

Con il Patrocinio di



Comune di Ravenna

in collaborazione con



STORIE DI PASTORI MIGRAZIONI E TRANSUMANZA DALL'APPENNINO AL MARE

6 itinerari per conoscere i pastori
in Emilia-Romagna

9 - 10 SETTEMBRE
Su per Terra nel Ravennate



SABATO 9 SETTEMBRE RAVENNA, SANT'ALBERTO E IL SUO TERRITORIO

LÀ DOVE CRESCE L'ERBA: STORIE DI PASTORI IN EMILIA ROMAGNA

La voglia di rinascita della pastorizia in Emilia Romagna, fra migrazioni, burocrazia e resistenza

🕒 **Ore 9,30 - Partenza.** In collaborazione con il Circolo Matelda Legambiente Ravenna, FIAB Ravenna e Ciclo Guide Lugo ASD, *Passaggiata Cicloturistica* alla scoperta delle valenze del territorio. Ritrovo alla Darsena Pop Up di Ravenna presso Ciclo Guide, con possibilità per chi viene in treno o auto di noleggiare la bici (per prenotarle 347 0475029). Arrivo al Caseificio Buon Pastore di Sant'Alberto verso le ore 11. Possibilità di ritorno assistito a Ravenna passando per Casal Borsetti, la Valle della Baiona tra Marina Romea e Porto Corsini, e arrivo a Ravenna. **Iscrizioni Claudio Mattarozzi 335 5955930**
circolomatelda@legambiente-ra.it

🕒 **Ore 11,00** - Chiaccherata presso il Caseificio Buon Pastore, via Forello 14/A in località Sant'Alberto di Ravenna: *La storia della Pastorizia nei secoli fino ad oggi* con la partecipazione di alcuni pastori del territorio ed operatori del settore.
Conduce il veterinario **Alfredo Marchetti**.

🕒 **Ore 12,00** - Per i partecipanti alla passeggiata cicloturistica e alla chiacchierata, aperitivo gratuito con i prodotti dell'azienda Caseificio Buon Pastore.

🕒 **Ore 18,00 - Laboratorio del gusto: I formaggi caprini della Fattoria "Le Guide" di Tredozio**, conduce Franco Lecca che ha il mestiere del casaro nel sangue. Se non avete assaggiato un suo formaggio di capra... allora non avete raggiunto ancora il massimo della gioia palatale. In abbinamento i vini della Cantina Buon Pastore.

Costo euro 10,00 / prenotazioni al 335 375212
slowfoodravenna@gmail.com

🕒 **dalle 19,00** - Tutti al Buon Pastore di Sant'Alberto per *cena nell'aia all'Ustaréja dla Lumega* con piatti della tradizione dedicati alla carne di pecora e ai formaggi a cura della Condotta Slow Food di Ravenna: Vini della Cantina Buon Pastore. **Info 335 375212 / slowfoodravenna@gmail.com**

DOMENICA 10 SETTEMBRE SANT'ALBERTO DI RAVENNA

🕒 **Ore 9/12 - Escursione in barca nella Pialassa della Baiona**, Parco del Delta, solo per 25 persone. Partenza da Porto Corsini, aperitivo nel capanno degli Spinaroni con vino Fortana del Bosco Eliceo e formaggio di pecora.
Costo 15 euro a persona, info e prenotazioni al 335 375212
slowfoodravenna@gmail.com

UNA GIORNATA AL CASEIFICIO: IN CAMMINO VERSO CHEESE

🕒 **Ore 16,30** - Ritrovo presso l'azienda il Buon Pastore con Caseificio, stalle e pecore.
Grande festa con i prodotti della pastorizia, visita all'ovile, dimostrazione di mungitura. Si può visitare l'azienda e conoscerne i prodotti: formaggi, vini e miele; si può acquistare e favorire delle leccornie dell'Aperitivo del casaro.

- Recita di alcuni sonetti di Olindo Guerrini noto come Lorenzo Stecchetti, a cura dell'Associazione Amici di Olindo Guerrini.

- "Esposizione di pecore e capre" di razze autoctone in recinti dedicati tra le quali la pecora cornigliese, la masese e l'appenninica.

- Spazio espositivo di artigiani e produttori del territorio.

- Spazio espositivo del Parco del Delta del Po e del Parco del Frignano. Ospiti i prodotti del Parco del Frignano (burlenghi, crescentine ecc...) a cura di Slow Food Frignano.

🕒 **Ore 17,00** - Ricca e golosa merenda con i prodotti del caseificio per grandi e piccini.

🕒 **Ore 18,00** - Laboratorio del gusto con degustazione guidata di cinque pecorini e vino dell'azienda Buon Pastore.

Costo euro 10,00 / prenotazioni al 335 375212
slowfoodravenna@gmail.com

🕒 **Ore 19,00 - Corale Europa Libertà di San Pietro in Vincoli e Ravenna**: repertorio storico di canti popolari italiani e romagnoli. Presenta Wanda Budini.

🕒 **Ore 19,00** - Apertura dell'*Ustaréja dla Lumega* a cura della Condotta Slow Food di Ravenna.