

Con preghiera di pubblicazione

Tante iniziative all'insegna della tradizione enogastronomica del nostro territorio

Le tipicità russe protagoniste alla Fira di Sett Dular

Come da tradizione, anche quest'anno le tipicità enogastronomiche saranno le vere protagoniste della Fira di Sett Dular. Tre gli appuntamenti principali che metteranno in risalto la vasta gamma di prelibatezze che meglio rappresentano la ricchezza dell'enogastronomia russiana; ricchezza che i visitatori potranno incontrare nei luoghi più iconici della città: giovedì e sabato la tradizione arriverà in Biblioteca con due serate dedicate ai prodotti tipici (il bël-e-cöt, i vini "minori" e il Parmigiano reggiano); mentre domenica mattina sarà piazza Farini ad ospitare l'iniziativa del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano e il mercato del #CIBOGIUSTO organizzato da Coldiretti e Campagna Amica.

- **giovedì 14 settembre ore 18.30**

BËL-E-CÖT, UN TESORO GASTRONOMICO... CON TANTE SORPRESE!

Biblioteca Comunale | via Godo Vecchia 10

Incontro divulgativo (con degustazione) dedicato al nobile insaccato russo, promossa dal Comune di Russi in collaborazione con Cheftochef emiliaromagnacuochi, Pro Loco Russi e Tenuta Uccellina. Parteciperanno all'iniziativa anche diversi esperti di settore che interverranno sulle tematiche più rilevanti: *Un po' di storia e ricordi locali* - Lamberto Mazzotti, giornalista e storico del cibo; *I segreti della preparazione: il racconto dei macellai* - Roberto Montanari, macellaio di Russi; *Bël-e-cöt: vecchie e nuove ricette nella ristorazione* - Daniele Baruzzi, patron e cuoco del ristorante Insolito di Russi; *Il valore della carne di Mora Romagnola* - Franco Chiarini, Cheftochef emiliaromagnacuochi; *Il consumo di bël-e-cöt e la salvaguardia della tradizione romagnola* - Emma Montesi, Cheftochef emiliaromagnacuochi; *Cosa bere con il bël-e-cöt?* - Hermes Rusticali, enologo e Dir. Commerciale di Tenuta Uccellina di Russi; *Bël-e-cöt ritorna street food: nuove modalità di consumo* - Monica Grilli e Lamberto Mazzotti; *Bël-e-cöt, strumento di promozione locale* - Luigi Rusticali, presidente Pro Loco di Russi; *Bël-e-cöt, un patrimonio tutto russo* - Monica Grilli, assessore al Turismo e Promozione territoriale del Comune di Russi. A seguire, degustazione di bël-e-cöt offerto da "E Mazler" e "Cappelli Riziero" oltre alla canèna della Tenuta Uccellina.

- **sabato 16 settembre ore 20.30**

IL BANDITO E IL CAMPIONE

il felice connubio tra i vini "minori" della Bassa Romagna e il Parmigiano Reggiano

PREMIAZIONE DEL CONCORSO "LE UVE DEL BANDITO"

Biblioteca Comunale | via Godo Vecchia 10

Conferenza enogastronomica che prenderà il via con l'intervento della dott.ssa Marisa Fontana sul tema "Le uve del bandito: vitigni minori e fuorilegge di Romagna"; a cui seguirà la presentazione

del Re dei formaggi il Parmigiano Reggiano a cura di Cornelio Marini di APR-Assaggiatori Parmigiano Reggiano.

Si terrà poi la premiazione dei vincitori di "Le Uve del bandito", concorso promosso con l'intento di far conoscere la biodiversità della vite in Romagna e far emergere ciò che si è conservato in termini di vecchi vitigni locali tramandati da generazioni.

A conclusione della serata, una degustazione di Parmigiano Reggiano di varie stagionature in abbinamento a prodotti locali: il miele dell'apicoltura Asioli, la confettura di scalogno e di zucca cedrina e la saba dell'Azienda "Le Bacche del benessere" di Savarna. Si concluderà infine brindando con i vini della Tenuta Uccellina.

Prenotazione obbligatoria allo 0544 587641 (Ufficio Cultura Comune di Russi).

- **domenica 17 settembre dalle ore 9.00**

MERCATO DEL #CIBOGIUSTO

piazza Farini

Una domenica mattina all'insegna della tradizione agricola nella piazza principale, dove -oltre all'immane esposizione di macchine agricole- sarà possibile acquistare numerose eccellenze agroalimentari direttamente dalle mani dei contadini durante "il mercato del cibo giusto", promosso da Coldiretti e Campagna Amica per valorizzare la biodiversità che rende unica la nostra agricoltura e il nostro territorio.

- **domenica 17 settembre dalle ore 9.45**

ARTE ANTICA DEL TAGLIO A MANO DELLA FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP DI 24 MESI

piazza Farini

Direttamente sul palco centrale di piazza Farini i visitatori potranno ammirare l'arte antica del taglio a mano della forma di Parmigiano Reggiano DOP di 24 mesi, svolta a cura del consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano. Si concluderà l'iniziativa con una degustazione di Parmigiano Reggiano a scaglie e vino (quest'ultimo prodotto dall'Az. Agricola Ravagli ed offerto da Coldiretti e Campagna Amica).

Per info:

Ufficio Cultura del Comune di Russi

Tel. 0544 587641

cultura@comune.russi.ra.it

www.facebook.com/FiraDiSettDulur

www.firadisettdulur.net

Ufficio Comunicazione Comune di Russi

0544 587619

* Siamo coscienti che e-mail indesiderate sono oggetto di disturbo, quindi la preghiamo di accettare le nostre scuse se questo messaggio non è di suo interesse. Ai sensi della normativa in vigore la informiamo che il suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio, o da e-mail ricevute, o perché lei è iscritto alla Mailing List del Comune di Russi. Tutti i destinatari di questo messaggio sono in copia nascosta (D.Lgs. 196/2003). Questo messaggio non può essere considerato SPAM poiché include la possibilità di essere rimosso da futuri invii. Qualora non intendesse ricevere ulteriori comunicazioni, la preghiamo di cancellarsi inviando una e-mail a addebtostampa@comune.russi.ra.it con oggetto CANCELLAMI.