



26° Festa del Contadino di CLAI

Arte, cultura, cibo e musica: al via la Festa del contadino

Da venerdì 2 Settembre a Sasso Morelli (Imola) inizia la tradizionale festa enogastronomica organizzata da CLAI. Numerosi eventi dove la tradizione popolare incontra i gusti del territorio. Atteso il noto chef e conduttore tv Alessandro Borghese, ospite di iFood, per la premiazione del vincitore del contest “Morsi d’autore CLAI”

Il presidente Giovanni Bettini: *“Istituito per la prima volta il Premio “100% Italiano”, conferito a personalità che come noi di CLAI ritengono l’italianità uno dei valori fondamentali”.*

Da venerdì 2 settembre 2016, proseguendo durante il weekend, si svolgerà la 26° edizione della Festa del Contadino, l’attesissimo appuntamento di fine estate che abbina gli aspetti più veri della tradizione culturale e religiosa delle campagne imolesi ai buoni sapori della cucina italiana. Organizzata dalla Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi CLAI, con il patrocinio del Comune di Imola, la manifestazione si tiene nella suggestiva piazza di Sasso Morelli ed ospita un vasto intrattenimento culturale e culinario all’insegna della genuinità del 100% made in Italy.

La Festa del Contadino è realizzata grazie al contributo volontario dei Soci e dei dipendenti CLAI, oltre che degli abitanti e delle Associazioni del territorio. *“CLAI è da sempre una cooperativa che punta alla valorizzazione del territorio e della socialità - commenta Giovanni Bettini, Presidente CLAI - Quest’anno giungiamo alla 26esima edizione della Festa del Contadino, confermando la grande rilevanza di questo evento e il forte radicamento della cooperativa nel territorio. L’eccellenza dei nostri prodotti made in Italy è riconosciuta dal consumatore, sempre più attento al benessere e alla sostenibilità, ed è per questo che abbiamo istituito per la prima volta il premio “100% Italiano” conferito a personalità che attraverso la loro opera hanno promosso la cultura e il lavoro in Italia e che come noi di CLAI ritengono l’italianità uno dei valori fondamentali”.*

Tra gli eventi principali, venerdì 2 settembre, alle ore 17.30, presso la Chiesa del Morelli si terrà l’inaugurazione della mostra **“Tavole di Cardinali e Pellegrini e Santi in Cammino”**, a cura di Marco Violi. La mostra si inserisce nel percorso espositivo **“Segni e Immagini della Devozione popolare”**, giunto alla XXIII edizione. La tavola del pellegrino, popolano o cardinale, è il luogo dove si pratica l’ospitalità, è il momento della convivialità e della condivisione dei beni della terra: nelle oltre 90 opere esposte sarà possibile trovare la sintesi di storie e culture differenti per gusto e tradizioni alimentari alle quali si intrecciano storie di agricoltura e di cibo.

Sabato 3 settembre dalle ore 12.30, avrà luogo, presso la sede CLAI di Sasso Morelli, la sfida finale tra i 10 foodblogger finalisti del contest **“Morsi d’Autore CLAI”**, una novità tutta social realizzata da CLAI assieme ad iFood (l’importante portale di cucina che annovera oltre 250 importanti foodblogger), che

C.L.A.I. – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi – Società Cooperativa Agricola

Stabilimento di IMOLA Sede legale e amministrativa

Via Gambellara, 62/A – 40026 SASSO MORELLI Imola (BO) – Tel. +39 0542 55711 – Fax +39 0542 55777 – email: segreteria@clai.it – web: www.clai.it
R.E.A. n. 154783/BO–Registro Imprese e Codice Fiscale 00317470375–Partita Iva IT 00502551203–Albo Società Cooperative n. A 116062–Mecc.Export. BO053232

Stabilimento di FAENZA

Via San Silvestro, 178 – 48018 FAENZA (RA) – Tel. +39 0546 646411 – Fax +39 0546 646404





porterà come ospite d'eccezione e presidente di giuria, lo **Chef Alessandro Borghese**, noto conduttore televisivo. La giuria, composta oltre che da Borghese, da Vatinée Suvimol, project manager di iFood.it, Valeria Valdambrin, coordinatrice della sezione "food photography" di iFood.it, Massimo Bernardi, patron e fondatore del sito Dissapore.com, e da Pietro D'Angeli, Direttore Generale CLAI, decreterà i vincitori tra i 40 foodblogger selezionati, che si sono sfidati durante il periodo estivo a colpi di Salumi CLAI, per guadagnarsi la top ten per la finale. L'evento sarà trasmesso in diretta streaming sulla pagina Facebook e sul canale YouTube di CLAI a partire dalle 12.30.

Sempre Sabato 3, durante la serata, un'altra grande novità di quest'anno sarà l'assegnazione del **premio "100% Italiano"**, istituito da CLAI, che verrà conferito ad una personalità che si è distinta per l'impegno a favore della promozione della cultura e del lavoro. L'evento si terrà alle ore 21.00, appena prima del Galà Lirico, nella splendida cornice di Villa la Babina e vuole essere un momento significativo per CLAI, per evidenziare l'importanza che la Cooperativa dà alla valorizzazione delle eccellenze e del made in Italy.

A seguire, si terrà il **Galà Lirico "Violetta Valery, la Signora delle Camelie"**, sempre nel Parco della Villa, un appuntamento ormai abituale di grande qualità musicale, realizzato in collaborazione con l'Emilia Romagna Festival. L'opera viene rappresentata in forma semiscenica, la musica è infatti accompagnata dallo spettacolo stesso per arricchire ogni valenza espressiva della rappresentazione artistica.

Domenica 4 Settembre dalle 14.30 grande spazio all'enogastronomia locale e alle tradizioni, con iniziative ricche di divertimento per tutta la famiglia e rivolte al pubblico di tutte le età: giochi, sport, spettacoli, laboratori, incontri culturali e mostre dove tutti diventano protagonisti. E poi la "Scuola di Cucina" e "L'arte dei Norcini", tenute dagli chef e dai maestri salumieri CLAI. Sempre a partire dalle 14.30, nella piazza dei Portici, spazio alla solidarietà: sarà possibile sostenere la Casa di Accoglienza Anna Guglielmi di Montecatone acquistando i Panini Gourmet, realizzati con i salumi CLAI e i vini CAVIM. Infine, tra gli eventi più attesi di domenica, dalle ore 18.30, il **Palio dei Pigiatori**, giunto alla 31° edizione, che vedrà uomini, donne e bambini sfidarsi a pigiare "a piedi nudi", in grandi tini di legno, le pregiate uve coltivate dai soci della cantina cooperativa CAVIM.

Giornate ricche di divertimento per tutta la famiglia con spettacoli musicali, mostre culturali, degustazioni e molto altro, per far rivivere le tradizioni e la storia del territorio.

www.clai.it

Il programma completo in allegato

Ufficio Stampa CLAI

Mauro Perego - mauro.perego@elettrapr.it – Cel. 393 8188596

Ilenia Franchi – ilenia.franchi@elettrapr.it – Tel. 02 58105955

C.L.A.I. – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi – Società Cooperativa Agricola

Stabilimento di IMOLA Sede legale e amministrativa

Via Gambellara, 62/A – 40026 SASSO MORELLI Imola (BO) – Tel. +39 0542 55711 – Fax +39 0542 55777 – email: segreteria@clai.it – web: www.clai.it
R.E.A. n. 154783/BO–Registro Imprese e Codice Fiscale 00317470375–Partita Iva IT 00502551203–Albo Società Cooperative n. A 116062-Mecc.Export. BO053232

Stabilimento di FAENZA

Via San Silvestro, 178 – 48018 FAENZA (RA) – Tel. +39 0546 646411 – Fax +39 0546 646404

