

PECORA EOLICA

vento di
Zeri



XVIII FIERA
dell'AGNELLO
e della PECORA ZERASCA

14-15 GIUGNO 2014

LOCALITÀ CANONICA
CHIESA DI ROSSANO

ZERI

Sabato 14 giugno 2014 • Chiesa di Rossano • Zeri (MS)

la Pecora Eolica

IN OCCASIONE DELLA FIERA DELL'AGNELLO E DELLA PECORA ZERASCA
14/15 giugno 2014

A spasso tra pascoli e allevatori della pecora zerasca, riflessioni sulla ruralità e cambiamenti climatici, antiche preparazioni del cibo.

Iniziativa gratuita
(escluso cena)

ritrovo: **Zeri**
Canonica della Chiesa di Rossano

Ore 15 • Incontro sull'economia
di montagna, tra ruralità e fonti
rinnovabili di energia

Ore 17 • Breve escursione sui
pascoli e visita ad un allevamento
di pecora zerasca

Ore 19,30 • A cena con agnello,
testaroli e pattone di castagne.

difficoltà: **facile**

abbigliamento
escursionistico

Info Legambiente
tel. 338 5814482
info@lunigianasostenibile.it
www.lunigianasostenibile.it



Zeri è un altopiano della Lunigiana Occidentale dove gli allevatori dell'autoctona pecora zerasca sono tenacemente alla ricerca della via contemporanea all'economia sostenibile per rendere questi territori difficili attraenti e abitabili. Una via che passa dall'allevamento dell'agnello di Zeri, presidio Slow Food, alle fonti rinnovabili di energia.

Ogni anno il Consorzio di tutela e valorizzazione organizza la Fiera dell'Agnello e della Pecora zerasca con due giornate di gastronomia, incontri e musica. Una delle poche occasioni per degustare direttamente dai produttori il rinomato agnello preparato con l'antico metodo di cottura nel testo di ghisa.

La fiera è una vera e propria eco-festa, perchè gli organizzatori non tralasciano nulla per rispettare l'ambiente: apparecchiatura di amido di mais biodegradabile e compostabile, solo acqua di fonte servita in vetro, raccolta differenziata dei rifiuti.

Sabato 14 parteciperemo ad un incontro sull'economia di montagna, tra ruralità e fonti rinnovabili di energia. Dopo una passeggiata a visitare pascoli e un allevamento, andremo a cena alla fiera e, per chi vuole, si riprosegue con musica e balli.


LEGAMBIENTE
LUNIGIANA
SOSTENIBILE

Goditi la
Lunigiana
2014

Viaggio con Legambiente attraverso le biodiversità della Lunigiana • Eventi, visite, escursioni, mostre, animazione, degustazioni per conoscere natura, cultura, storia e identità del territorio.

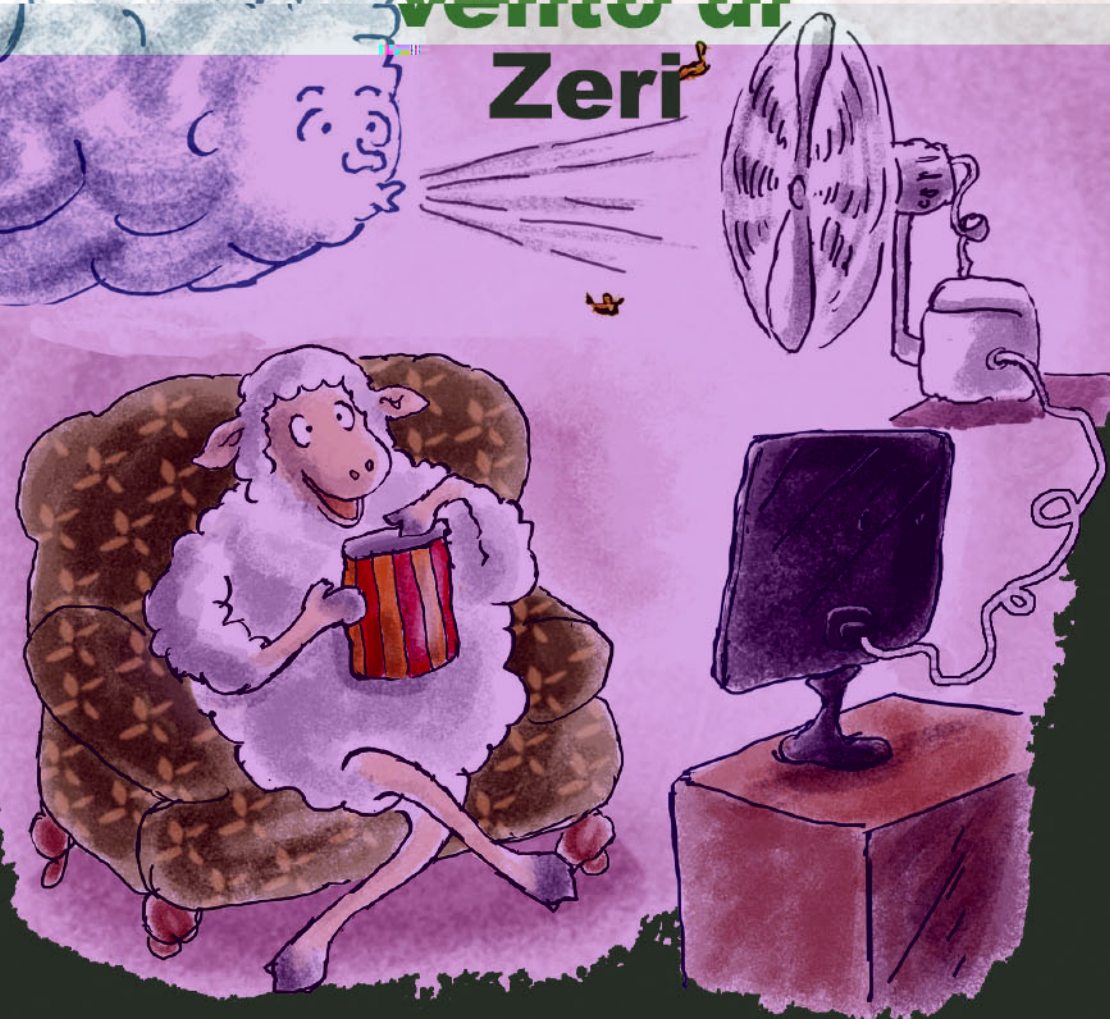
Foto: Walter Massari, Matteo Tollini

IN COLLABORAZIONE CON
 **ALTERECO**
COOPERATIVA
 **ASSOCIAZIONE OPERATORI TURISTICI LUNIGIANA**

PECORA EOLICA

vento di

Zeri



XVIII FIERA

dell'AGNELLO

e della PECORA ZERASCA

14-15 GIUGNO 2014

LOCALITÀ CANONICA
CHIESA DI ROSSANO

ZERI

sergio STAINO



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
L'Europa investe
nelle zone rurali



PSR PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013
Fondo Europeo
Agricolo per lo Sviluppo Rurale

14-15 GIUGNO 2014

18^a FESTA DELLA PECORA ZERASCA

PECORA EOLICA

Loc. Canonica - Chiesa di Rossano - Zeri - Massa-Carrara

Il principio della sostenibilità può svilupparsi solo se ben radicato nelle nuove generazioni e non può che nascere dalla consapevolezza della propria storia e della propria cultura, passando anche attraverso la memoria dei lavori più tra-

dizionali e antichi. Come si può infatti pensare ad un futuro sostenibile senza sviluppare nelle nuove generazioni la consapevolezza del proprio passato e delle proprie tradizioni?

PROGRAMMA

SABATO 14 GIUGNO 2014

ore 15,00

Tavolo di confronto LE ENERGIE RINNOVABILI

Un legame profondo con la cultura locale (Zeri mangia del suo pane e veste del suo pelo). L'impatto con l'ambiente, l'ecosostenibilità quale rapporto con l'allevamento e l'agricoltura. Intervengono soggetti istituzionali e operatori economici.

ore 17,00

SANTA MESSA CON PROCESSIONE

In onore di Sant'Antonio da Padova

ore 19,30

APERTURA STANDS GASTRONOMICI

Degustazione di piatti tipici zeraschi, agnello di Zeri cotto nei testi.

Si danzerà con l'orchestra "I Rubini".

DOMENICA 15 GIUGNO 2014

dalle ore 10,00

• ZERASCHE IN MOSTRA

Un secolo fa la lana prodotta in Toscana veniva completamente utilizzata. Mentre oggi, al contrario, più della metà viene gettata via. L'utilizzo delle lane locali è andato praticamente scomparendo e quelle che vengono oggi utilizzate in Italia sono quasi esclusivamente di provenienza estera.

Tratto da "Magie di Lana e Filo con le Super-Macchine di Tetricilio", da Giampiero Maracchi (2014).

- Esposizione di manufatti, oggettistica e tappeti realizzati con la lana delle zerasche.
- Laboratorio "fare il formaggio" a cura dei pastori della pecora Massese, preparazione della cagliata e delle ricotte con degustazione.

- Laboratorio artigiano sull'intreccio e antiche utensilerie in legno.
- Mercatino.

ore 12,30 - 19,30

APERTURA STANDS GASTRONOMICI

Degustazione di piatti tipici zeraschi, agnello di Zeri cotto nei testi.

L'intera giornata sarà accompagnata da musica.

- Associazione URATARAMANI: laboratorio "L'arte di fare il feltro" (Proteggi la Fiamma).

LA FESTA CONTINUERÀ
FINO A TARDATA SERA IN ALLEGRIA.

SI DANZERÀ CON IL GRUPPO "I MIAMI".