

Parole a tavola

«Crudi e vegeti»

Dieci giorni
tra prodotti
bio e naturali:
è il «Sana off»

In città

Sono 33 gli esercizi coinvolti e oltre 100 gli appuntamenti proposti per una lunga e articolata passeggiata in città tra incontri, orti e degustazioni

Per dieci giorni Bologna apparecchia la sua tavola per un pasto bio. Si parte con le colazioni e si finisce con il bicchiere della staffa o, se si preferisce, la tisana della buonanotte. Come già accade per Arte Fiera e la Fiera del Libro per Ragazzi, anche il Salone internazionale del biologico e del naturale ha scelto di aprirsi alla città, uscendo dal quartiere fieristico, moltiplicando gli appuntamenti «off» e prolungando fino al 15 settembre la kermesse. Sono trentatré gli esercizi coinvolti e oltre cento gli appuntamenti proposti. Grazie alla collaborazione di Eco Bio Confesercenti Bologna nasce un programma di eventi (consultabile sul sito www.ecobio.bo.it) che si concretizza in una lunga e articolata passeggiata in città tra incontri, orti e degustazioni. Si comincia questa mattina alle 8 da Canapé in via Sant'Isaia con assaggi gratuiti di pasticceria biologica e si finisce domenica 15 al Celtic Druid in via Caduti di Cefalonia con la presentazione (dalle 18) del birrifico biologico scozzese Black Isle. È via del Pratello, la strada che vanta il maggior numero di locali coinvolti: Macondo, Barazzo Live, Al Pradel e Vanilia&Comics.

Già questo pomeriggio (dalle 18) Al Pradel propone un aperitivo con bio finger food & drink. In mattinata, a pochi metri di distanza, Pietralata 63 offre invece una degustazione gratuita di tè e tisane. Tra gli ap-

puntamenti più importanti della kermesse si segnala il *Sana... pratica* domani dalle 15 alle 19, nel cortile di Palazzo d'Accursio. È la prima volta che il Cortile del Pozzo, dopo il restyling, riapre al pubblico. Oltre a prove di trucco bio, laboratori di riciclo, attività olistiche varie, si imparerà a costruire un orto da balcone. Non sarà solo il centro di Bologna ad accogliere Sana Off. In via Montefiorino (zona stadio) ad esempio sempre domani Natura Sì proporrà negli orari del negozio una degustazione di miele e vino. Cà Shin (sui colli, in via Cavaioni) ha un programma ricchissimo di appuntamenti (www.ca-shin.com). Per domani invita tutti alle 16 a un corso di cucina «sana e vegana» con Susanna Eduini (su prenotazione, al costo di 15 euro, compreso aperitivo), a un «aperitiveg» (8 euro) e a una cena dedicata a un colore dell'orto (il colore della terra, questa volta).

Sempre per domani il Centro Natura di via degli Albari (tra i protagonisti indiscussi del programma off di Sana) ha organizzato «SANAlogia», una cena (dalle 19.15 alle 22) che prevede nel menu alla carta piatti «crudi e vegeti» come gaspacho, grano germogliato in salsa di senape e fettuccine di verdure con germogli di soia alla thai. Ce n'è per tutti i gusti e in tutta la città (e provincia) fino al 15 settembre.

Francesca Blesio



