

Le Aziende Agricole
che partecipano al progetto



AZ. AGRICOLA DALL'AGLIO

Parmigiano Reggiano, tosone, ricotta, burro
Gattatico (RE) - Tel. 0522-678449

AZ. AGRICOLA PEDERZANI FABIO

Farine produzione propria
Fidenza (PR) - Tel. 0524-62224

SOC. AGRICOLA SAN PAOLO

Carne bovina razza romagnola, maiale nero di
Parma, salumi di maiale nero
animali di bassa corte
Medesano (PR) - Tel. 0525-59150

AZ. AGRICOLA AL TARTARINO

Ortaggi freschi e di stagione
S. Ruffino (PR) - Tel. 348-1309617

AZ. AGRICOLA FODERA' MARGHERITA

Formaggio, yogurt, ricotta di pecora
carne di Agnello
Langhirano (PR) - Tel. 338-8817028

SOC. AGRICOLA BIOLOGICA LA MASERA

Uova biologiche, galline biologiche
Valmozzola (PR) - Tel. 338-1813882

AZ. AGRICOLA MEZZADRI

Parmigiano Reggiano, tosone, ricotta, burro
Busseto (PR) - Tel. 0524-930168

AZ. AGRICOLA MAGNI DAVIDE

Pere, kaki, ciliegie di vignola, noci, prugne,
albicocche, melograno, noci
Modena - Tel. 059-798772

APICOLTURA MANGHI ARMANDA

Miele, propoli, polline
S. Lucia di Medesano (PR) - Tel. 0521-784336

SOC. AGRICOLA QUERZOLA F.

Pere, mele, ciliegie frutti di bosco,
funghi, confetture, salumi
Borgotaro (PR) - Tel. 0525-998210

APICOLTURA LA STREGA ROSSA

Miele di acacia, castagno, millefiori,
melata e tiglio. Frutta secca con miele.
Regnano di Viano (RE) - Tel. 339-6775485

AZ. AGRICOLA CATELLANI NELLO

Canossa (RE) - Tel. 0522-872124

AZ. VITIVINICOLA VILLA BIANCA

Vini prodotti con uve da lotta integrata
Guardasone di Traversetolo (PR) - Tel. 0521-842680

AZ. AGRITURISTICA "IL TONDINO"

Salumi di maiale nero
Fidenza (PR) - Tel. 0524-62106

APICOLTURA CASA PIETRA

Miele delle colline salsesi
Salsomaggiore (PR) - Tel. 340-5399421

NINE DEL LOBO

Peperoncino, erbe aromatiche, ortaggi di stagione
Salsomaggiore T. (PR) - Tel. 0524-578658

AZ. AGRICOLA VITIVINICOLA AMADEI

Vini prodotti con uve da lotta integrata
Parma - Tel. 0521-648247

AZ. AGRICOLA PALAZZO

Vini prodotti con uve da lotta integrata
Sala Baganza (PR) - Tel. 0521-336124



**Agricoltori &
Ristoratori**
L'intesa nel piatto

"CUCINA in
ROSA"

MARZO 2010
4 SERATE DI ALTA CUCINA



La spesa in fattoria



PROVINCIA
DI PARMA



Visita il sito
www.filieracortaparma.it



MARZO 2010 4 SERATE DI ALTA CUCINA

L'otto marzo è la festa della donna, il 21 marzo inizia la primavera, quale mese migliore dunque per realizzare una nuova collaborazione tra imprenditrici agricole e chef?

L'associazione DONNE IN CAMPO della CIA di Parma e la CONFESERCENTI settore ristorazione vi invitano a 4 serate speciali in cui i prodotti cucinati e rielaborati provengono dal nostro territorio e dalla vendita diretta, senza intermediari.

Buone pratiche di sostenibilità, sostegno al lavoro femminile, qualità e stagionalità dei prodotti, filiera corta, promozione del territorio e delle sue risorse; ce ne è abbastanza per promuovere a pieno titolo il progetto INTESA NEL PIATTO.

CONFESERCENTI e CIA insieme per offrirvi i prodotti della nostra terra e una cucina di altissima qualità e di tradizione.



Segreteria organizzativa: Donne in Campo - Cia
V.le Fratti, 22/a - Parma - Tel.0521/701012- Fax 0521/273801
info@filieracortaparma.it - www.filieracortaparma.it

Per informazioni e prenotazioni chiamare i ristoranti

Ogni serata inoltre sarà arricchita da esposizioni fotografiche, pittoriche e performance artistiche sempre al femminile by:



Giovedì 11 Marzo

Ristorante Trovatore - Chef Lucia Giordano
Via Affò, 2/a - Tel 0521-236905
www.iltrovatoreristorante.com

Esposizione di ceramica raku

Artista: Rossella Liparoto

Titolo: "Stimoli estetici. L'Arte Raku"



Giovedì 18 Marzo

Trattoria Rigoletto - Chef Antonella Giroladini
Borgo Ronchini, 4/b - Tel. 0521-234852
www.trattoriarigoletto.it

Esposizione fotografica

Artista: Manuela Molinari

Titolo: Donne al lavoro



Mercoledì 24 Marzo

Osteria La Gatta Matta - Chef Paola Pesce
Borgo degli Studi, 9/a - Tel. 0521-231475
www.visitparma.com

Esposizione di pittura

Artista: Caterina Orzi

Titolo: "Torno da un luogo dove mai sono arrivata.
Dormo sul passato e ricomincio a vivere"



Venerdì 26 Marzo

Osteria del Gesso - Chef Ivana Tessori
B.go F. Maestri, 11 - Tel. 0521- 230505
www.osteriadelgesso.it

Sfilata di accessori moda artigianali

Artista: "Sbottinati" di Beatrice Peri e Laura Belli

Titolo: "Fiori all'occhiello"