

Grani e Melograni: a Faenza due giorni all'insegna di sostenibilità e biodiversità

scritto da Alice Lombardi | 31/10/2016



Ritorna in provincia di Ravenna, Grani e Melograni, la due giorni dedicata ai saperi e sapori locali con laboratori, degustazioni, una mostra mercato ed iniziative per tutte le età.



Un tuffo nei saperi e nei sapori di una volta, laboratori e approfondimenti su un'alimentazione sana ed ecosostenibile. Sono questi gli ingredienti della terza edizione di "[Grani e Melograni](#)", che **sabato 5 e domenica 6 novembre** tornerà ad animare la **Torre di Oriolo**, sulle colline di Faenza, in provincia di Ravenna.

La manifestazione - organizzata dall'Associazione per la Torre di Oriolo e dall'Unione della Romagna Faentina, con il patrocinio del Comune di Faenza e la collaborazione della Strada della Romagna e Chef Service - metterà **al centro della scena i prodotti di un'agricoltura sostenibile per una due giorni all'insegna del mangiare e produrre consapevole.**

Il programma di Grani e Melograni 2016

Protagoniste della **giornata di sabato** saranno le **antiche varietà di grano** diffuse in Romagna - Senatore Cappelli, Gentil Rosso e Ardito - il **farro e i pani della tradizione**. La prima giornata si aprirà col laboratorio "*Panificazione con grani antichi*" in cui il maestro panificatore **Claudio Pozzi** guiderà i partecipanti alla scoperta della lievitazione naturale, dei pregi e difetti di cereali, lieviti e farine e dell'origine di allergie e intolleranze.

Nel pomeriggio invece, Le Mariette di Forlimpopoli insegneranno i segreti degli impasti per la piadina e la cottura sul tradizionale "testo". Ad allietare la giornata sarà l'intrattenimento musicale dei **Banana Boat**.

La **giornata di domenica** si aprirà con una ricca colazione preparata con i prodotti del territorio che lascerà spazio al seminario "*Oriolo: un territorio e le sue tipicità*" nella Sala del Castellano con

l'enologa **Marisa Fontana** e **Carla Scotti**.

Alle ore 12.15 per tutti scatterà l'ora dell'aperitivo a base di melograni del territorio. E sempre il prelibato frutto rosso, la cui varietà locale "Grossa di Faenza" è stata iscritta a fine 2014 nel Repertorio della Biodiversità della Regione Emilia Romagna, sarà protagonista nel pomeriggio, quando si terrà la premiazione con opere della ceramista **Mirta Morigi** del concorso nazionale "**To ce l'ho più grossa**" aperto a tutti coloro che possiedono un melograno (regolamento sul sito www.torrediorio.it).

A chiudere la manifestazione sarà lo **show cooking** "Il Melograno in cucina", durante il quale **Ambra Mambelli** mostrerà al pubblico vecchie e nuove abitudini per esaltare le proprietà del frutto. Per adulti e bambini alle 16.30 si terranno le **letture di Zirudele** (componimenti umoristici dialettali) a cura del professor Mario Gurioli e Roberto Amadio.

In entrambe le giornate sarà attivo all'ora di pranzo un **punto ristoro con le creazioni culinarie dello chef Igor Morini** (ristorante San Biagio Vecchio) che proporrà piatti speciali utilizzando grani antichi e melograni e, nel parco della torre, sarà allestita una **mostra mercato** con prodotti agroalimentari, artistici e dell'artigianato locale.

Per i più piccoli, dalle ore 15, a cura di GiocaFaenza si terrà una caccia al tesoro insieme a una golosa merenda a base di caldarroste.

L'evento si terrà anche in caso di maltempo.

GRANI E MELOGRANI 2016

Dove: Oriolo dei Fichi - Faenza (RA)

Organizzazione: Associazione per la Torre di Oriolo

Sito web: www.torrediorio.it

[mappress mapid="211"]