



Rural, biodiversità agricola, presente a *Milano Golosa*

- dal 14 al 16 ottobre 2017 a Milano (stand 37) -

Per la prima volta **Rural, biodiversità agricola**, partecipa a ***Milano Golosa*, dal 14 al 16 ottobre 2017** a Palazzo del Ghiaccio, Via Piranesi 14, a Milano. Organizzata dal gastronomo Davide Paolini, la manifestazione enogastronomica meneghina per la sua sesta edizione, oltre a puntare i riflettori sulla materia prima, i piatti del territorio e il panino italiano, passando dalla cucina alla trattoria, vuole infatti omaggiare anche la biodiversità agricola. **Rural è un progetto partito sette anni fa a Rivalta di Lesignano de' Bagni (Parma)** con l'intento di recuperare e proteggere, ogni giorno con sacrificio e tanta passione, le antiche razze animali e le varietà vegetali della zona, abbandonate da decenni perché non più convenienti alle richieste di mercato e quindi quasi estinte. Lo scopo è di riscoprire un passato non troppo lontano insieme alle nostre tradizioni, da trasmettere ai bambini, alle generazioni future, tenendo alto il nome di materie prime genuine, con caratteri distintivi e unici, che seguono il ritmo delle stagioni, nel rispetto del benessere degli animali. Un luogo, Rivalta, al centro della Food Valley e allo stesso tempo in una cornice protetta, tra vulcanelli di fango, increspature, calanchi, siepi, boschi di querce e tanto verde a perdita d'occhio. Ci troviamo in val Parma, la provincia di Reggio Emilia è quasi confinante: un'area questa, insieme a quella di tutto l'Appennino Tosco-Emiliano, ricchissima di biodiversità e che ha recentemente ottenuto la certificazione a riserva di Biosfera Unesco. Oggi sono una quarantina le piccole realtà emiliane e toscane della famiglia Rural per un unicum inimitabile, come il territorio che ospita questa biodiversità e il **Festival che annualmente la celebra a settembre: il primo weekend presso l'Agricola Rosa dell'Angelo a Rivalta e il terzo a Gaiole in Chianti (Siena)**. Opportunità concrete di riscoprire tramite un percorso culturale e gastronomico la storia, i saperi e i sapori da molto tempo scomparsi dalle nostre abitudini, che rischiano di andare perduti a discapito del nostro benessere. La ruralità è l'anima di questi due territori fatti di piccole distribuzioni che stanno cercando di fare sistema per farsi conoscere e creare interesse verso questi prodotti "di nicchia" per dar vita a un nuovo turismo rurale, alla ricerca di novità seppure con prodotti "di una volta", della tradizione. Come prosciutto di maiale nero, arrosticini di pecora Cornigliese, carne fresca di Cinta Senese, pane di grano del Miracolo e Marocca di Casola, polenta Formenton Ottobile Garfagnana, testaroli della Lunigiana con farro, gnocchi di patata Cetica, polpa di pomodoro Riccio di Parma, pasta fresca all'uovo di gallina Romagnola, Tortél Dóls con mostarda, torta di patata Quarantina, erbe chiantigiane, arrosto di tacchino nero, cipolla Boretana, fagioli Zolfino al coccio, zucca Violina al forno, marrone di Campora, olio di Olivastra Seggianese, latte fresco di asina, formaggi unici di razze bovine e ovine, fagiolo Zolfino, torta di prugna Zucchella, caffè di orzo Leonessa e Farro, uva Termarina rossa, miele biologico reggiano e vino da rare varietà toso-emiliane (Lambrusco Maestri, Fortana del Taro, Sangiovese e Vin Santo). Oltre ai festival settembrini i prodotti agricoli di biodiversità della tradizione toso-emiliana si possono gustare tutto l'anno nel piccolo negozio aperto a Parma in borgo Giacomo Tommasini: il **Rural Market**, che promuove le produzioni antiche di questi produttori, offrendo il massimo della genuinità. **Da sabato 14 a lunedì 16 ottobre 2017, appuntamento quindi allo stand 37** dove si potranno avere maggiori informazioni sul **progetto Rural e sui due Rural Festival** Tosco-Emiliani annuali di settembre, sui **Rural Adventure**, sul **Rural Market** in centro a Parma e sui **nuovissimi corsi di biodiversità agricola** a tema.

Per maggiori informazioni Rural:

Mob: 342.9128266

Web: www.rural.it

Mail: info@rural.it

Ufficio stampa: Barbara Valla

Cell. 338.5823373 - E-mail barbara@artistisenzanome.it

Possiamo inviare via e-mail immagini in alta risoluzione