

Madra tricolore con "I Giardini di Maggio"

*Domenica 29 a Ravenna itinerario di sapori con i vini di GiovinBacco
Tre percorsi di degustazione nei giardini monumentali e privati*

Tre percorsi di degustazione delle eccellenze enogastronomiche romagnole, tre come i colori della bandiera italiana. È l'omaggio di Madra ai 150 anni dell'Unità d'Italia, un itinerario dei sapori lungo 3 Giardini Monumentali e 3 Giardini di Casa che si terrà domenica 29 maggio in occasione della Mostramercato Agricolo Domenicale di Ravenna. L'iniziativa, dal titolo "**I Giardini di Maggio. I sapori di Madra e i vini di GiovinBacco**", è stata presentata in municipio a Ravenna alla presenza degli organizzatori e del sindaco Fabrizio Matteucci.

Il quarto appuntamento dell'anno con "Il buono della terra in città", l'ultimo prima della pausa estiva, si trasforma in un evento speciale che chiude in bellezza e in bontà la primavera di Madra. Domenica 29, anche grazie alla concomitanza con la "15ª Borsa del Turismo", l'incontro tra l'arte della campagna e la città d'arte sarà sublimato attraverso 3 percorsi/colore nel centro storico di Ravenna, alla riscoperta di luoghi e sapori da gustare insieme per tutta la giornata.

- Il primo è il **Percorso Verde**. Nel *Piccolo anfiteatro BPR / Giardino delle erbe dimenticate*, in Piazza Ragazzini (all'angolo tra via Guerrini e via Rasponi), sarà in degustazione il vino bianco biologico di "Vigne dei Boschi" abbinato al formaggio pecorino dell'"Azienda Agricola Mazzone-Loddo", mentre nel *Giardino di Casa di Nadia Tassini Errani*, in via Cerchio 85, si potranno assaggiare il vino rosso biologico dell'"Azienda Agricola Galassi Maria" e il prosciutto crudo "Le Delizie del Buongustaio".
- Il **Percorso Bianco** comprende *Cripta Rasponi e Giardini Pensili del Palazzo della Provincia*, in piazza San Francesco, dove gustare le bollicine della "Cantina Spalletti" insieme a formaggi misti dell'"Azienda Agricola Tranripa" di Castellani Piero, e il *Giardino di Casa di Leonardo Spadoni*, in via Mazzini 78, dove saranno protagonisti invece il vino bianco del "Podere La Berta" e il formaggio stagionato del "Caseificio del Santerno".
- Il *Chiostro Minore della Classense* (via Baccarini 3) e il *Giardino di Casa di Angela Schiavina* (via Mazzini 35) formano infine il **Percorso Rosso**: qui, a pochi metri di distanza, si passerà dall'abbinamento tra vino rosso della "Tenuta Uccellina" e salame stagionato della "Società Agricola Mora del Munio di Bandini e Federici", all'accoppiata tra il rosso dell'"Azienda Agricola Fiorentini" e la coppa stagionata "I salumi di Alberico" di Fabrizio Fusè.

I biglietti per ogni degustazione/colore (€ 5), comprensivi di un buono sconto del 10% nei ristoranti che aderiscono a Madra, saranno in vendita la domenica

stessa nei Giardini e presso il banco Slow Food. Chi possiede la Ravenna Visit Card potrà usufruire di uno sconto di € 2. In tutti i percorsi/colore sarà possibile degustare anche il vino *Uva del Tundé* dell'“Azienda Agricola Tondini Ines Vitivinicola l'Azdora”, e a partire dalle 17 si potranno incontrare i produttori del vino. Il pane per accompagnare le degustazioni è fornito dal “Panificio Pasticceria Ballanti Davide”.

“I Giardini di Maggio” si sono potuti realizzare grazie al contributo della Camera di Commercio di Ravenna e alla collaborazione di diverse realtà: Banca Popolare di Ravenna, Fondazione RavennAntica, Istituzione Biblioteca Classense; Cooperativa Sociale Villaggio Globale, Associazione Il lavoro dei Contadini, Fondo Ambiente Italiano FAI; Nadia Tassini Errani, Leonardo Spadoni, Angela Schiavina.

Domenica 29 maggio è in programma anche il quarto appuntamento con i **Laboratori di stagione**, dedicato questa volta alle fragole e alle ciliegie fresche e in confettura. Alle 11, all'Osteria dei Battibecchi in via della Tesoreria Vecchia 16, interverranno *Stefano Tellarini*, tecnico di agricoltura biologica esperto in vecchie varietà e *Stefania Callegari*, esperta di confetture. Seguiranno gli appetizer alla frutta.

9 i ristoranti che partecipano all'iniziativa “**Il Buono della Terra al Ristorante**”, utilizzando i prodotti di Madra per le proprie ricette: Cà de Ven, Locanda del Melarancio, Osteria dei Battibecchi, Osteria del Tempo Perso, Osteria Saperi Divini, Ristorante Alexander, Ristorante Pizzeria Nuovo Scaì, Trattoria al Cerchio e Trattoria alla Strada degli Ariani.

4 bar del centro (Alighieri Caffè, Bar Byron, Caffè Silvano e Recine Ramiro Bar Tabacchi) proporranno invece buffet per “**La Colazione e la Merenda del Contadino al Bar**”.

Dalle 10 alle 19.30 a Madra saranno i produttori agricoli locali a tenere banco sotto i portici di via Gordini e via Corrado Ricci: i visitatori potranno scegliere “**La Bancarella più bella**” di primavera tra le oltre 50 presenti, e saranno premiati a loro volta per la migliore dedica a Madra.

Madra è promossa dalle organizzazioni agricole del territorio Cia, Coldiretti, Confagricoltura e Copagri. L'organizzazione è di **Tuttifrutti**, con la compartecipazione del **Comune di Ravenna** e la collaborazione speciale di **Slow Food Ravenna**.

Ravenna, venerdì 20 maggio 2011

www.madraravenna.it (il comunicato è disponibile nell'Area press del sito)