

Per chi vorrà degustare i prodotti dei vari stand gastronomici, verranno venduti dei tagliandi per le degustazioni con i quali si potranno ritirare i vari piatti (con le spiegazioni dei dovuti abbinamenti) presso le bancarelle:

Prezzi per le degustazioni:

4 degustazioni cibo + 2 degustazioni vino
= € 15,00 (con calice dato in cauzione)

4 degustazioni di cibo
= € 12,00 (acqua e coperto compresi)

Bambini fino a 10 anni = € 5,00 (acqua e coperto compresi)

L'ingresso è gratuito



Parco regionale della
**Vena del Gesso
Romagnola**



PARCO DELTA DEL PO
EMILIA-ROMAGNA

Per informazioni:
Associazione Culturale "Umberto Foschi"
Via G. Zattoni, 2/A
48125 Castiglione di Ravenna
338/8408746



EMAS
GESTIONE AMBIENTALE
VERIFICATA
Reg. CE 1831/2003



**Associazione Culturale
Castiglione
Umberto Foschi**

Domenica 16 ottobre 2011
dalle ore 10,30 fino a sera inoltrata,

nel suggestivo scenario di
Palazzo Grossi
a Castiglione di Ravenna
Via G. Zignani

**"... il Parco della
Vena del Gesso Romagnola e
il Parco del Delta del Po
si incontrano e portano i loro
prodotti..."**

sarà possibile scoprire i Parchi della Romagna
ed effettuare degustazioni guidate dei
prodotti tipici delle loro terre,
delle loro tradizioni e della loro cultura

con il patrocinio del



Comune di Ravenna
Assessorato al Decentramento
Servizio Decentramento





Vena del Gesso



Parco del delta del Po
Emilia Romagna

zona sud del
Parco del Delta del Po

Parteciperanno:

I Presidenti dei due Parchi
Massimo Medri, Eugenio Fusignani

Il Presidente dell'Associazione Culturale
Castiglione "Umberto Foschi"
Angelo Gasperoni

la Giornalista del quotidiano online
"Mondo del Gusto" per la Provincia di Ravenna
Giorgia Lagosti

che ha collaborato all'organizzazione di
questa giornata

Giovanni Moretti

che porterà i suoi asini romagnoli e che ci
racconterà dell'enorme importanza che questi
hanno avuto in passato per la vita dei "gessaroli"

e... proprio su questi asini, i bambini presenti
durante la giornata, potranno passeggiare
sul dorso di questi dolcissimi animali



Troveremo

i *salumi* di Mora Romagnola
dell'Azienda Guaducci Zattaglia,
i *formaggi* a latte crudo di Monte Mauro della
fattoria Rio Stella,
i *frutti dimenticati* che ci porteranno
Ilenia e Manuela,
i preziosi *mieli* dell' Azienda Apicoltura Brusi,
i *Vini* del parco della Vena del Gesso dell'Azienda
Ceroni, di Borgo dei Laghi, di Ines Tondini di
Madonna dell'Albero con la sua Uva ad Tundè,
i vini delle sabbie, il Fortana dell'Azienda
Mattarelli di Vigarano Mainarda e quelli della
Cab di Cervia

poi ancora...

il *pane* cotto nel forno a legna di Aldo
Laghi (lo cuocerà in giornata per l'occasione)
l'*Olio Extra Vergine di Oliva Dop* della Cab
Terra di Brisighella,
le *marmellate* e i *sott'oli* di Manuela
dell'Azienda Celotti Battista

le prelibatezze dei "*vongolari*" di Goro,
i "*Marinati*" di Comacchio e... che dire del
Sale di Cervia con le sue varianti
aromatizzate alle erbe e alle spezie che
ritroveremo anche in varie preparazioni che
dall'Oro Bianco della Romagna, vengono
esaltate e impreziosite
(*piadina romagnola*)