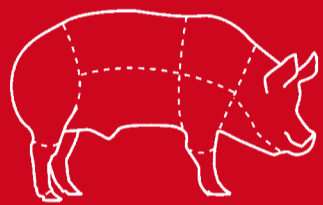


# Chiamami Citta®

Via Bonsi, 45 - 47921 Rimini (centro storico) - tel. 0541.780332 - 780544 - 783089 - fax 0541.784170 - redazione@chiamamicitta.net



## e' baghin in tla piazza

ANIMAZIONE E GIOCHI "DI UNA VOLTA", GLI ANIMALI DA CORTILE E DEGUSTAZIONI GUIDATE

DOMENICA  
**20**  
FEBBRAIO

Il 20 febbraio torna e' baghin in tla piazza

## A tutto baghino, tra antichi sapori e moderni saperi

Il ricavato della manifestazione andrà allo IOR

### Domenica 20 febbraio

a Rimini torna "e' baghin in tla piazza", ed è subito festa sull'aia. L'iniziativa promossa dal Consorzio Macellerie Verde & Sole e da CNA Alimentare, con il patrocinio del Comune e della Provincia di Rimini, per la terza edizione ripropone la "smettitura" del maiale in piazza Cavour, un tempo sede di storiche macellerie. Invitando la città a un appuntamento molto atteso, in cui si festeggia l'incontro tra i sapori tradizionali e i moderni saperi legati all'alimentazione. Con la bontà in più dell'aiuto alla ricerca contro il cancro: il ricavato della manifestazione anche quest'anno andrà allo IOR. L'anno scorso erano stati 3200 gli euro donati, in un connubio tra la politica del Consorzio attento alla qualità e salubrità delle carni prodotte e vendute, e il sostegno alla ricerca alleata della nostra salute. Sapori e saperi dunque: "e' baghin in tla piazza" apre il sipario alle

10.00, quando nello Stand in piazza Cavour verrà "smesso" il maiale in diretta, rievocando l'antica arte della norcineria: le salsicce, bracioline e costarelle si potranno anche comprare e portare a casa. Dopo il taglio ufficiale del nastro, alle 11.00, al lato goloso degli ospiti penserà per tutto il giorno lo Stand gastronomico, con piatti cucinati a regola d'arte da chef di rango: dalle tagliatelle con ricco ragù di salsiccia, alla pasta e fagioli alla grigliata "romagnola", con salsicce, costine e bracioline, al nostro Sangiovese alla piadina con i buoni salumi di Verde & Sole. In più, quest'anno, sarà dedicato uno spazio alle degustazioni guidate dei piatti e delle eccellenze del nostro territorio. Due gli appuntamenti, alle 13.00 e alle 17.30: per ritirare l'invito rivolgetevi alla vostra Macelleria Verde & Sole. La Vecchia Pescheria accoglierà le mani sapienti di artigiani del territorio: Veronica Zavoli con le raffinate cernicche, Sabrina Luzzi e le sue tele stampate

a ruggine, Emilio Podeschi del Giuggiolo con la lavorazione del vimini e Maurizio Camilletti con le teglie di terracotta di Montetiffi. "Il cortile degli animali" di Toma Pastore donerà ai bambini "di città" l'emozione dell'incontro con caprette, colombe, anatre, un asinello, da conoscere e carezzare. Ancora dedicato ai bambini, ma non solo, lo spettacolo messo in scena da "BimboBell" alle 11.30 e alle 15.00: due momenti per ridere, giocare, ascoltare favole e canzoni con gli scatenati animatori/pagliacci della compagnia. La "festa sull'aia" chiuderà alle 21.00, quando tutti saranno sazi e soddisfatti come un tempo, quando le "nozze" del maiale, celebrate tra gennaio e febbraio, erano occasione di un lauto banchetto e per far provvista per tutto l'anno di carni, salumi, salsicce, ciccioli, costine.

Un vero calendario di *luerie*, che cominciava subito col "migliccio" per continuare con cotechini, salami e coppe, e chiudere con lo

stagionato prosciutto. Così "e' baghin in tla piazza" mette in scena una delle tradizioni più radicate della cultura contadina, ma il recupero della memoria va insieme alla moderna valorizzazione delle carni italiane, anzi, romagnole. Quelle buone, sane e a filiera controllata che a Verde & Sole forniscono i produttori del nostro territorio. Non solo *baghino*: dalle Fattorie Fontetto, che da Ponte Santa Maria Maddalena riforniscono i banconi delle otto macellerie del Consorzio, provengono i bovini nostrani, e il pollame e i conigli sono sempre delle nostre parti.

Controllati sin dalla selezione delle razze e dall'alimentazione dei capi. Perché così le carni sono più buone, anzitutto, e perché sulla salubrità non si scherza: i ricorrenti allarmi sulle carni di provenienza dubbia (dalla "mucca pazza" al suino alla diossina) stanno lì a dimostrarlo.

Lorella Barlaam

Il ricavato sarà versato allo IOR



con il patrocinio e il contributo di



Provincia di Rimini

con il contributo di



in collaborazione con



media partner



organizzato da



ingresso libero

**Giampaolo Felici e Aldo Pasquinelli raccontano "e' baghin in tla piazza"**

## Una festa per le carni del territorio... col gusto della solidarietà

**Grandi chef e degustazioni guidate la novità di quest'anno**

**A** Giampaolo Felici del Consorzio Verde & Sole, instancabile motore di "e' baghin in tla piazza" – che quest'anno celebrerà i quarant'anni del suo negozio "I Saporì Felici" con una festa per tutta la cittadinanza - e ad Aldo Pasquinelli, Presidente del Consorzio, abbiamo chiesto un "dietro le quinte" della manifestazione.

*Come è nato "e' baghin in tla piazza"?*

Aldo Pasquinelli: «La festa è stata ideata per promuovere le carni del territorio, le uniche che noi macelliamo e vendiamo nei nostri negozi, e in più c'è il discorso molto sentito della solidarietà verso lo IOR. Il gradimento e il riscontro positivo delle due edizioni precedenti ci hanno convinto a continuare, per far festa ma anche per diffondere le qualità delle carni nostrane, cercando di informare i consumatori che esiste un'ottima produzione sul territorio, alternativa alla grande distribuzione.»

Giampaolo Felici: «"e' baghin in tla piazza" viene fuori da un preciso impegno dei

membri del Consorzio, quello di portare avanti la promozione della buona e sana carne del territorio unito a un'idea attiva della solidarietà. La manifestazione ha incontrato un grande favore e partecipazione da parte del pubblico, sin dalla prima edizione: sono moltissimi quelli che l'anno scorso ci hanno chiesto di continuare, ed eccoci qua. Ci piace questa possibilità di stare insieme, poter comunicare il valore della carne del territorio e fare concretamente qualcosa per il sociale. Aiutiamo la ricerca contro il cancro perché è una scelta coerente con la nostra filosofia di vendita, che privilegia lo stile di vita sano in materia alimentare, anch'esso una forma di prevenzione. E vorrei cogliere l'occasione per ringraziare tutti gli aderenti e i collaboratori, che permettono ogni anno l'organizzazione e lo svolgimento della festa. Siamo in 50 persone circa, tra macellai, le loro mogli e figli, gli amici... è una cosa che coinvolge tutto il Consorzio.»

*Paolo Felici, quali sono le novità di questa edizione?*

«Sarà un *baghino* a cinque stelle: dietro i fornelli ci saranno Claudio Moras, il Presidente dei Cuochi dell'Emilia Romagna e il grande *chef* Luigi Ciavatta che, oltre a cucinare i piatti tipici che serviremo allo Stand gastronomico, faranno da guida all'assaggio delle carni nelle degustazioni guidate su invito, che per la prima volta offriremo alla cittadinanza, mentre al sommelier Bruno Piccioni è affidata la guida al valore dei prodotti enogastronomici e dell'olio locale.»

*So che le sta molto a cuore la difesa della carne nostrana... ce ne parla?*

«Noi del Consorzio Verde & Sole vendiamo esclusivamente carne italiana, anzi, romagnola. I nostri bovini sono allevati nella Fattoria Fontetto a 24 km da Rimini, il pollame viene da allevamenti a Savignano e Roncofreddo, i conigli dal gruppo Grassi-Martini: carni a km.0, da filiera tracciabilissima, sottoposte a tutti i controlli di qualità. Cerchiamo una carne sempre migliore per tutelare innanzitutto i nostri figli, poi i

nostri clienti, per dargli da mangiare bene. E informarli: oltre a "e' baghin in tla piazza" stiamo pensando di riproporre la manifestazione "Stalle aperte", verso l'estate, per far toccare con mano anche ai nostri clienti la qualità e la provenienza della nostra carne.

Da animali in salute, allevati senza stress: e questo fa la differenza. I maiali provengono da una cooperativa di allevatori di Gambettola che garantisce un'alimentazione controllata, poi li smettiamo noi, e produciamo i nostri salumi, dal salame al lonzino, senza coloranti. E facciamo anche una bresaola da primato. E poi in alcuni dei nostri negozi si possono trovare, col nostro marchio, l'olio extravergine di oliva, le uova prodotte a Coriano da galline alimentate con cereali in un ambiente areato e pulito, il vino fatto con l'uva delle colline intorno a Borghi. Dal Sangiovese al Pagadebit frizzante, con un Trebbiano bianco base, con eccezionale rapporto qualità prezzo.»

L. B.





**un GRANDE  
OBIETTIVO  
da realizzare  
insieme.**



**il NUOVO day hospital  
oncologico di Rimini**

**Aiutaci a dare una migliore qualità alla cura oncologica.  
Puoi donare quello che vuoi o quello che puoi.**

**Per donazioni** [www.oncologiarimini.it](http://www.oncologiarimini.it) • [www.ior-forli.it](http://www.ior-forli.it) • [www.bancamalatestiana.it](http://www.bancamalatestiana.it)

## La parola ai macellai Verde & Sole

### Otto buoni motivi per preferire la carne del territorio



**Giampaolo Felici**



**Luigi Taddei e Edmondo Strada**



**Silvestro e Davide Ugolini**



**Macelleria Da Marco**

#### Perché le carni del territorio sono diverse?

«La qualità comincia dalla scelta delle razze e continua con l'allevamento: alla Fattoria Fontetto, dove i nostri bovini pascolano all'aperto, o nelle altre aziende che riforniscono la nostra filiera, bovini, pollame e suini vengono alimentati secondo direttive ben precise, in modo naturale, senza additivi. Al di là del gusto, la carne nostra nutre di più, è priva di residui come gli antibiotici, ed è salutare. Nelle carni suine è persino stata riscontrata la presenza di Omega 3, antiossidante naturale, grazie all'alimentazione ricca di semi di girasole. E a mangiar sano si vive meglio.»

#### Quali sono le differenze tra la carne italiana e quella importata? E il rapporto qualità/prezzo?

«La carne italiana è sicura e garantita perché conosciamo l'intera filiera, dall'allevamento fino al macello, quella importata spesso proviene da allevamenti di massa di cui non possiamo sapere tutto. Nel caso del nostro Consorzio abbiamo un rapporto di fiducia con chi gestisce le stalle alla Fattoria Fontetto, sappiamo cosa mangiano le bestie e a quali controlli periodici sono sottoposti e questo è garanzia di qualità che chiaramente, e giustamente, ha poi un costo.»

#### La carne dei maiali allevati oggi sul territorio è più "sana" di quella di una volta?

«Sicuramente è più controllata e quindi più sana rispetto al passato, una volta le bestie venivano allevate in modo diverso e anche il sapore della carne era differente. La carne di maiale per esempio se confrontata con quella di venti anni fa è meno saporita ed è necessario condirla con spezie, ora magari abbiamo maiali bellissimi e cresciuti in modo perfetto con una resa, in termini di gusto, più delicata, ma di altissima qualità e sicurezza garantita.»

#### Cosa non deve mancare e quali suggerimenti per una bella grigliata romana?

«La tipica grigliata prevede salsicce, costole, fiorentine, pancetta e agnello, si possono poi aggiungere altre carni secondo il proprio gusto, ma quelle "irrinunciabili" sono queste. Non ci sono particolari segreti per la cottura né tempi precisi, diciamo che è questione di "mano". E' importante non tenere la carne troppo vicino al fuoco ed è consigliabile non cuocerla troppo, la vera grigliata è al sangue e tra l'altro cuocendola molto la si priva di proteine.»



**Germano Corvatta**



**Aldo Pasquinelli e Amedeo Bartolucci**



**Paolo Bordoni**



**Giuseppe Savoretti**

#### La vostra carne viene da una filiera la cui tracciabilità è garantita. Cosa significa?

«La tracciabilità è la possibilità di ricostruire il percorso che la carne ha fatto risalendo fino alla nascita dell'animale, a come si è alimentato, alla sua età, fino ad arrivare al macello. Noi del Consorzio prendiamo solo carne proveniente dalla Fattoria Fontetto, una delle poche in Italia che si attiene ad un disciplinare approvato dal Ministero e che garantisce sulla genuinità dei prodotti facendo addirittura sapere cosa hanno mangiato le bestie durante l'allevamento (fieno e biada, nessuna farina animale).»

#### Com'è nato il vostro Consorzio, e perché?

«Il Consorzio Verde & Sole è stato fondato a metà degli anni ottanta come Consorzio Europa, per reazione alla "mucca pazza" e all'allarme allora suscitato dalle carni importate. L'obiettivo era quello di creare una filiera sul territorio che dalla scelta dei capi di bestiame all'allevamento alla macellazione consentisse un controllo su tutte le fasi di produzione. E per far questo, per documentarsi sulle nuove normative, scambiare le esperienze, esser presenti alle Fiere di settore occorreva mettersi in rete tra più aziende. Ad oggi riunisce otto macellerie.»

#### La fiorentina è il taglio di carne più pregiato e gustoso. Cosa la rende così saporita e quali altri tagli di bovino le si avvicinano per qualità?

«La caratteristica che dona alla fiorentina l'inconfondibile sapore è la sua scorta di grasso che in fase di cottura si scioglie e permette poi di consumarla con un solo goccio di olio extra vergine, senza spezie o altri condimenti.»

Ad un prezzo più contenuto, ma mantenendo sempre alta la qualità, troviamo la sotto fiorentina e la scottona, una carne di femmina di bovino di età non superiore ai 15/16 mesi che si caratterizza per la sua morbidezza.»

#### Quali insaccati preparate voi? Cosa li rende speciali?

«Prepariamo salsicce fresche e stagionate, cotechini e testa. La caratteristica principale di questi prodotti è la lavorazione con ingredienti naturali (solo sale e pepe) senza alcuna aggiunta di additivi, che già in fase di cottura danno al prodotto un colore rosso vivo e poco naturale. Chiaramente questo comporta che i nostri insaccati abbiano un tempo di mantenimento più breve e quindi quasi tutti i giorni mettiamo sul bancone insaccati freschi. E la genuinità si nota soprattutto dal sapore.»



**Il Consorzio di Macellerie Verde & Sole** è un gruppo di 8 macellerie del nostro territorio per garantire al consumatore la genuinità del prodotto in tutte le fasi: dall'allevamento alla tavola. Alimentarsi in modo sano e naturale significa scoprire la qualità delle nostre carni allevate localmente.

**Ai Sapori Felici di Felici G. Paolo**  
Via Castelfidardo 50/52  
47900 Rimini  
Tel. e fax 0541-27972

**Macelleria Corvatta Germano**  
Via Rimembranze 109  
Rimini  
Tel 0541-377342

**Rivabella Carni di Taddei Luigi e Strada Edmondo**  
Via Coletti 152 47900 Rimini  
Tel 0541-54085

**Pianeta Carne di Pasquinelli Aldo e Bartolucci Amedeo**  
Via Emilia 60 47838 Riccione  
Tel 0541-646106

**Macelleria Ugolini Silvestro**  
via della Repubblica,95  
47843 Misano Adriatico (RN)  
tel. 0541/615316

**Macelleria Sanvitese di Bordoni Paolo**  
via w.Pareto 7, San Vito di Rimini  
telefono/fax 0541-620055

**Macelleria Da Marco di Muccioli Loredana**  
Via Panzacchi 18 - Viserba  
Tel 0541-738167

**Macelleria Savoretti Giuseppe**  
Via N. Tommaseo 38/a  
47900 Rimini  
Tel 0541-373113

## Le ricette di piatti sani e genuini che potete preparare da soli... o trovare già pronti nelle macellerie Verde & Sole



### POLPETTINE VERDE & SOLE

#### Ingredienti per 4 persone

##### Per le polpettine:

500 gr carne di scottona macinata  
100 gr pane grattugiato  
60 gr di parmigiano reggiano  
1 o 2 uova  
pepe, sale, noce moscata q.b.

##### Per la salsa:

200 gr di pomodori pendolini  
olio extra vergine d'oliva  
aglio in polvere, origano

Preparare l'impasto amalgamando gli ingredienti e formare delle polpettine della dimensione preferita, metterle in padella con l'olio, i pomodorini tagliati in quattro, con l'aglio in polvere e l'origano. Cuocere le polpette a fuoco medio, senza farle friggere: così saranno più sane per la salute.



### INVOLTINI DI SUINO CON ASPARAGI

#### Ingredienti per 4 persone

8 fettine di suino sottili e spianate  
3 o 4 asparagi freschi o in vaso già lessati per ogni fettina di carne  
fontina tagliata a striscioline

Preparate gli involtini avvolgendo nella fettina di carne la fontina e gli asparagi, legateli con lo spago, passateli al forno o in padella coperti per 15/20 minuti.



### SCORTICHINO DI MANZO

#### Ingredienti per 4 persone

5-600 gr di fettine di manzo sottili  
un mazzetto di rucola  
3 foglie di radicchio di Chioggia  
1 fungo champignon  
olio extravergine d'oliva  
sale e aceto

Tagliare a strisce sottili le fettine di manzo con il coltello. Mondare e lavare le foglioline di rucola e di radicchio e tagliarle a *julienne*, affettare il fungo a lamelle sottili.

Scaldare una padella antiaderente, aggiungere un filo d'olio, mettere la carne tagliata, saltare e aggiungere le verdure. Cuoce in pochi minuti. A piacimento, prima di ritirare dal fuoco, aggiungere dell'aceto balsamico.



### CUBETTI DI POLLO

#### Ingredienti per 4 persone

5-600 gr di petto di pollo  
1 carota  
1 porro piccolo  
pinoli  
olio extravergine d'oliva  
sale

Tagliare il petto di pollo formando dei piccoli cubetti. Tagliare il porro a fettine molto sottili, scartando la cima verde, e la carota a *julienne*. Scaldare una padella antiaderente, aggiungere un filo d'olio e le fettine di porro. Far saltare i cubetti di pollo, salare, sfumare con un po' di vino bianco e aggiungere le carote a *julienne* e i pinoli. Cuocere per pochi minuti.

Nelle foto le specialità delle Macellerie Verde & Sole



Il ricavato sarà versato allo IOR



promossa da

con il patrocinio  
e il contributo di



con il contributo di



in collaborazione con



media partner



organizzato da  
ondalibera  
eventi e comunicazione