



Slow Food®

Vignola e valle del Panaro

Con il patrocinio della Città di Vignola

**SABATO 26 MAGGIO VIGNOLA VIALE MAZZINI
dalle ore 10 alle ore 19
LA CONDOTTA PRESENTA I PRODOTTI DEI SOCI
E DEI CONTADINI CORAGGIOSI**

DEGUSTAZIONI

Formaggi e carni di Vacca Bianca Modenese

(Agriturismo Tizzano di Stefano Fogacci – Zocca)

Salumi di Mora Romagnola allevati allo stato semibrado

(Azienda Ballarana di Tomaso Piccioli – Montalbano)

Formaggio Pecorino

(Azienda Rondelli – Solignano)

Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese

(Caseificio di Rosola)

Farina di Grano Marzotto e Bolero e Farro della Garfagnana

(Azienda Sgarabattola di Maurizio Benini – Zocca)

Ciliegia Moretta di Vignola

(Azienda Bernardoni – Vignola)

Vini a fermentazione spontanea in bottiglia delle colline a destra e a sinistra del Panaro

Produttori

Vittorio Graziano - Castelvetro

Giorgio Bergonzini - Marano sul Panaro

Claudio Plessi - Castelnuovo Rangone

Antonio Ognibene - Monteveglio

Info 349 0852169 – e-mail: vignola.slowfood@gmail.com