Quincinetto











domenica settembre

Centro Commerciale P.zza Armonia e concordia



Mele Antiche di Soriso

100% DE.C.O.

ore 11.00

PROGETTO FRUTTETO MELE ANTICHE DI SORISO

L'agronomo **Elio Rapetti** illustra il progetto nato circa una decina di anni fa a Soriso (NO) per rilanciare e valorizzare il territorio del piccolo comune situato sulle colline del lago d'Orta, attraverso un prodotto particolare, con una vocazione tipica per il territorio di collina.

Grazie alla lungimiranza di un sindaco, all'impegno di volontari e all'aiuto di un vivaista, specializzato nella ricerca e nella riproduzione di varietà di melo dimenticate sono state messe a dimora circa 200 piante ed è iniziata la coltivazione condotta con operazioni assolutamente biologiche.

ore 14.30

BIODIVERSITÀ IN CUCINA

"Il pesto al mortaio con cipolla ligure e fiori eduli" **cooking show** dello chef contadino **Marco Damele** di Camporosso-Ventimiglia

Cipolla egiziana ligure

Recuperare, salvare e rilanciare la coltivazione di varietà tradizionali, diventa un'opera imprescindibile, ma se vogliamo lasciare alla pianta un futuro sicuro, bisogna pensare anche a chi la cucina e chi la mangia, studiandone i benefici alla salute che questo bulbo è capace di darci".



Marco Damele

info: ProLoco 349 4657465

