

PRODOTTI UTC E MAB

20 APRILE 2023

MAB significa MAN AND BIOSPHERE e indica un programma avviato dall'UNESCO nel 1971 per conservare lo storico rapporto di equilibrio tra uomo e ambiente nell'appennino Tosco-Emiliano, oggi minacciato dai cambiamenti climatici e dall'abbandono dell'uomo delle campagne.



In questa giornata CIRFOOD propone un menù composto da materie prime provenienti dall'appennino Tosco Emiliano e dai territori del comprensorio Unione Terre di Castelli

PASTA FERMENTATA (Castelvetro) **CON RAGU' DI SALSICCIA** (Castelnuovo Rangone) **E PARMIGIANO REGGIANO** (caseificio di Castelvetro)

La pasta fermentata è una pasta di semola biologica di grano duro, esclusivamente italiana, sottoposta a un processo di fermentazione speciale, risultato di anni di ricerca e sviluppo. È grazie a questo metodo che la pasta risulta più digeribile e leggera.

CACIOTTA (parco nazionale Appennino Tosco Emiliano)

VERDURA FRESCA CON ACETO BALSAMICO IGP (acetificio di Spilamberto)

PANE

TORTA SBAROZZINA (Appennino Tosco Emiliano)

