



# I<sup>a</sup> Terra Madre d'Aspromonte

Prodotti e laboratori  
in una terra che si scopre Slow


# 26 e 27 luglio 2014

Gambarie d'Aspromonte

## Partner



## Stand espositivi Presìdi Slow Food:

 Provola delle Madonie dell'azienda Grazia Sandra Invidiata,  
Caciocavallo di Ciminà dell'azienda Caseificio F.lli Siciliano,  
Capra Girgentana dell'azienda Montalbo di Giacomo Gati,  
Miel di ape nera sicula dell'azienda Apicoltura Amodeo Carlo

## Stand espositivi produttori locali:

Azienda Agricola "Violi" | Azienda Agricola "Vizzari Diego"  
Azienda Apistica "Scappatura Simone" | Biscottificio "Artigian Dolce"  
Azienda Agricola "Versaci Vincenzo" | Salumificio "Diamante"  
Frantoio Oleario "Malacrino Vincenzo" | Pastificio "Borrello"

## Stand degustativi:

Associazione Italiana Celiachia | Birrifico "Limen Brewery"  
Casa Vinicola "Tramontana" | Sapori di Calabria  
Ristorante "Le Fate dei Fiori"  
Condotta Slow Food "Versante dello Stretto e Costa Viola"

## Parteciperanno all'evento:



## Sabato 26 Luglio

ore 17:00-22:00 Apertura stand espositivi con possibilità acquisto prodotti.

ore 17:00 Presentazione evento e saluto della Fiduciaria di Condotta, del Sindaco di Santo Stefano, del Presidente dell'Ente Parco e delle Autorità presenti.

ore 18:30 Degustazione vini della Costa Viola a cura di un Degustatore AIS (Associazione Italiana Sommelier - Reggio Calabria)

ore 19:30 Apertura stand degustativi: primi piatti, panini aspromontani, dolci, vino della Costa Viola, pietanze senza glutine

## Domenica 27 Luglio

ore 10:00-20:00 Apertura stand espositivi con possibilità acquisto prodotti.

ore 10:30 Laboratorio della pasta a cura del Pastificio "Borrello"

ore 12:00 Apertura stand degustativi: primi piatti, panini aspromontani, dolci, vino della Costa Viola, pietanze senza glutine

ore 16:00 Tavola rotonda "Viaggio tra i Presìdi Slow Food" e Degustazione formaggi dei Presìdi Slow Food:

a cura del Responsabile Regionale dei Presìdi Pier Maeri e Virginia Aloj Agronomo spec. in tecnologie casearie

ore 18:00 Guida al buon olio e alle buone pratiche agricole a cura del Frantoio Oleario Malacrino Vincenzo

ore 20:00 Conclusione evento

Per Info:  
Vittoria Borzumati 392.03.21.844  
Francesco Chilà 340.60.31.192