la Carla è piccola, irregolare, giallo paglierino, screziata di rosa: sarà ospite al mercato l'azienda Roncagliabio di Bricherasio To**, Davide Bianciotto giovane agricoltore vi affabulerà e coinvolgerà raccontando la storia ed il lavoro della sua famiglia: gente di carattere, dallo spirito libero che già negli anni 70 puntava alla biodiversità.

Per la prima volta al mercato **l'az agr Biopiù di Pegognaga MN**, Ferruccio ci farà assaggiare il suo **Parmigiano Reggiano Bio....anche stagionato 36 o 39 mesi**.

Torna a trovarci **Beniamino Bazzoli di Linea Pane di Odolo** che **proporrà un invitante selezione dei dolci della Valsabbia: la Torta Secca** stepitosa con il Vin Santo, la **Spongada Valsabbina** dolce semplice e gustoso, la **Torta di Rose** burrosa e dall'intensa fragranza ed il **Biscotto Inzuppino**: provatelo con una goccia di Passito.

Ed ancora **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 Monteclana** con i suoi succhi e le gelatine di frutta, **l'Az Orlandini da Corana PV** con la sua pasta di filiera: dalla semina del cereale in campo alla pasta...

Alle 15,00 **“Una rondine fa primavera”**

Momento dedicato ai bambini in favore di **“10.000 Orti in Africa”**

Condotta Slow Food Bassa Bresciana

Info: Angela Pizzamiglio 3332517678

www.slowfoodbassabresciana.it