

AL MALAGUZZI

Dal gelato alla frutta ecco il mercato a chilometri zero

► REGGIO

Oltre trenta produttori di vino, birra, cereali, pane e pasta. Ma anche frutta e verdura, formaggi, conserve e confetture, carne, salumi, aceto, tutti provenienti dalle province di Reggio e Parma. Ritorna domani, dalle 9 alle 14, il nuovo mercato contadino di Slow Food, organizzato in collaborazione con il centro internazionale Loris Malaguzzi, Reggio Children e Pause-Atelier dei Sapori.

Lo spazio tra piazzale Europa e l'ingresso del Centro Internazionale Loris Malaguzzi si trasformerà in un luogo dove fare la spesa, incontrarsi, conoscersi e mangiare in compagnia, in un mercato gestito da una comunità con valori e regole condivisi: cibi e vini buoni per il palato, puliti per l'ambiente e giusti per la società. Nel mercato, solo prodotti locali e di stagione, presentati direttamente dai produttori.

Tra questi, la nota azienda agricola bio-dinamica "La Collina", "Mistico Speciale" che produce liquori d'erbe, l'azienda agricola "Lago Scuro" che produce formaggi e la gelateria Capolinea.

E proprio la gelateria non è

un'attività qualsiasi: produce infatti gelati di alta qualità, in modo completamente artigianale, con materie prime particolari e gusti insoliti. Tra le specialità, anche un curiosissimo gelato al peperone e gorgonzola.

Di domenica in domenica, il mercato si animerà di sorprese sempre nuove.

E già alle 11 è infatti in pro-

gramma il laboratorio del Gusto (ingresso 2 euro), condotto da Mirco Marconi di Slow Food, che presenterà tanti prodotti e altrettanti produttori: oggi è la volta dei formaggi di Lagoscuro e delle Birre di Zimella, due realtà apparentemente diverse ma in realtà molto simili.

Nella prossima giornata dedicata all'iniziativa tantissime

le aziende agricole e i produttori presenti. Tra questi, salumeria Zanelli, azienda agriapistica La Natura, azienda agricola Girasole, le società agricole Leoni e S. Barbara, il birrifico Dada, la Birra Zitella, il Vascello del Monsignore, l'agriturismo Bosco del Fracasso, e l'azienda Piantone in collaborazione con il Forno Folloni.

