

Clai e i sapori mediterranei Scuole di cucina, assaggi e incontri a Villa La Babina

Il calendario di appuntamenti pensati dalla cooperativa dedicati a carni e salumi

IMOLA

E come accade per ogni Baccanale, la Clai c'è e diventa un vero e proprio laboratorio aperto di idee e cucina. «Il Baccanale è la festa enogastronomica del territorio imolese per eccellenza – sottolinea Giovanni Bettini, presidente Clai –. Clai, che fa della vicinanza alla sua comunità di appartenenza uno dei suoi valori principali, non può che sostenere con entusiasmo questo grande evento per contribuire a renderlo ogni anno ancora più ricco di interesse. Il tema “mediterraneo” ci ha suggerito un percorso che

mette al centro la Romagna, tra terra e mare, cuore della cultura alimentare del nostro Paese». Il calendario targato Clai è davvero vario: degustazioni, visite agli stabilimenti, presentazioni letterarie, giochi, scuole di cucina, con il supporto fondamentale delle proprie Macellerie del contadino. Si parte sabato alle 10 con l'incontro “La Passita di Romagna tra terra e mare” a Villa La Babina a Sasso Morelli, seguiranno una visita guidata al salumificio e la “Colazione in villa”, a seguire una visita guidata nello splendido parco storico e nella Villa (costo è di 35 euro a persona per un massimo di 30 partecipanti). Il 4 novembre segnerà il ritorno di un appuntamento tradizionale, quello della “Conversazione in villa” nel corso del quale verrà presentato il saggio

“Villa Ginnasi a Ponte Santo di Imola” da Pagine di vita e di storia imolesi (Edizioni CARS-Imola). L'autore è Giampaolo Nildi, che racconterà un'Imola segreta, rappresentata dalle ville e dai loro parchi storici che punteggiano diffusamente il territorio.

La terza iniziativa si terrà il 5 novembre alla Macelleria del contadino di vicolo Inferno con una serie di “Giochi sensoriali” a tema gastronomico legati al Mediterraneo. Sarà inoltre prevista una giornata di vendita straordinaria di prodotti Clai con tante occasioni come ad esempio i tre box ricchi di prodotti a prezzi scontati legati al tema del Baccanale. Anche quest'anno ci sarà la gettonatissima “Scuola di cucina” dedicata a carni e salumi nella tradizione mediterranea; si terrà nelle giornate del 10, 11 e



La Clai e i suoi sapori mediterranei FOTO MMPIH

12 novembre, sempre a Villa La Babina, il costo in questo caso è pari a 25 euro a persona.

Si chiude alla grande con il “Banco d'assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari dell'Imolese e Olimola” all'Autodromo Enzo e Dino Ferrari in due momenti diversi: venerdì 10 novembre, dalle 18 alle 23, e domenica 12, dalle 16 alle 22. L'ingresso avrà un costo di 15 euro che consentirà di avere a disposizio-

ne sette coupon (sei per il vino e uno per i prodotti alimentari) con i quali si potranno effettuare gli assaggi. Nel salone della degustazione sarà poi possibile acquistare ulteriori coupon.

Per informazioni e iscrizioni, sia per quest'ultima iniziativa che per le altre, è possibile scrivere a segreteria@clai.it o recarsi direttamente in un punto vendita delle Macellerie del Contadino.