



Nell'Appennino bolognese parte D'In So, un viaggio lungo le tradizioni e l'enogastronomia di montagna

Il progetto, che fino all'anno scorso si chiamava "L'Appennino nel piatto", torna in una veste completamente rinnovata a partire dal nome. Da luglio a settembre, sono previsti 30 eventi con degustazioni gratuite di cibo e vino del territorio

Con la sua lunga storia e le millenarie tradizioni enogastronomiche, l'**Appennino bolognese** torna ad accogliere un **progetto di promozione e intrattenimento** che tanto successo ha riscosso nelle passate edizioni.

L'Appennino nei piatti diventa D'in So

Organizzato dal **GAL dell'Appennino bolognese**, in sinergia con una rete di ristoranti, agriturismi, gastronomie e rifugi montani, **"L'Appennino nel piatto"** si ripresenta con un'edizione completamente rinnovata, a partire dal nome che diventa **"D'in Sò"**, espressione dialettale che significa *"da su, dalla montagna"*.

Da luglio a settembre 2024 sono previsti ben **30 eventi di degustazione di prodotti tipici locali** che si snoderanno lungo i principali sentieri trekking dell'area.

«Lo scopo ultimo del progetto, – spiega il presidente del GAL **Tiberio Rabboni** – è quello di far conoscere e apprezzare una produzione agricola, alimentare ed enogastronomica che, purtroppo o per fortuna, non è riconosciuta nei circuiti commerciali tradizionali. L'agricoltura di montagna è una pratica eroica a causa di un contesto territoriale sfavorevole che, nonostante ciò, offre valori non disponibili altrove come naturalità, biodiversità e tradizione».



Da sn, Max Poggi, Daniele Ara e Tiberio Rabboni (Enzo Radunanza).

L'Appennino bolognese si anima con 30 eventi enogastronomici

Si potranno degustare i **vini dei colli bolognesi e imolesi**, formaggi di montagna, prodotti biologici e tanti altri prodotti artigianali dell'Appennino, dalla farina di castagne ai marroni, dai grani antichi ai frutti dimenticati, dai mieli d'altura ai prodotti del sottobosco e molto altro.

A valorizzare ulteriormente questi appuntamenti, la presenza di chef e artigiani del gusto che con la loro sapienza trasformeranno semplici ingredienti in creazioni straordinarie.



Salumi del territorio appenninico (Enzo Radunanza).

Il programma di D'in So

Si inizia alla grande il **4 luglio alle 18.30**, addirittura con il ristorante stellato **Amerigo1934** di Valsamoggia che, presso la libreria Piani di Monte San Pietro proporrà una degustazione gratuita di Millefoglie di mortadella Opera di Franceschini, tosone e olio alle erbe aromatiche abbinato a Riesling Le Vaie 2023.

Si prosegue l'**11 luglio** all'**Agriturismo Malcantone Guidotti** di Monte San Pietro con Spezzatino di cinghiale e purè abbinato alla Barbera di Guidotti. Il **17 luglio** ci attende la **Fattoria di Otilia** di

Sasso Marconi con le Piagelle con mortadella Opera, pancetta (Franceschini), crema di parmigiano (caseificio Fiordilatte) abbinate a birra al frumento e castagne – Beltaine.

Seguiranno **Al di là del fiume Cielo** di Marzabotto (19 luglio), **Acatù di Monzuno** (20 luglio), **In piazza da Marco** a Castel d'Aiano (25 luglio), **Cà di Cò di Marzabotto** (27 luglio), **Al paladein di Grizzana Morandi** (28 luglio).

L'organizzazione di D'in So è al lavoro per predisporre il calendario successivo ma si può restare aggiornati sul sito dinso.it anche per la prenotazione (obbligatoria).

Le degustazioni sono gratuite fino ad esaurimento della capacità di accoglienza fissato dai titolari dei locali ma, dopo la degustazione, si potrà scegliere di trasferirsi negli stes local per cenare e farsi conquistare da altre prelibatezze.



Gli eventi proporranno degustazioni con prodotti dell'Appennino bolognese (Enzo Radunanza).

Il progetto “Cammini”

D'In So si inserisce nel più ampio progetto “**Cammini**” dei GAL emiliano-romagnoli, che punta a valorizzare l'offerta turistica degli itinerari Slow e a rafforzare l'identità territoriale e migliorare la qualità ricettiva della zona.

Max Poggi, chef e presidente dell'associazione Chef to Chef Emilia-Romagna, ha sottolineato l'importanza di un approccio consapevole al consumo alimentare, promuovendo un modello

virtuoso che incoraggi ristoratori e produttori a valorizzare le risorse locali e a comunicarle nel modo giusto.

Alla conferenza stampa di presentazione del progetto è intervenuto anche **Daniele Ara**, Assessore del Comune di Bologna il quale ha riconosciuto l'importanza di queste iniziative per riportare l'attenzione sulle aree rurali, avvicinando residenti e turisti ai prodotti e alle tradizioni dell'Appennino.

“**D’In Sò**” non è solo un evento, ma un’esperienza che invita a riscoprire e celebrare la cultura gastronomica di una regione ricca di storia, in un contesto di pura convivialità e condivisione. Un’opportunità imperdibile per chi desidera immergersi nei sapori autentici dell’Appennino bolognese e imolese, riscoprendo il piacere di “mangiare locale”.

Maggiori informazioni: <https://dinso.it/>

Data di creazione

2024/06/27

Autore

redazione