

# “Su per terra”: una domenica gustosa a Monghidoro tra produttori, azdore e blogger

scritto da Francesca Badiali | 27/08/2016



**Monghidoro ha tenuto testa ai temporali che imperversavano per tutto l'Appennino ed è stata la cornice di una domenica diversa e divertente. Ecco il resoconto della tappa di “Su per terra” che si è svolta domenica 21 agosto.**



La seconda giornata della tappa monghidorese di “[Su per terra](#)”, l’evento di Slow Food che sta conducendo l’Emilia Romagna verso [Terra Madre Salone del Gusto](#) è stata un successo. Merito del **Forno di Calzolari**, partner dell’iniziativa, che ha radunato aziende del territorio in un mercatino in cui era possibile trovare tanti prodotti del luogo.

Cibi particolari e tipici come i salumi della **Macelleria Zivieri** di Monzuno, il miele dell’[Apicoltura Monte Bibebe](#), farina di castagne, verdure, frutta ed infusi dell’**Azienda La Casetta** e dell’**Agriturismo Prunara**; l’immane pane del **Forno di Calzolari**, i prodotti della **Fattoria Michelini**, i formaggi di **Solaria Bio** ed il farro biologico dell’**Agriturismo La Martina**. Il tutto accompagnato dalle birre artigianali del **Birrifico della Futa** e dai vini del **Vigneto Orsi-San Vito**.

### **Su per terra a Monghidoro: il racconto della tappa**

Al centro del mercato, era stata allestita una cucina a vista in cui lo chef **Alessio Malaguti** della Trattoria La Rosa 1908 (Sant’Agostino, Ferrara) ha reinterpretato i sapori della tradizione in un menù che è letteralmente andato a ruba.

Il Forno di Calzolari ha messo in piedi anche una prova di cucina, che, nel giro di poche ore, si è trasformata in una tavolata in compagnia in cui i veri vincitori sono stati tutti i piatti realizzati! Otto blogger dell’area bolognese sono stati abbinati ad altrettante “*azdore*”, signore emiliane amanti della cucina, che hanno gentilmente aperto le porte delle loro case e hanno messo le mani in pasta per dare vita a piatti tradizionali con prodotti acquistati nel mercatino.

Con l’“*azdora*” Licia, fra una risata ed una foto, abbiamo realizzato crostini di pane toscano con una crema di prugnoli e formaggio spalmabile, scaloppine ai funghi porcini, con fiori di zucca croccanti grazie all’inserimento, nella pastella, di una birra molto leggera. Per finire, una classicissima e golosa zuppa inglese.

È stata un’esperienza interessante e conviviale, un modo per carpire segreti culinari e capire che non è così difficile realizzare un piatto gustoso se si hanno gli ingredienti giusti e la voglia di mettersi in gioco.