

Appennino Modenese e Parmigiano Reggiano

Autunno tra i profumi del Parmigiano Reggiano Biologico, in un territorio bio e slow

- Pompeano, Modena, Emilia Romagna

SABATO 12 OTTOBRE

- h 14,00: Ritrovo presso la stalla con la vacca bianca modenese del Santa Rita Bio Caseificio Sociale 1964
- h 14,00 - 15,00: Visita della stalla e breve presentazione dell'azienda
- h 15,00 - 18,00: Corso di Sfoglia con le Rezdóre
- h 18,00 - 21,00: Cena presso l'agriturismo bio "I Cacciatori"
- Pernottamento

Il Santa Rita Bio Caseificio Sociale 1964 vanta 50 anni di esperienza nella produzione di Parmigiano Reggiano biologico di montagna.

In questo viaggio, vi porteremo a conoscere nei dettagli quest'azienda virtuosa, condotta da persone genuine che hanno dedicato tanto impegno e passione per produrre questo formaggio straordinario secondo i dettami dell'agricoltura biologica, nel rispetto degli animali e della natura. E' davvero affascinante poi conoscere la produzione di Parmigiano Reggiano che vanta nove secoli di storia, conservata nei magazzini di stagionatura, in cui per mesi e mesi lentamente matura.

In questi due giorni percepiremo come il costante impegno e la costante ricerca di quest'azienda che ha contribuito a creare un prodotto dai più alti livelli qualitativi, pur mantenendo la propria anima artigianale.

Il corso di pasta sfoglia con le "rezdóre" sarà per noi un viaggio nelle antiche tradizioni di questa territorio, per imparare il modo corretto di impastare e di stendere la pasta, e i diversi impasti. Chi se non loro potrà insegnarci meglio, tra chiacchiere e risate, il gesto antico, quasi un rito tribale, di chiudere la pasta dei tortellini? Le dita lavorano da sole, come quelle allenatissime di un prestigiatore, e creano tortellini e tortelloni quasi per magia!

DOMENICA 13 OTTOBRE

- h 7,00: Colazione
- h 8,00 - 10,00: Visita guidata del Caseificio
- h 10,00 - 11,00: Degustazione verticale delle 7 stagionature di Parmigiano
- h 11,00 in poi: Inizio dell'iniziativa Seminare il Futuro
- h 12,00: Pranzo

Sveglia presto domenica mattina, per osservare all'opera il maestro casaro del caseificio, impegnato tutto il giorno nell'antico gesto della trasformazione del latte, dalla fermentazione del latte alla levata con i teli di lino, dal taglio delle gemelle alla salamoia. Dopodiché ci aspetta la degustazione verticale dei formaggi, in cui vi guideremo alla corretta degustazione del Parmigiano Reggiano, attivando tutti e cinque i sensi: la forma, la dimensione, l'aspetto ed il colore sono sollecitazioni visive di straordinaria importanza.

Seguirà quindi la partecipazione alla giornata Seminare il Futuro, che prevede:

- h 10.00 : Accoglienza
- h 10.30: Presentazione
- h 11.00: Semina collettiva
- h 12.30: Pranzo

Saranno presenti mostra di modellini di mulini a pietra, mostra di grani antichi, laboratori per bambini:

"mani in pasta" con la "Rezdora" Rina e "dipingiamo le uova" con Halyna