

Ferrara. 27 gen. Slow Food presenta il "Banchetto di solidarietà"

Scritto da Redazione Laweb.tv
Giovedì 26 Gennaio 2012 08:44



Venerdì 27 gennaio, ore 20.00 al Caffè Castello, piano nobile del Castello Estense

Banchetto di solidarietà

Per realizzare uno dei 1000 ORTI in AFRICA del progetto voluto da Slow Food Italia

La serata si svolgerà con un banchetto a base di prodotti dei Presidi e dell'Arca e del Mercato della Terra di Bologna.

Degustare cibi di grande qualità e sostenibilità potrà permetterci di passare una serata piacevole per scambiarci gli auguri e le riflessioni per un 2012 che, nonostante la pesante crisi economica e finanziaria, possa essere foriero di novità rivolte a costruire un nuovo, più ragionevole e meno devastante modello di sviluppo a cominciare dal settore agroalimentare.

La cena si svolgerà non a caso al Castello Estense che è il maggiore simbolo storico e architettonico del territorio ferrarese. I banchetti della corte rinascimentale Estense si componevano di innumerevoli portate inframmezzate da scenografie e da musicisti. Il connubio tra coreografia e gastronomia, permetteva al Duca di ostentare la propria ricchezza e potere, ma anche di sviluppare relazioni politiche. A Ferrara lavorava Cristofaro Di Messisbugo, unanimemente considerato "lo scalco", cioè il geniale regista inventore del Banchetto moderno.

Messisbugo concepiva il Banchetto come "una festa magnifica, tutta ombra, sogno, chimera, fittione, metafora ed allegoria". Noi per l'occasione ci sentiremo un po' tutti suoi discendenti e cercheremo di fare del nostro Banchetto una occasione di sogno cioè di idealità e di qualità sensoriale.

Ferrara. 27 gen. Slow Food presenta il "Banchetto di solidarietà"

Scritto da Redazione Laweb.tv
Giovedì 26 Gennaio 2012 08:44

Con gli introiti della serata, le due Condotte intendono contribuire al progetto di Slow Food Italia per la realizzazione di 1000 Orti in Africa.

Le Proposte gastronomiche del Banchetto

*Culaccia di Fontanellato, Prodotto dell'Arca, Salumificio Rossi di Fontanellato di Parma

*Mortadella Classica di Bologna, Presidio Slow Food, Salumificio Bonfatti di Renazzo di Cento

*Lardo di Mora Romagnola, Mercato della Terra di Bologna, Azienda Agricola La Fenice di Tolè

*Salame Gentile Ferrarese, prodotto dell'Arca, Azienda Agricola La Bozzola di Quartesana

*Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese, Presidio Slow Food, Caseificio di Rosola di Zocca

*Pecorino del Mercato della Terra di Bologna, Caseificio Salvatore Cottu di Pianoro

*Frittate con uova del Mercato della Terra di Bologna, Azienda Microvita di Crespellano

*Finocchi mielati

*Insalata fresca cruda di finocchi, arance e carote del Delta del Po

Ferrara. 27 gen. Slow Food presenta il "Banchetto di solidarietà"

Scritto da Redazione Laweb.tv
Giovedì 26 Gennaio 2012 08:44

*Broccoli di stagione all'aceto di vino

*Cicoria all'aceto di mela bio

*Zucca violina in agrodolce e fritta

(le verdure sono delle aziende Terraviva Bio di G. Dalle Molle, Fratelli Billo e Robibero G. di Ro e cucinate da Donatella Tasca della Locanda da Lazzaro e Dosolina di Ro)

*Friggione alla Bolognese preparato da Antonella Bonora dell'associazione Babette

*Zuppa di Castagne preparata da Stefano Fogacci dell'Azienda Tizzano di Zocca

*Pane ferrarese di Ro da grani di Gentil Rosso, prodotto dell'Arca

*Ciambella da grani antichi di Gentil Rosso

(pane e ciambella sono preparate e cotte da Roberto Borghetto fornaio a Borgo di Papozze, Rovigo)

*Vini bianchi e rossi Az. Vitivinicola Mattarelli (Vigarano Mainarda, Ferrara)

Per informazioni info: Filippo Parisini 3293179209

Ferrara. 27 gen. Slow Food presenta il "Banchetto di solidarietà"

Scritto da Redazione Laweb.tv
Giovedì 26 Gennaio 2012 08:44
