

DIC
10 &
2009

12, 13

Terra[®]
madre
days



Terra Madre a Cefalicchio
l'Arte, la Biodinamica e i Presìdi

Accesso al cibo buono, pulito e giusto
Giovedì 10 Dicembre

alle 20.30 **Cena dei Presìdi** con cuochi e giornalisti internazionali

Sabato 12 Dicembre

alle 18 **Vernissage** pittura naturale con materiali di recupero di S.Fleckenstein

Domenica 13 Dicembre

dalle 10 **Mercatino dei Presìdi**, dei vini biodinamici e dell'artigianato locale:

idee regalo per un **Natale responsabile** a sostegno delle buone produzioni della terra

alle 13 **Pranzo dell'Alleanza cuochi Presìdi**



Alleanza
tra i cuochi italiani
e i Presidi Slow Food

L'**alleanza** è una grande rete solidale dove i **cuochi italiani** incontrano e stringono un patto con i produttori dei **Presidi Slow Food**, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti. I cuochi dell'alleanza sposano la filosofia Slow Food scelgono **materie prime locali**, rispettano le **stagioni**, lavorano direttamente con i **piccoli produttori**, per conoscerli e valorizzarli.

Menù a 35€ (soci Slow Food 30€)

Musciska 🍄 Salsiccia di vacca Podolica 🍄 Lardo e Sella di maiale nero Dauno

Crostini caldi con fave di Carpino 🍄 e olio nuovo biodinamico

Orecchiette con pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto 🍄 e giuncata di capra

Stracotto di vitello Podolico 🍄 con verdure invernali

Selezione di formaggi Murgesi abbinati a birre artigianali pugliesi

Soufflé tiepido di ricotta di pecora con agrumi e Lemoncino del Gargano 🍄

Vini biodinamici dell'**Azienda Agricola Cefalicchio**

🍄 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. www.presidislowlowfood.it

Biodiversità agricola e alimentare



Nata in Italia nel 1986 **Slow Food** diventa associazione internazionale il 10 dicembre 1989 a Parigi in occasione della firma del suo Manifesto; Slow Food si costituisce Movimento internazionale per il Diritto al Piacere e la Difesa delle culture gastronomiche. Il legame della gastronomia all'agricoltura, all'ambiente e alla salute delle comunità, muove Slow Food a sostenere i piccoli produttori che operano secondo **modelli locali e sostenibili**. Nel 1999 nasce così il progetto dei **Presidi**, che coinvolge migliaia di produttori in tutto il mondo, riuniti per la prima volta nel 2004 a Torino nella rete di **Terra Madre** una *global convention* che da voce e visibilità ad agricoltori, allevatori, pescatori li fa incontrare e discutere con cuochi, accademici, giovani e consumatori. Attraverso il Terra Madre Day Slow Food festeggia il traguardo dei **20 anni di associazione** e rilancia sforzi e iniziative volti a migliorare il sistema produttivo alimentare, a rafforzare le economie locali ed in definitiva a dare un **futuro migliore alla Terra ed ai suoi Popoli**.

Cefalicchio fu in epoca romana luogo di posta e di collegamento della ricca campagna di Canosa alla via Traiana; su queste terre ricche di mandorli, ulivi, vigneti e boschi nacque nel 1700 la **Masseria Cefalicchio**, trasformata nel 1900 dalla **famiglia Rossi** in dimora privata.

Immersa in un panorama collinare tipicamente mediterraneo, la tenuta è oggi circondata da **110 ha. di ulivi e vigneti biodinamici**.

La fantasiosa **cucina** è il frutto della sola trasformazione di **materie prime** prodotte localmente o nella regione da cui attinge tutto l'anno per la selezione di produzioni di piccola scala, frutto di una **agricoltura sostenibile** o di sapienze antiche mai come oggi buone ed attuali.



Per partecipare ai **Terra Madre Days** o per avere ulteriori informazioni, contattateci ai seguenti recapiti **entro mercoledì 9 Dicembre**:

Livio e Kathrin - info@cefalicchio.it - 0883-642123 o 338-1416526

Cefalicchio si raggiunge percorrendo l'autostrada Milano-Taranto (A14) o anche l'autostrada Napoli-Bari (A16) fino all'uscita di Canosa di Puglia, attraversando Canosa fino a raggiungere la strada statale 98 per prendere poi la strada provinciale 143

- seguendo poi le indicazioni per Cefalicchio - percorrendola per circa 3 km. fra ulivi e vigneti.