

Domenica  
8 Ottobre 2017  
Serramazzone  
P.zza T. Tasso

# III° Festa dei Frutti Dimenticati d'Appennino

## III° FESTA DEI FRUTTI DIMENTICATI DELL'APPENNINO

**Biodiversità, sapori e tradizioni del passato per investire nel futuro**

**Serramazzone (MO) - P.zza T. Tasso**

**Domenica 8 ottobre 2017, dalle ore 10.30 alle ore 17.00**



Comune di  
Serramazzone



Serramazzone  
vivi, ama, godi.

### PROGRAMMA

#### **Ore 10.30 Inaugurazione festa e taglio del nastro**

Saluti del Sindaco Roberto Rubbiani, dell'Ass.re all'Agricoltura M. Chiara Venturelli, del Presidente di Slow Food Frignano Paolo Vignocchi e di Bio Appennino Graziano Poggioli.

#### **Dalle ore 10.30 alle 17.00**

Mostra mercato di varietà di frutta, piante, ortaggi, mostarde, spezie, oli essenziali, miele e farine di grani antichi:

**Api e apicoltura**

**La castagna e i suoi derivati**

**Grani antichi e farine**

**Scambio di semi bio**

**Erbe selvatiche**

**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**

**Ore 11.40 Apertura stand gastronomico** a cura dell'Antica Trattoria Cacciatori di Pompeano di Girotti Patrizia, Cuoca dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, tra i vincitori del "Gnocco d'oro 2016" e "I Discepoli della tigella rovente": polenta, crescentine, borlenghi, lambrusco e altri cibi della tradizione con grani antichi, frutti dimenticati da agricoltura biologica.

**Musica Folk con "Mario, Gino e gli amici"**

### DIMOSTRAZIONI ED ESPOSIZIONI

- **Dove volano le api:** laboratori sensoriali e olistici per un approccio trasversale di lettura di tutti gli elementi legati all'apicoltura a cura di Perticalia di Alberto Martinelli;
- **I nidi artificiali e le mangiatoie** a cura di Lipu di Modena, Claudio Fantini e Luisa Cottafavi;
- **Arnie antiche e laboratori del miele** a cura di G. Ladurini e L. Bertacchi;

- **Esposizioni e dimostrazione di Mulini a pietra**, a cura di Remo Salvatori, Sergio Cassanelli e Luisa Cottafavi;
- **Esposizione macchine agricole della civiltà contadina** a cura di Luciano Ghiddi, Rolando Bagatti, Eugenio Orlandi e Graziano Poggioli- Bio Appennino;
- **Gli innesti: tipi e modi**. Dimostrazioni pratiche a cura di Loris Montanari e Roberto Bernabei
- **Esposizione di bonsai di frutta antica** a cura di Bonsai Club 4 Ville;
- **“Seminare il futuro: la semina, la mietitura, la trebbiatura di grani antichi”**. Mostra fotografica di Mario Toni esperto di storia locale, a cura di Bio Appennino.

**Ore 15.30 Dimostrazione della trebbiatura del grano: Battitura dei grani antichi con “la macchina da battere” di inizio ‘900** a cura di Luciano Ghiddi, Rolando Bagatti, Eugenio Orlandi e Graziano Poggioli - Bio Appennino.

### CONFERENZE PRESSO IL “SALOTTO DEL GUSTO”

**Ore 10.45 “I giovani e l’Agricoltura in Italia, percorso di studi, opportunità lavorative e bandi in programma”** ne parliamo con il Presidente del GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano Luciano Correggi e i giovani imprenditori agricoli: Francesco Giovannini, Filippo Monti, Simone Botti e Giorgia Poggioli. Conduce la giornalista Dott.ssa Carla Mazzola.

**Ore 11.30 Realizzazione della “Medà rotonda” con covoni di grani antichi: Verna, Senatore Cappelli** a cura di Luciano Ghiddi, Rolando Bagatti, Eugenio Orlandi e Graziano Poggioli- Bio Appennino

### SPAZIO BIMBI - Laboratori didattici e ludico-creativi, dalle ore 15.00 alle ore 17.00

Laboratorio “Creativi in ... zucca”;

Laboratorio pittorico “L’albero dei desideri: frutti e fiori per tutte le stagioni”;

Laboratori sensoriali alla scoperta del mondo delle api a cura di Perticalia di Alberto Martinelli.

I nidi artificiali e le mangiatoie in compagnia di Lipu

**PREMIAZIONI** dalle ore 16.30

- Contest fotografico “I° ed. Fiori, frutti e animali dimenticati in uno scatto”;
- Miglior Nocino familiare del Frignano a cura dell’Associazione il Matraccio;
- Miglior Aceto Balsamico Familiare di Serramazzone a cura di AED ABTM Esperti degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

### Eventi collaterali / Visite guidate

**Visite guidate e navetta gratuita con partenza da Piazza T. Tasso, Serramazzone (MO)**

- **Ore 11.00 “L’Oro nero” a Montagnana.** Visita e lezione sull’Aceto Balsamico presso l’**Acetaia Comunale di Montagnana**, a cura di Giorgio Muzzarelli esperto e custode dell’acetaia.  
Per prenotazioni / informazioni: Tel. 0536 957174
- **Ore 15.30 “Il castello di Pompeano e le sue suggestioni”**, apertura straordinaria con ingresso gratuito. Visita guidata a cura di Pier Luigi Piumi.  
Per prenotazioni / informazioni: Tel. 0536 952797
- **Ore 17.30 “Il telescopio Jules Verne di Monfestino”**. Visita guidata presso l’Osservatorio di Monfestino a cura di Francesco Toni - Associazione Le tre lune.  
Per prenotazioni / informazioni: Cell. 392 3998598



**“TUTTE a Camminare”**

*Iniziativa dedicata all'Ottobre Rosa il mese della prevenzione del tumore al seno.*

Una camminata di circa un’ora tra i colori dell’autunno, con le guide esperte del gruppo trekking “La Via dei Monti”.

Partecipazione gratuita

**Ritrovo ore 10.30 in Piazza Tasso.**

Per info e iscrizioni:

cell. 3384617573 (Milena – La Via dei Monti),

e-mail: [info@laviadeimonti.com](mailto:info@laviadeimonti.com)



**Con il patrocinio:**



**Con la collaborazione:**

**Pompeano: “Territorio Bio e Slow”**

**Associazione Bio Appennino**

**Aziende  
Agricole  
Biologiche**



*La Noce*

**Il Matraccio**  
Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena

