

Agricoltura. La Regione, Slow Food e i prodotti dell'agroalimentare di qualità al prossimo Salone del Gusto

L'Emilia-Romagna al "Salone del gusto -Terra Madre 2016", a Torino dal 22 al 26 settembre prossimi. Caselli: "Un programma pieno di iniziative, con la partecipazione di moltissimi produttori e consorzi e che valorizza le nostre produzioni tipiche e l'agricoltura in montagna"

Bologna - L'Emilia-Romagna al **"Salone del gusto -Terra Madre 2016"**, che si terrà a **Torino dal 22 al 26 settembre** prossimi e che, per la prima volta, sarà itinerante, aperto al pubblico e senza biglietto di ingresso.

La Regione e [Slow Food Emilia-Romagna](#) parteciperanno a questo importante evento internazionale dedicato alla cultura del cibo con un nutrito programma di iniziative nello **stand istituzionale** di 75 metri quadrati che ospiterà, nel Parco del castello del Valentino (Stand F173), **degustazioni, laboratori e incontri** organizzati in collaborazione con i Parchi regionali, Unioncamere e Apt servizi.

Ogni giorno, in particolare, saranno presenti allo stand produttori, artigiani, vignaioli e birrai della zona di riferimento per la mescita e il racconto del loro prodotto, laboratori gratuiti dedicati a pani e preparazioni tipiche del territorio protagonista della giornata, incontri con esperti, produttori e degustazioni a cura delle Condotte emiliano romagnole.

Diversi sono anche gli appuntamenti del **"fuori salone"** tra **convegni, spettacoli teatrali e cene a tema** dedicate a legalità, la lotta allo spreco e alle donne in agricoltura, in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano-Reggiano e Casa Artusi, Chef to chef ed Enoteca regionale dell'Emilia Romagna. Al centro del convegno "Su per Terra. Alla scoperta dei sentieri e dei mestieri di Terra Madre in Emilia-Romagna" (in programma venerdì 23) ci saranno le comunità dell'Appennino.

"La Regione, lavorando insieme ai produttori, alle associazioni e ai consorzi, con la partecipazione all'edizione di quest'anno fa un salto di qualità", ha sottolineato l'assessore regionale all'Agricoltura, **Simona Caselli**, nel corso della conferenza stampa di presentazione a Bologna, cui hanno preso parte anche la presidente di Slow Food Emilia-Romagna, **Raffaella Donati**, la presidente di Apt Servizi, **Liviana Zanetti**, il segretario generale di UnionCamere Emilia-Romagna, **Claudio Pasini**, e la produttrice **Elisabetta De Maria** dell'azienda agricola Hortus Coeli.

"Abbiamo costruito- ha detto Caselli- un programma pieno di iniziative, che vede la partecipazione di moltissimi produttori e consorzi e che valorizza in particolare le nostre produzioni tipiche e l'agricoltura in montagna".

"L'Emilia-Romagna partecipa come sistema- ha aggiunto Pasini- nel rappresentare una realtà ricca e complessa quale è il nostro patrimonio enogastronomico. E' una collaborazione necessaria e indispensabile che si basa su un tre parole legate tra loro: prodotto, territorio e turismo".

“Promuovere l’eccellenza dell’enogastronomia e il turismo- ha affermato Zanetti- è una chiave fondamentale per generare una microeconomia e creare nuove opportunità di lavoro e successo anche per i giovani”.

“Chi verrà a Terra Madre vedrà il mondo”, ha infine illustrato Donati. “L’impegno di Slow food è infatti quello di mettere in rete tutta la piccola agricoltura mondiale che, per la prima volta, uscirà dal Lingotto e invaderà Torino. Con una sinergia che cresce ormai da qualche anno, **Slow food Emilia-Romagna** con **Regione, Apt e Unioncamere** porta i territori e i piccoli produttori con un ricco programma di degustazioni, incontri e laboratori curati dalle nostre condotte territoriali. ‘Su per Terra’ è il nostro progetto che quest’estate ci ha portato ancora sui sentieri dell’Appennino e ci porterà a scoprire anche altre aree della regione. Le nostre giornate a terra madre si articoleranno fra lo stand e alcuni eventi in luoghi della città declinati sui temi che ci stanno a cuore: legalità e contraffazione del parmigiano, lotta allo spreco, donne in agricoltura e montagna”.

Lo stand istituzionale

Lo spazio, aperto dalle 10 alle 19, è dedicato al racconto delle terre regionali ed ospita, giornalmente, una serie di attività informative a cura delle Condotte Slow Food dell’Emilia-Romagna e dei Parchi, unitamente ad alcune aziende agricole selezionate. Ai visitatori sarà distribuito un “cestino pic nic” con i diversi prodotti dei Presidi Slow Food, dell’Arca del gusto, Dop, Igp.

A fare da filo conduttore il pane, perché racchiude tutta la storia di un territorio: il pane dell’Emilia Romagna non è uno solo, cambia da territorio a territorio e muta nelle famosissime varianti come piadine, crescenti, crescentine, borlenghi, tortelli alla lastra e non solo.