

7-11 LUGLIO 2025

CALERNO-REGGIO EMILIA-QUATTRO CASTELLA-MONTECCHIO EMILIA



Mangiando una Storia...

Un progetto dell'azienda agricola

Camurein

Con il patrocinio di:


Slow Food®
Emilia Romagna


demeter

Mangiando una Storia

7 luglio 2025

CENA CON CULTURA

ORE 19.00-20.00

"PRESIDI, BIODIVERSITÀ E AGRICOLTURA BIODINAMICA"

CONFERENZA A INGRESSO GRATUITO

Catia Frignani presenta il progetto "Mangiando una storia"

Paolo Morini, titolare dell'azienda agricola Camurein

Giorgio Bonacini, delegato Slow Food

Stefano Pescarmona, agronomo

Giovanni Drei, portavoce della Comunità biodinamica 501 E.R.

ORE 20.00-20.30

DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI VINI NATURALI

BIOLOGICI DELL'AZIENDA AGRICOLA STRADA DEL CASALINO

ORE 20.30

CENA CONVIVIALE ACCOMPAGNATA

DA VINI NATURALI BIOLOGICI

in collaborazione con

Chef Giuseppe Zen e Chef Filip Ondruseki

Azienda Agricola Strada del Casalino

Azienda Agricola Camurein, Via O. Romero 12, Calerno - Sant'Ilario (RE)

Info e prenotazioni: catiafrignani79@gmail.com

e solo messaggi WhatsApp 340 7924788

Mangiando una Storia

7 luglio 2025

CENA CON CULTURA



Chef Giuseppe Zen
e Chef Filip Ondruseki

Mangiando una Storia

7 luglio 2025

CENA CON CULTURA

ORE 20.30

Menù

Gli Antichi Meloni Reggiani Presidio Slow Food 

saranno accompagnati da:

Roast-beef

Scottadito di pecora

Pancia di pecora

Sa Cordula

Bombette

e vini naturali biologici

in collaborazione con

Chef Giuseppe Zen

Chef Filip Ondruseki

Azienda Agricola Strada del Casalino

Azienda Agricola Camurein, Via o. Romero 12. Calerno. Sant'Ilario D'Enza (RE)

info e prenotazioni: catiafrignani79@gmail.com

e solo messaggi WhatsApp 3407924788

Mangiando una Storia

8 luglio 2025

IL PRESIDIO IN CITTÀ



Monica Fantuzzi
e Simone De Feo

Mangiando una Storia

8 luglio 2025

IL PRESIDIO IN CITTÀ

ORE 18.30-21.00

GLI ANTICHI MELONI REGGIANI SI PRESENTANO
STAND CAMUREIN ALLA GELATERIA CAPOLINEA

ORE 20.30-21.00

L'ESPERIENZA A TERRA MADRE

Simone De Feo racconta l'arte del gelato di qualità

AL BANCO GELATO QUATTRO GUSTI DEDICATI
AGLI ANTICHI MELONI REGGIANI

 Presidio Slow Food

in collaborazione con

Simone De Feo e Monica Fantuzzi

Gelateria Capolinea, Via Tenni 132, Reggio Emilia
Info. solo messaggi WhatsApp 338 3134071

Mangiando una Storia

9 luglio 2025

APERITIVO CON ARTE

ORE 18.30-20.30

I QUATTRO ANTICHI MELONI REGGIANI SU TELA
LABORATORIO CREATIVO CON UN CALICE DI VINO

ORE 20.00-21.00

RACCONTO E DEGUSTAZIONE DEI VINI BIOLOGICI
DELL'AZIENDA AGRICOLA STRADA DEL CASALINO
APERITIVO CONVIVIALE

in collaborazione con

Elisabeth Aperitivo con arte
Azienda Agricola Strada del Casalino
Chef Filip Ondruseki

Azienda Agricola Camurein, Via O. Romero 12, Calerno - Sant'Ilario (RE)

Info. e prenotazioni: aperitivoconarte@gmail.com

WhatsApp 3428284265

Mangiando una Storia

10 luglio 2025

L'ARTE IN CUCINA



Chef Andrea Incerti Vezzani
e Chef Filip Ondruseki

Mangiando una Storia

10 luglio 2025

L'ARTE IN CUCINA

DALLE ORE 20.00

**LA CUCINA DIVENTA ESPRESSIONE ARTISTICA
CENA CON I PRESIDI E PRODOTTI DEMETER**

in collaborazione con

Chef Andrea Incerti Vezzani

Marcella Abbadini

Chef Filip Ondruseki

Ristorante Ca' Matilde, Via della Polita 14, Rubbianino di Quattro
Castella (RE). Info. e prenotazioni: info@camatilde.it, tel. 0522 889560

Mangiando una Storia

10 luglio 2025


L'ARTE IN CUCINA

DALLE ORE 20.00

LA CUCINA DIVENTA ESPRESSIONE ARTISTICA
CENA CON I PRESIDI E PRODOTTI DEMETER

Menù

Panzanella

Pomodori, cetrioli, cipolla rossa, basilico e melone ramparino 

Fiore di zucca

Melone banana di Lentigione , maggiorana, nocciole

Risotto

Melone rospa , timo, olive e capperi e prescinsèua 

Mora Romagnola

Melone ramparino , sedano, finocchio e fave di cacao

Melone banana di Santa Vittoria

Carota, yogurt  e melissa

in collaborazione con

Chef Andrea Incerti Vezzani

Marcella Abbadini

Chef Filip Ondruseki

Ristorante Ca' Matilde, Via della Polita 14, Rubbianino di Quattro
Castella (RE). Info. e prenotazioni: info@camatilde.it, tel. 0522 889560

Mangiando una Storia

11 luglio 2025

APERICENA CON PESCE



Paolo Reggiani
e Marco Salsi

Mangiando una Storia

11 luglio 2025

APERICENA CON PESCE

DALLE ORE 19.30

IL PASTO COME MOMENTO DI CONSAPEVOLEZZA

NARRARE IL CIBO

Paolo Reggiani, cuoco dell'Alleanza Slow Food, parla del tempo dedicato al cibo apprezzando il gusto, la qualità, l'origine e riflette sull'impatto ambientale.

ORE 20.00

**DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI VINI NATURALI E BIOLOGICI
DELL'AZIENDA AGRICOLA PODERE MAGIA**

ORE 20.30

APERICENA CON PESCE

in collaborazione con

Marco Salsi

Paolo Reggiani

Chef Filip Ondruseki

Azienda Agricola Podere Magia

Gastronomia di mare, Via Jacopo Zannoni 1, Montecchio Emilia (RE)

Info. e prenotazioni: solo messaggi WhatsApp 339 2005932

Mangiando una Storia

11 luglio 2025

APERICENA A BASE DI PESCE

ORE 20.30

Menù

Gli Antichi Meloni Reggiani Presidio Slow Food 

saranno accompagnati da:

Crostacei

Polpo

Tonno Rosso

Seppia

Totano

e vino naturale biologico

in collaborazione con

Marco Salsi

Paolo Reggiani

Chef Filip Ondruseki

Azienda Agricola Podere Magia

Gastronomia di mare, Via Jacopo Zannoni 1, Montecchio Emilia (RE) Info. e
prenotazioni: solo messaggi WhatsApp 339 2005932

Mangiando una Storia



Slow Food®
Presidio

ANTICHI MELONI
REGGIANI

I Presidi sono progetti di Slow Food
che tutelano piccole produzioni di qualità
da salvaguardare e realizzate secondo
pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it



Macelleria Popolare

CAPOLINEA

