

Rural Festival: la mostra-mercato di biodiversità approda nel Chianti

☒ Sabato 17 e domenica 18 settembre 2016 nel centro storico di Gaiole in Chianti (Si), sarà la volta di Rural Festival - Toscana, dopo il grande successo della terza edizione di Rural Festival - Emilia, sulle prime colline del parmense. Debutto toscano quindi per la mostra-mercato dedicata a produzioni artigianali locali di agricoltori e allevatori: un invito alla scoperta e all'assaggio di prodotti di antiche razze animali e varietà vegetali anche emiliane. Dopo il grande successo della terza edizione in terra emiliana a Rivalta di Lesignano De' Bagni - Parma il primo fine settimana di settembre, il Rural Festival è pronto per il debutto a **Gaiole in Chianti**, nella provincia senese, il weekend del 17 e 18 settembre 2016. Una nuova vetrina per agricoltori e allevatori dell'Appennino Tosco-Emiliano, attesi in piazza Ricasoli, la piazza principale del paese, per promuovere quell'economia sana e sostenibile che fa leva sul recupero di antiche tradizioni e sulla tutela dei valori contadini. L'idea del Rural Festival nasce dall'impegno da parte di agricoltori e allevatori del parmense di far conoscere e assaggiare i propri prodotti della tradizione e che per il primo anno nell'edizione Rural - Emilia hanno ospitato eccellenze della vicina Toscana. Così a Gaiole si rinnoverà il gemellaggio tra le due regioni, invitando il visitatore alla scoperta e all'assaggio della biodiversità agricola con stand gastronomici che faranno conoscere e gustare i prodotti di una trentina di aziende selezionate, rappresentative di antiche razze animali e varietà ortofrutticole disseminate nelle diverse province toscane ed emiliane. Non una semplice mostra-mercato, ma una vera esperienza di cultura gastronomica biodiversa. Avremo quindi legumi tipici della zona come fagiolo Zolfino, Coco nano e cece rosa, pecorino di pecora massese, il famoso pane Marocca di Casola fatto con farina di castagne, polenta Formenton Ottofile Garfagnana, pasta fresca, gnocchi di patata Cetica, testaroli al farro della Lunigiana, miele di castagno, vin santo di Malvasia del Chianti, porchetta di suino di Cinta Senese.



La tradizione emiliana proporrà prosciutto di maiale nero, yogurt e formaggi unici di rare razze ovine e bovine appenniniche, il Tortél Dóls con mostarda, la torta di patata Quarantina, pane di grano del Miracolo, frutta antica da mostarda, polpa di pomodoro Riccio di Parma, una coltivazione storica della val Parma. E ancora arrosticini di pecora Cornigliese, focaccia di frumento Gentilrosso, pasta fresca all'uovo di gallina Romagnola, arrosto di tacchino nero, cipolla Borettana, torta e marmellata di prugna Zucchella, latte fresco di asina. Non mancheranno rare varietà vinicole tosco-emiliane. Rural Festival non è però solo cibo: un'altra area sarà dedicata al parco animale di antiche razze, come il maiale nero, la pecora Cornigliese, Massese e Garfagnina, il cavallo Bardigiano, l'asino Romagnolo e Amiantino, la vacca grigia Appeninica, Valtarese e Ottonese, il tacchino di Parma e Piacenza, la gallina Romagnola e Valdarnese. Il festival ospiterà anche modelli di trattori Landini e Lamborghini prodotti tra gli anni Trenta e Cinquanta. Le due tappe del Rural Festival, grazie al patrocinio dei Comuni di Lesignano De' Bagni e di Gaiole in Chianti, sono volte a mettere in primo piano un'economia del passato più che mai attuale, un progetto di recupero delle biodiversità per tornare a presidiare i campi. Un modello di economia sana e sostenibile



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

che fa leva sul recupero delle antiche coltivazioni strettamente connesse al territorio. Un movimento che non si esaurisce in questi due weekend ma che di anno in anno continua a dare speranza a quelle giovani generazioni di agricoltori e allevatori custodi. E tra le tante iniziative in programma, l'apertura a breve del primo negozio Rural nel cuore di Parma, per gustare tutto l'anno le eccellenze dei produttori locali.

Orario: 10-19, ingresso gratuito.

Per informazioni:

Rural Festival TOSCANA: Centro storico di Gaiole in Chianti - Siena (17 e 18 settembre 2016). Tel: 333.1239638 - 333.3734367. Web: www.rural.it. Mail: info@rural.it