

‘Quant’è buono il Natale’, I prodotti tipici spiegati da chi li fa

DURANTE tutti i cinque giorni di ‘Regali a Palazzo’, il cortile di Palazzo Re Enzo ospiterà lo spazio a cura dell’Alleanza per l’Agricoltura ‘Quant’è buono il Natale’. Sarà un’area dedicata all’educazione alimentare di grandi e piccini, e alla scoperta di culture, sapori e produzioni di qualità legati alla nostra tradizione. Protagonisti saranno quindi i prodotti tipici e bio del territorio, raccontati in prima persona da chi li fa. Ecco le aziende che guideranno i partecipanti alla scoperta degli alimenti sani della nostra cucina: Azienda agricola Funghi Mara (Malalbergo); Antigola di Paolo Parisini (Loiano); Tenuta Ca’ Selvatica di Guglielmo Garagnani (Valsamoggia); Agriturismo La Rondinella (Dozza); Tenuta Castellaro di Simona Gessi (Cesena); Azienda agricola Rossi Silvia (San Cesario sul Panaro, Modena); Azienda agricola Balboni Maria (Castello D’Argile); Azienda agricola Bertoncelli Gianni (Castenaso); Azienda agricola Tugnoli Claudia (Minerbio); Agricola Renoffi Alessandro e Fausto (Molinella); Agricola Tramosasso di Foschi e C. (Borgo Tossignano); Azienda agricola Boschi Chiara (Imola); Azienda agricola Tomesani Lorenzo “Cantina La Villa” (San Giovanni in Persiceto); Azienda agricola Lodi Rizzini (Novi di Modena, Modena) e Agribologna con Agricola Marzaduri (Castenaso); Agricola Laffi Franco (Budrio). Non mancheranno le bolognesi Agricola Regnani Claudio e Guazzaloca Monica; Agricola Tonelli Marco; Azienda agricola Le Rondini di Gubellini Sergio.

Infine, a sostenere la kermesse ‘Regali a Palazzo’ sono: Carisbo, Gm2, Ciicai, Lem carni, Cotabo, Centro medico specialistico bolognese ed Ecipar - I mestieri di bellezza.