

contro le mafie contro il caporalato

terre audaci

A tavola contro le mafie
MARTEDI' 16 APRILE 2024 alle 20:00
Ecomuseo delle Erbe Palustri
via Ungaretti 1, Villanova di Bagnacavallo (RA)

Carissimi **Soci e Amici di Slow Food**,
la nostra condotta **Slow Food Bassa Romagna** con la collaborazione dello **chef Federico Scudellari** presenta presso l'Ecomuseo delle Erbe Palustri una cena con i prodotti dell'associazione **Terre audaci**. **Terre audaci** ha la sua vetrina nella bottega del centro storico di Ravenna in via 4 Novembre ma è prima di tutto un'associazione di promozione sociale che propone **prodotti coltivati su terreni sequestrati alle mafie o comunque realizzati da cooperative che gestiscono i terreni sequestrati**. Non è l'unico vincolo: sugli scaffali troverete solo prodotti ottenuti **senza lo sfruttamento della manodopera**, seminati e raccolti da lavoratori inquadrati in regolari contratti. Un'associazione che stimola il **consumo critico** e che è perfettamente in linea con i principi Slow Food che ricercano un cibo **PULITO** e **GIUSTO**: venite a tavola con noi e diteci se è anche **BUONO**.

La serata sarà l'occasione per conoscere le attività dell'associazione **Terre audaci** e assaggiare i prodotti in vendita presso la loro bottega: partecipare significa **sostenere chi lotta quotidianamente contro le mafie e contro il caporalato**.

Il **menù** pensato e realizzato dallo **chef Federico Scudellari** è interamente dedicato ai prodotti commercializzati da **Terre audaci**:

MENU' DELLA SERATA

- Aperitivo Mandorle e Olive di Sicilia durante la **presentazione dell'associazione Terre audaci**
- Pacchero ripieno friarielli e zucca su crema di lenticchie gialla e raita di susine
- Orzotto al pomodoro Siccagno con straccetti di melanzane alla brace e polvere di olive
- Rollè di ceci, asparagi e crema di mandorle con variazione di Papaccelle
- Mousse di Raviggiolo in abbinamento con confetture di frutta
- Chiusura con scaglie di cioccolato fondente di Modica
- **Vini in abbinamento**: Pallagrello e Aglianico Cento Moggi della Cooperativa Sociale Apeiron

Quota di partecipazione: € 32,00 per i soci Slow Food e Terre Audaci, € 37 per i non soci

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO VENERDI' 12 APRILE sul sito www.slowfoodgodo.it

Per informazioni:

email: slowfoodbassaromagna@gmail.com

tel. 3292995051 Nicola / 0545.280920 Ecomuseo delle Erbe Palustri