



## “Un Piatto di Appennino: alla scoperta dei menù a km0”

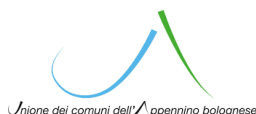
Il GAL (Gruppo di Azione Locale dell'Appennino Bolognese) ha promosso questo evento territoriale dal titolo "Un piatto di Appennino: alla scoperta dei menù a km0".

Un progetto volto alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari appenniniche, con la partecipazione diretta di ristoranti e operatori locali. In questa occasione sono proposte delle serate con menù tipici che prevedono il rigoroso impiego di materie prime e vini del territorio.

Spiega Tiberio Rabboni, presidente del GAL "Le produzioni agricole ed alimentari dell'Appennino sono poco conosciute. Quando vengono conosciute la sorpresa è inevitabile. Si tratta, per lo più, di prodotti di altissima qualità organolettica, nutrizionale, manifatturiera ed artigianale, espressione di ambienti incontaminati, di lontane tradizioni e di una biodiversità agricola che resiste al tempo e all'omologazione generale. Non sono adeguatamente conosciute perché chi le produce è quasi sempre un piccolo imprenditore che non può permettersi azioni di comunicazione e di marketing, oggi indispensabili, per affermarsi sui mercati e nell'opinione pubblica. Si può però supplire ai limiti dimensionali del singolo produttore con il gioco di squadra territoriale, ovvero coinvolgendo nella necessaria azione di comunicazione e marketing le istituzioni locali, le filiere produttive, gli operatori turistici, le associazioni culturali ed imprenditoriali.

Questo è il traguardo che persegue il GAL con i bandi per contributi a fondo perduto, con le convenzioni, con gli itinerari turistici e con il progetto di distretto biologico, con gli interventi di promozione e promo-commercializzazione e, non ultimo, con l'iniziativa "L'Appennino nel piatto". L'obiettivo è trasformare i ristoratori dell'Appennino in ambasciatori della biodiversità agricola ed alimentare dell'Appennino. Ovvero saldare gli uni agli altri per poter offrire al cliente e al turista qualcosa di unico e di irripetibile altrove. Il cartellone di eventi enogastronomici a cui hanno aderito 17 ristoratori, coinvolgendo 62 produttori dell'Appennino, che mi auguro trovi l'apprezzamento di consumatori e gourmet, come ha trovato il sostegno e l'apprezzamento di Slow Food Bologna, vuole essere, da questo punto di vista, un esempio ed un incoraggiamento a praticare ordinariamente l'alleanza tra ristoratori e produttori locali."

### Con il contributo di:



### Con il patrocinio di:



Il GAL ha selezionato attività di ristorazione nelle Vallate del Lavino, Samoggia, Vallate Savena-Idice, Vallata del Setta e Sambro, Vallata del Reno e Vallata del Santerno.

Questa è una manifestazione aperta a tutti dove l'offerta enogastronomica del territorio viene considerata anche in un'ottica di qualificazione turistica, favorendo la visibilità delle produzioni locali nei menù dei ristoranti scelti. Quindi: Vini dei Colli bolognesi ed imolesi, Parmigiano Reggiano di montagna, formaggi teneri locali, ricotte, formaggi di latte di capra, carni di suino Mora Romagnola, selvaggina, salumeria della tradizione montanara, succhi e trasformati di antica mela rosa romana, patate e orticole di montagna, tartufi, funghi, miele, castagne, marroni e farine biologiche di grani antichi.

OGNI PRODOTTO TIPICO O TRADIZIONALE AGROALIMENTARE  
È ESPRESSIONE DELLA CULTURA DI UNA COMUNITÀ  
GRANDE O PICCOLA CHE SIA

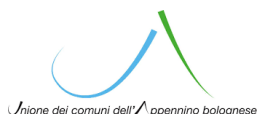
Lo sviluppo rurale trova nei sapori locali un potente alleato. Le genti di montagna e campagna, depositarie di valori perenni e di tradizioni, sono certamente in grado di assicurare, specialmente in campo agroalimentare, una crescita virtuosa. Prodotti coltivati con accuratezza, passione e amore, sapori autentici e talvolta dimenticati, preparazioni "all'antica" non senza un occhio di riguardo alla dietetica. Questa è "tipicità", seppure con un pizzico (necessario) di modernità.

I benefici che derivano alle aree rurali dalla valorizzazione dei prodotti tipici sono molteplici.

Anzitutto avremo una positiva ricaduta economica sul territorio. Produzione, spesso di piccola/media scala, vuol dire vendita, somministrazione e quindi reddito. Il che, tra l'altro, rinsalda il legame tra i nativi e la loro terra. Inoltre, risulterà incentivato il turismo grazie all'attrattiva che il "tipico" esercita. Ma fa anche di più, trasforma ciò che è mercantile in culturale, dà pregio ai luoghi che fa conoscere e apprezzare mentre mette in contatto donne e uomini di una data comunità con altri che vengono da fuori. Di tutto ciò naturalmente si gioverà l'intero contesto sociale. Allo stesso tempo la nuova vitalità contrasterà l'emarginazione, la dimenticanza e l'abbandono di tante località remote meritevoli, al contrario di essere godute e consegnate a chi, nel tempo, ci seguirà.

Proprio in questa chiave il GAL Appennino Bolognese propone un progetto volto alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, quale straordinario volano per promuovere una buona cultura del cibo, che non può prescindere dall'attività agricola e dalla corta filiera, tratto caratteristico delle nostre colline, delle nostre montagne e delle nostre valli.

Con il contributo di:



Con il patrocinio di:



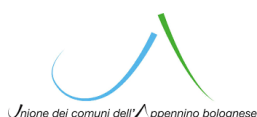


## Cartellone Eventi

**“Un piatto di Appennino: alla scoperta dei menù a kmØ”**

Ristoratori	Data	Comune
Taverna Va Mo Là	29/10/2021	Camugnano
Albergo ristorante Gallo	29/10/2021	Castel del Rio
Trattoria Livergnano	05/11/2021	Pianoro
Trattoria da Massimino	10/11/2021	Pianoro
Fattoria Zivieri	11/11/2021	Sasso Marconi
Ristorante Taverna del Cacciatore	12/11/2021	Castiglione de' Pepoli
Palazzo Loup	13/11/2021	Loiano
Aquila Nera	14/11/2021	Monte S. Pietro
Sosteria Vergato	18/11/2021	Vergato
Antica Hosteria della Rocca di Badolo	19/11/2021	Sasso Marconi
Ristorante il Bassotto	20/11/2021	Alto Reno Terme
Osteria dei Sani	21/11/2021	Sasso Marconi
Ristorante Nuova Roma	26/11/2021	Sasso Marconi
Locanda Mulino Cati	28/11/2021	Camugnano
Osteria La Portaccia	03/12/2021	Castiglione de' Pepoli
Da Amerigo	05/12/2021	Valsamoggia
Taverna del Cacciatore	09/12/2021	Alto Reno Terme

Con il contributo di:



Con il patrocinio di:

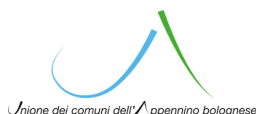




## Elenco Aziende fornitrici

Acqua Cerelia (Vergato)	Az. agr. Il Monticino (Zola Predosa)
Antica Forneria e Pasticceria Corsini (Alto Reno Terme)	Birrificio artigianale Il Gaggiolino (Gaggio Montano)
Apicoltura Katia Del Quattro (Camugnano)	C.a.s.p. Valle del Brasimone (Castiglione de' Pepoli)
Apicoltura Santoli Rina (Camugnano)	Carni e Salumi Santi (San Benedetto Val di Sambro)
Appennino Food (Savigno - Valsamoggia)	Caseificio Fior di Latte (Gaggio Montano)
Ass. Castanicoltori Alta Valle del Reno (Alto Reno Terme)	Caseificio Lama Grande (Monzuno)
Ass. Mela Rosa Romana (Vergato)	Caseificio Pieve di Roffeno - S. Lucia (Castel d'Aiano)
Az. agr. Al di là del fiume (Marzabotto)	Caseificio Valsamoggia (Valsamoggia)
Az. agr. Albero della vita (Camugnano)	Essiccatoio Qualto (San Benedetto Val di Sambro)
Az. agr. Bignami Salvatore (Monte S. Pietro)	Farina Beltain (Granaglione - Alto Reno Terme)
Az. agr. Brunetti Franco (Camugnano)	Fattoria La Pulcina (Castel di Casio)
Az. agr. Buvolino (Castel di Casio)	Gelateria Stella (Alto Reno Terme)
Az. agr. Cà Maiana (Castel di Casio)	La Bottega della carne (Castiglione de' Pepoli)
Az. agr. Carboni Lamberto (Tolè Vergato)	Macelleria Neri Gianfranco (Camugnano)
Az. agr. Corte d'Aibo (Monteveglia)	Macelleria Preci (Lizzano in Belvedere)
Az. agr. Cottu Salvatore (Pianoro)	Macelleria Sernesi (Alto Reno Terme)
Az. agr. Francesco de Tacchi (Presidio Slow Food)	Macelleria Zivieri (Monzuno)
Az. agr. Frutti dal bosco (Camugnano)	Mulino Ferri (Sasso Marconi)
Az. agr. Gaggioli (Zola Predosa)	Ortofrutta Contini Carboni
Az. agr. Il Granello (Pianoro)	Panificio Veduti Ilio (Castiglione de' Pepoli)
Az. agr. Il Mulino (Vergato)	Podere Balla con gli asini (Sasso Marconi)
Az. agr. Il Poggiolone (Loiano)	Podere Riosto (Pianoro)
Az. agr. La Casaccia (Lizzano in Belvedere)	Salumificio Franceschini (Castello di Serravalle)
Az. agr. La Collina (Gaggio Montano)	Soc. agr. Appennino (Camugnano)
Az. agr. La Mancina (Valsamoggia)	Soc. Agr. Coop. Agritur (Lizzano in Belvedere)
Az. agr. La Spinareccia (Castiglione de' Pepoli)	Soc. agr. Il Canè (Loiano)
Az. agr. La Villa di Scascoli (Loiano)	Soc. agr. La Torre (Loiano)
Az. agr. Piacerrè (Gaggio Montano)	Società Agricola Muratori Remo (Castiglione de' Pepoli)
Az. agr. San Giuseppe (Camugnano)	Spaccio agricolo Lazzarini (Camugnano)
Az. agr. Zad (Castel di Casio)	Tenuta Santa Cecilia (San Lazzaro di Savena)
Az. Agr. Franceschelli Domenico (Castel del Rio)	Tenuta Santa Croce (Monteveglia)

Con il contributo di:



Con il patrocinio di:



La SELEZIONE dei RISTORANTI è stata effettuata seguendo questi criteri:

Sulla base di una descrizione sintetica dell'evento e dei menù presentati è stata valutata la corrispondenza delle ricette con la tradizione locale, l'eventuale innovazione e coerenza stagionale. Inoltre, i ristoratori aderenti indicheranno nei menù il nome delle aziende produttrici dei principali prodotti impiegati nelle preparazioni.

#### UTILIZZO DI MATERIE PRIME:

- Materie prime e prodotti alimentari realizzati da aziende dell'Appennino Bolognese
- Biologico
- DOP e IGP dell'area appenninica bolognese
- "Prodotto di Montagna" ai sensi del regolamento UE realizzato nel territorio GAL

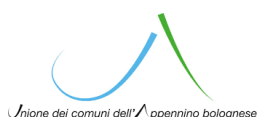
#### ULTERIORI PRIORITÀ:

- Partecipazione dei produttori e presentazione delle relative produzioni in assaggio
- Equità del prezzo per la partecipazione all'evento/degustazione
- Esibizione di contratti di fornitura di materie prime e prodotti locali per il periodo antecedente e/o successivo all'evento

LA MANIFESTAZIONE "UN PIATTO DI APPENNINO: ALLA SCOPERTA DEI MENÙ A KM0" SI SVOLGE NEI RISTORANTI SELEZIONATI, DALLA FINE DI OTTOBRE ALLA METÀ DI DICEMBRE 2021.

[www.bolognappennino.it](http://www.bolognappennino.it)

#### Con il contributo di:



#### Con il patrocinio di:

