

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente ANSA Viaggiati Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:



A3 T&G > Mondo Agricolo



Fai la Ricerca



Vai a ANSA.it

Prodotti tipici | Vino | Dal Mare | Cibo&Salute | Fiere&Eventi | Business | A Tavola con ANSA | In Breve | Libri | VIDEO

ANSA.it > Terra&Gusto > Mondo Agricolo > Gastronomia e camminate con Slow Food, torna Su Per Terra

# Gastronomia e camminate con Slow Food, torna Su Per Terra

Sei itinerari per conoscere i pastori in Emilia-Romagna



Redazione ANSA BOLOGNA 17 agosto 2017 16:12



Scrivi alla redazione



Stampa



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

BOLOGNA - "Su per terra 2017", torna il viaggio di Slow Food Emilia-Romagna e dopo due anni in Appennino scende anche a valle, spesso con l'invito a camminare e con il sostegno della Regione e dell'Apt, per capire come cambiano l'agricoltura e l'allevamento, come può evolvere il rapporto fra città e campagna. Quest'anno si tratta di sei itinerari per conoscere i pastori in Emilia-Romagna.

Si comincia il 19 agosto a Fiumalbo (Modena) "Sugli antichi tratturi emiliani. Con il gregge lungo le vie della transumanza", ritrovo alle 9.30 alla Ca' del Pastore (via Versurone 108), per una passeggiata di circa due ore non adatto per passeggini e carrozzelle, in collaborazione con il Fai Giovani Modena. Alle 12.30, la "colazione rinforzata del pastore". Il 20 agosto a Pavullo (Modena) c'è la Fiera degli antichi mestieri, dei sapori e delle produzioni tradizionali organizzata dalla Camera di Commercio di Modena e dall'Unione dei Comuni del Frignano e Consorzio Valli del Cimone, dalle 9.30 alle 21 lungo la via Giardini Centro, con incontri, laboratori e degustazioni (escursione al pomeriggio con guida ambientale).

Il 3 settembre, a Fontanelice (Bologna), per le Storie di pastori migranti dalla Sardegna alla Valsanremo, con assaggi e racconti (appuntamento alle 10 all'azienda agricola

## DALLA HOME TERRA&GUSTO



**Gastronomia e camminate con Slow Food, torna Su Per Terra**

Mondo Agricolo



**AstroPaolo fotografa la Sicilia e 'sogna' gli arancini**

Dolce e Salato



**Test low cost smaschera frodi, da falso zafferano a pangasio**

Cibo e Salute



**Api a rischio estinzione con pesticida sotto osservazione Ue**

Istituzioni



**Racconti dei minatori con assaggi vino e formaggio a Narcao**

Fiere e Eventi

Caboi in via Buffadosso 2), con visita all'ovile per mungere le pecore e con il latte preparare la ricotta per il pranzo, a base di specialità sarde. Nel pomeriggio passeggiata lungo il fiume a riconoscere le erbe. L'8 settembre è a Castelvetro (Modena) "Dal lambrusco al pecorino, camminata con degustazione all'imbrunire", con ritrovo alle 19 e aperitivo alla Cantina Cavaliere a Solignano Vecchio, dove si parte a piedi per l'azienda agricola "Il Pastore" per racconti e filmati di storie di pastori, pecore e transumanze nell'Appennino, con degustazioni di vino e prodotti tipici.

Per il 9 e 10 settembre si va in Romagna, a Sant'Alberto di Ravenna, per "Due giornate al caseificio". Con il Circolo Matelda Lega Ambiente Ravenna e Fiab Ravenna, il 9 passeggiata cicloturistica alla scoperta di valle, pineta e mare, con ritrovo alle 9.30 alla Darsena Pop Upp e arrivo al caseificio Buon Pastore di Sant'Alberto (via Forello 14/A), qui assaggio gratuito di pecorini e vino dell'azienda e storie di pastorizia; il 10, invece, ore 9-12 escursione in barca nella Pialassa della Baiona, Parco del Delta, solo per 25 persone. Partenza da Porto Corsini, aperitivo nel capanno degli Spinaroni e nel pomeriggio laboratori del gusto con degustazioni guidate e recita di alcuni sonetti di Olindo Guerrini, con dimostrazioni di mungitura a mano e meccanica, esposizione di pecore e capre autoctone. Quasi tutti i pasti, aperitivi e degustazioni sono su prenotazione e hanno un costo. Info: [www.slowfood.it/emilia-romagna](http://www.slowfood.it/emilia-romagna) e [slowfoodemiliaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodemiliaromagna@gmail.com).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



 Scrivi alla redazione  Stampa