

Programma :

- H 10.00 Apertura Torre di Oriolo, Mercato produttori e
Angolo di scambio lieviti, fermenti, sementi e piante
aromatiche
- H 11.00 " Esploratori del gusto" laboratorio bambini con Matteo
Monti Educatore Slow Food
- H 12.00 Focus Razza Bovina Romagnola
Chef Pier Giorgio Parini Ristorante Povero Diavolo - Rn
Presenta Gabriele Locatelli resp. Slow Food del Presidio
30 posti € 10,00 a persona
Prenotazione obbligatoria 333 38 14 000
- H 16.00 I segreti della Pasta Madre
e 4 chiacchiere sui grani antichi
con Mary Valeriano (Comunità del Cibo Pasta Madre) e
Claudio Pozzi (WWOOF Italia)
- H 17.00 Fior di merenda Chef Igor Morini
Ristorante San Biagio Vecchio - Faenza
- H 17.30 "Catta-Cocktails"
con le erbe aromatiche dell' "Orto in Tavolo"
di Orti Urbani
- H 18.00 Aperitivo con Zenzero Zelante
- H 19.00 Chiusura Torre e Parco

Durante tutto il giorno presso lo stand Slow Food di Forlì percorso
sulla Biodiversità per adulti e piccini

Il 26 maggio Slow Food celebrerà la sua festa annuale in tutta
Italia: 300 piazze, strade, mercati e giardini ospiteranno la
seconda edizione dello Slow Food Day, dedicato quest'anno al
rapporto tra il cibo che consumiamo quotidianamente e i
cambiamenti climatici. Con le nostre scelte, per esempio
prediligendo cibo locale e di stagione, possiamo incidere molto sul
futuro del pianeta.
Vieni a festeggiare con noi !



H 12.30 Pranzo alla Torre
con prodotti freschi del Mercato
Prova l' hamburger di Razza Bovina Romagnola !

Info Torre: 333 38 14 000
Sito internet : www.torrediorio.it
e-mail : info@torrediorio.it