



# SERATE SPALLANZANI 2018

In collaborazione con SLOW FOOD



Slow Food®  
Vignola e Valle del Panaro



Con il patrocinio del Comune di  
Vignola e l'Unione Terre di Castelli



## Salumi e sapori

Prodotti della tradizione locale, l'importanza delle conce per la conservazione l'identità e l'esaltazione dei sapori. Erbe aromatiche, officinali e spezie : cosmesi, medicina, cucina odori, sapori, effetti sulla nostra salute.

**Giovedì 10 Maggio 2018—Ore 20:15**

**- presso la Sede IIS Spallanzani di Vignola -**

Interverranno sul tema della serata con cenni storici, tecniche tradizionali e moderne di utilizzo, aspetti medici, gusti, sapori, odori :

**Gabriella Pancaldi, docente ISTAS L. Spallanzani** : Erbe aromatiche e spezie (storia, medicina, cosmesi, uso in cucina in particolare in norcineria)

**Giuseppe ed Emanuele Ferri**: allevamento e salumificio Cà Lumaco Montetortore di Zocca. Le materie prime per i buoni salumi. Tecnica di lavorazione, salatura e concia dei salumi e insaccati.

**Alle ore 21:30 piccole degustazioni sul tema della serata.**

- ◆ Assaggi di salumi dei produttori Slow Food con crescentine e pane prodotti con grani locali di varietà antiche
- ◆ Olio d'oliva da varietà autoctone vigolesi, aromatizzato con erbe aromatiche.
  - ◆ Ricotta di Vacca bianca Modenese con confettura di moretta di Vignola.

**Vini rossi e bianchi a rifermentazione spontanea in bottiglia, delle colline ad est e ovest del Panaro. Produzione dei vignaioli di Slow Food**

**È previsto un contributo di 12,00€**

IIS Spallanzani - Sede di Vignola 2.0

Via per Sassuolo 2158 Tel.: 059-761968  
41057 Vignola Fax: 059-773563  
Modena Posta elettronica:  
Italy istas.vignola@istas.mo.it



**È richiesta la prenotazione:**  
**Prof. Malagoli Fabio**  
**059-76.19.68 (mattino)**  
**Istas.vignola@istas.mo.it**