Scritto da redazione
Giovedì 03 Novembre 2011 18:22

Continua l'autunno di sapori, incontri e corsi al mercato contadino di Slow Food Bologna. Dalle ore 9 alle 14 saranno presenti al Mercato i pescatori di Cattolica (RN), assenti sabato scorso per avverse condizioni meteo-marine, tornano l'azienda agricola il Girasole di Albinea (RE) con la carne di bufalo e Denny Bini di Coviolo (RE) con i lambruschi rifermentati in bottiglia e riprende a partecipare
Ragas di Amore di Vergato (BO) con confetture di pomodoro, paté di cipolle e il succo di sambuco.
Nel forno a legna della Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appenino Bolognese, quando il fuoco sarà caldo, il pastore Salvatore Cottu di Pianoro (BO) preparerà bocconcini di agnello con patate.
Alle ore 11 nel tendone centrale ci sarà il "Corso gratuito di compostaggio domestico", a cura di Orti Urbani. Kia, blogger di www.equoecoevegan.it ci insegnerà come costruire una compostiera in casa. Iscrizioni: sul sito www.ortiurbani.it mandare una mail nella sezione "contattaci" specificando nome, cognome e numero di persone. Ripartono anche le "Lezioni di cucina al Mercato" dove si fa la spesa, si cucina, si mangia, e se vuoi
inviti un amico a pranzo! Questo sabato lezione con la chef Antonella Bonora di Amici di Babette.
Quote di partecipazione: lezione singola euro 25-22 per i soci Slow Food - tutto il corso 50 euro, solo per i soci Slow Food - solo pranzo 13 euro - bambini fino a 12 anni 7 euro.
Info e prenotazioni: Giuseppe Misurelli 338.3492519 (ore serali)
cucina.mercato@slowfoodbologna.it
Sotto il voltone all'entrata spazio alla mobilità sostenibile con le consegne in bici di UBM Bologna, la raccolta firme dell'Associazione per Bologna Pedonale e il Bici-Centro di Piazza Grande dove potrete riparare le vostre biciclette, provare le bici a pedalata assistita e acquistare biciclette restaurate.

Il Mercato della Terra di Bologna è un mercato contadino, organizzato da Slow Food Bologna, grazie alla collaborazione
della Cineteca di Bologna ed al sostegno della Provincia di Bologna e della Fondazione Carisbo.
Oltre trenta contadini del nostro territorio vendono direttamente, a prezzi equi, i loro prodotti stagionali a km zero.
Ogni sabato mattina, dalle ore 9 alle 14 nel cortile della Cineteca, via Azzo Gardino 65, Bologna.

Il Mercato della Terra non è nella ZTL. Cento metri dopo il Mercato, parcheggio privato a 2 Euro l'ora.
Per info: http://www.mercatidellaterra.it/ita/network/bologna
mail: mercatodellaterra@slowfoodbologna.it
Contatti: Giorgio Pirazzoli, Direttore del Mercato della Terra di Bologna, tel. 328.1396004
Roberto Ferranti, Presidente del Mercato della Terra di Bologna, tel. 347.8711832