

# MENU' SPECIALE CON PRODOTTI DEL TERRITORIO 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 biosfera nell'appennino Tosco-Emiliano, oggi minacciato dai cambiamenti climatici e dall'abbandono dell'uomo delle campagne.



Non esiste in Italia, e forse neppure nel mondo, un'area che possa vantare una concentrazione così grande di produzioni alimentari d'eccellenza come l'Appennino Tosco Emiliano.

In questa giornata Cirfood propone un menù composto da alimenti tipici di questo territorio:

-**PASTA FERMENTATA** (di Castelvetro) **CON RAGU' DI SALSICCIA** (di Castelnuovo Rangone): 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. La pasta è prodotta dal Pastificio Palombo di Castelvetro.

Al servizio verrà aggiunto sul primo piatto un'eccellenza del territorio, conosciuto in tutto il mondo: il **PARMIGIANO REGGIANO** (del Caseificio San Silvestro di Castelvetro).

-**CACIOTTA** (di Reggio Emilia)

-**VERDURA FRESCA CON ACETO BALSAMICO IGP DI SPILAMBERTO**

-**PANE**

- **TORTA SBAROZZINA** (di Vignola)

Riserva di Biosfera Unesco  
**APPENNINO TOSCO EMILIANO**

UNIONE  
**TERRE DI  
CASTELLI**

**CIRFOOD**