

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna promuove il patrimonio delle proprie eccellenze enogastronomiche con strategie, azioni e progetti innovativi e partecipati.



Emilia-Romagna è un mare di sapori è un progetto che, attraverso incontri, eventi e manifestazioni, si rivolge agli operatori dell'ospitalità della

costa emiliano-romagnola e ai milioni di turisti che ogni anno vi soggiornano con l'obiettivo di accrescere la conoscenza, l'utilizzo ed il consumo di prodotti agroalimentari regionali di qualità.



Deliziando è il progetto di promozione all'estero del sistema agroalimentare di qualità della Regione Emilia-Romagna con

l'obiettivo di creare azioni di supporto all'internazionalizzazione delle proprie imprese e agevolare i loro progetti di export.

Per approfondimenti:
www.ermesagricoltura.it
www.unmaredisapori.com
www.deliziandoitalia.it

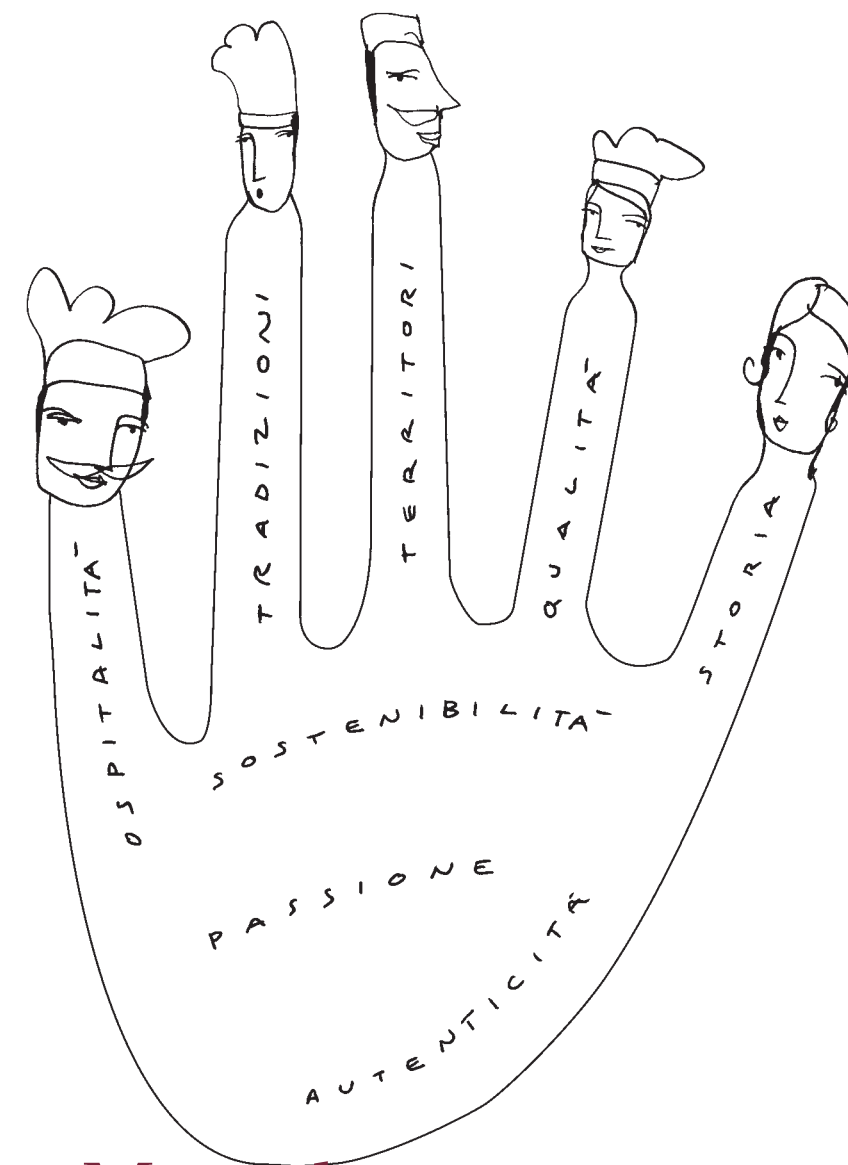


Mani di questa terra

in Emilia-Romagna facciamo grandi prodotti poi le nostre persone li rendono indimenticabili esperienze



in collaborazione con:
 Consorzi di Valorizzazione DOP e IGP dell'Emilia-Romagna
 Enoteca Regionale Emilia Romagna



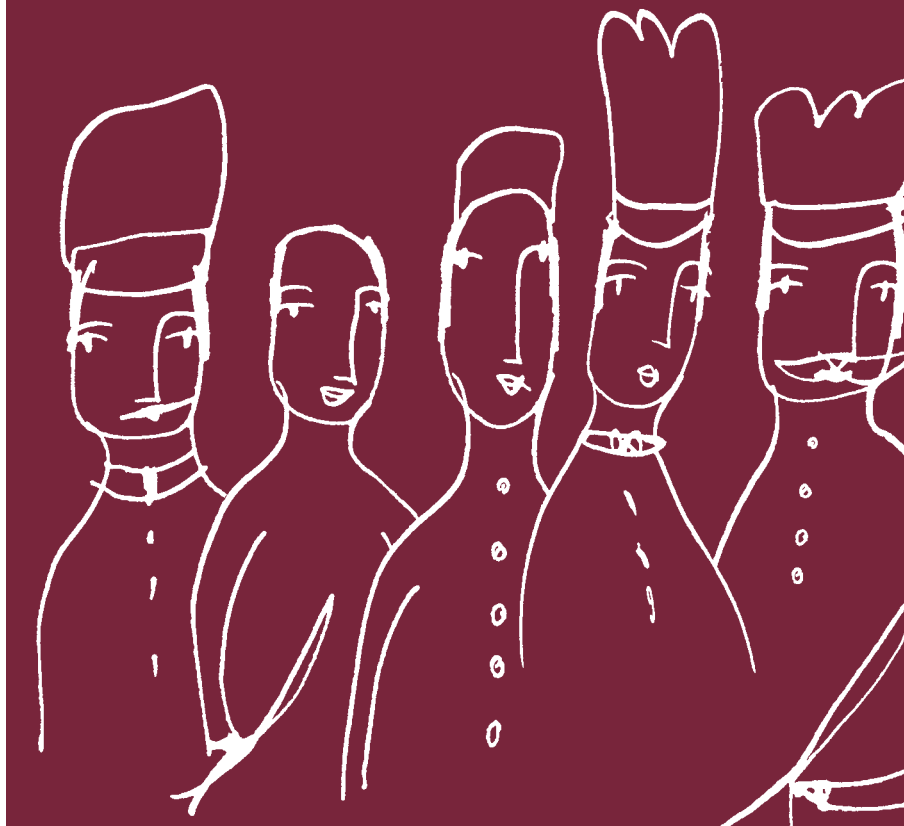
Mani di questa terra

in Emilia-Romagna facciamo grandi prodotti poi le nostre persone li rendono indimenticabili esperienze

Mani di questa terra

Mani che coltivano, trasformano, cucinano e presentano tutto il Buono di questa Terra, un patrimonio di eccellenze enogastronomiche unico al mondo.

In mano otto parole, otto spunti di riflessione, otto concetti di un "Manifesto della buona cucina dell'Emilia-Romagna" per consolidare e valorizzare il legame tra ristorazione di qualità e i prodotti della nostra terra.



DOMENICA 31 GENNAIO 2010

■ ANIMAZIONE STAND

ore 11,45
CASA ARTUSI, Associazione delle Mariette
Piadina di Romagna con strutto di Mora romagnola,
Prosciutto di Modena DOP, Mortadella di Bologna
IGP, Pancetta Piacentina DOP
in abbinamento: Poderi dal Nespoli, "IL NESPOLI" Sangiovese di
Romagna Riserva DOC 2006

ore 13,30
GIAN PAOLO RASCHI
Olio Extravergine di Oliva Colline di Romagna DOP,
Squacquerone, Seppia dell'Adriatico
in abbinamento: TreMonti, "VIGNA ROCCA" Albana di Romagna
secco DOCG 2008

ore 16,00
ANDREA E STEFANO BARTOLINI
Olio Extravergine di Oliva di Brisighella DOP, Pesce
dell'Adriatico
in abbinamento: Leone Conti, "LA MIA ALBANA, PROGETTO 1"
Albana di Romagna secco DOCG 2008

ore 17,30
RAFFAELE LIUZZI
Olio Extravergine di Oliva di Brisighella DOP,
Scalogni di Romagna IGP, Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale IGP (bianca romagnola)
in abbinamento: Tenuta Bonzara, "VIGNA ANTICA" Colli Bolognesi
Pignoletto Classico DOC 2008

■ SALA BIANCA

ore 18,00
FRANCO ALIBERTI - L'Olio in pasticceria

■ LABORATORI SALA ROSA

ore 15,30
I "NERI" DELL'EMILIA-ROMAGNA: SUINO MORA
ROMAGNOLA
A cura della Comunità di San Patrignano.
In degustazione una selezione di salumi di Mora romagnola prodotti
dalla comunità.
Partecipa Cesari Dacci, comitato tecnico consorzio di tutela e
valorizzazione razza suina Mora romagnola

Recuperata attraverso un percorso difficile e rigoroso partendo da un piccolo nucleo di 6 capi gelosamente custoditi da un vecchio allevatore, la Mora romagnola riesce oggi ad esprimere qualità straordinarie grazie all'intelligenza di una comunità di produttori che la alleva nelle sue condizioni ideali, lo stato semibrado. La combinazione tra le caratteristiche della razza e un diverso approccio all'allevamento consegna carni con caratteristiche straordinarie e salumi di grande livello.

LUNEDÌ 1 FEBBRAIO 2010

■ ANIMAZIONE STAND

ore 11,15
GIANNI D'AMATO
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, Pera
dell'Emilia-Romagna IGP, Provolone Valpadana DOP
in abbinamento: La Tosa, "SORRISO DI CIELO" Colli Piacentini
Malvasia DOC 2008

ore 13,00
ISA MAZZOCCHI
Fungo di Borgotaro IGP, Riso del Delta del Po IGP,
Cipolla di Medicina IGP
in abbinamento: La Stoppa, Colli Piacentini Barbera DOC 2004

ore 15,00
MARCELLO LEONI
Olio Extravergine di Oliva di Brisighella DOP, Cardo,
Saraghina in salamoia
in abbinamento: LINI910, Metodo Classico Rosso vsQ 2005
(Lambrusco Reggiano)

ore 16,30
PAOLO TEVERINI
Marrone di Castel del Rio IGP, Formaggio di Fossa
di Sogliano DOP, Melata di bosco
in abbinamento: Umberto Cesari, Sangiovese di Romana Riserva
DOC 2006

ore 17,30
MARIA GRAZIA SONCINI
Amarene Brusche di Modena IGP, Anguilla di
Comacchio, Selvaggina di valle
in abbinamento: Tenuta Santacroce, Colli Bolognesi Pignoletto
frizzante DOC 2008

■ SALA AUDITORIUM

ore 11,20
MASSIMO BOTTURA - Tutte le lingue del mondo

■ SALA BIANCA

ore 17,30
ALBERTO BETTINI - Paste al tartufo nero

■ LABORATORI SALA ROSA

ore 16,00
STORIE DI STORIE
Le grandi storie dell'Emilia-Romagna: Cantarelli a Samboseto,
l'esperienza piacentina di Georges Cogny, Il San Domenico di
Gianluigi Morini e i fratelli Marcattilii che portarono a Imola Nino
Bergese e il Trigabolo inventato ad Argenta da Giacinto Rossetti.
con Stefano Bonilli, Andrea Grignaffini, Giorgio
Melandri.
Ospiti Giacinto Rossetti, Filippo Chiappini Dattilo, Isa Mazzocchi,
Igles Corelli, Bruno Biolcati, Valentino Marcattilii.

Un territorio non è semplicemente una collezione di paesaggi e prodotti, è una somma di storie, una continua contaminazione tra luogo e umanità. STORIE di STORIE è un omaggio a questo modo di vedere la gastronomia attraverso il racconto di quattro grandi esperienze che hanno segnato il territorio Emilia-Romagna, quattro diverse sensibilità che hanno lasciato dei segni indelebili.

MARTEDÌ 2 FEBBRAIO 2010

■ ANIMAZIONE STAND

ore 11,15
MARCO DALLA BONA
Parmigiano-Reggiano DOP, Culatello di Zibello DOP,
Pane di zucca e Pane di fichi
in abbinamento: Lusenti, Colli Piacentini Gutturino frizzante
DOC 2008

ore 12,45
AURORA MAZZUCHELLI
Zampone di Modena IGP, Cotechino di Modena
IGP, Patata di Bologna DOP
in abbinamento: Ariola, "LAMBRUSCO MARCELLO" IGT Emilia
Lambrusco 2008

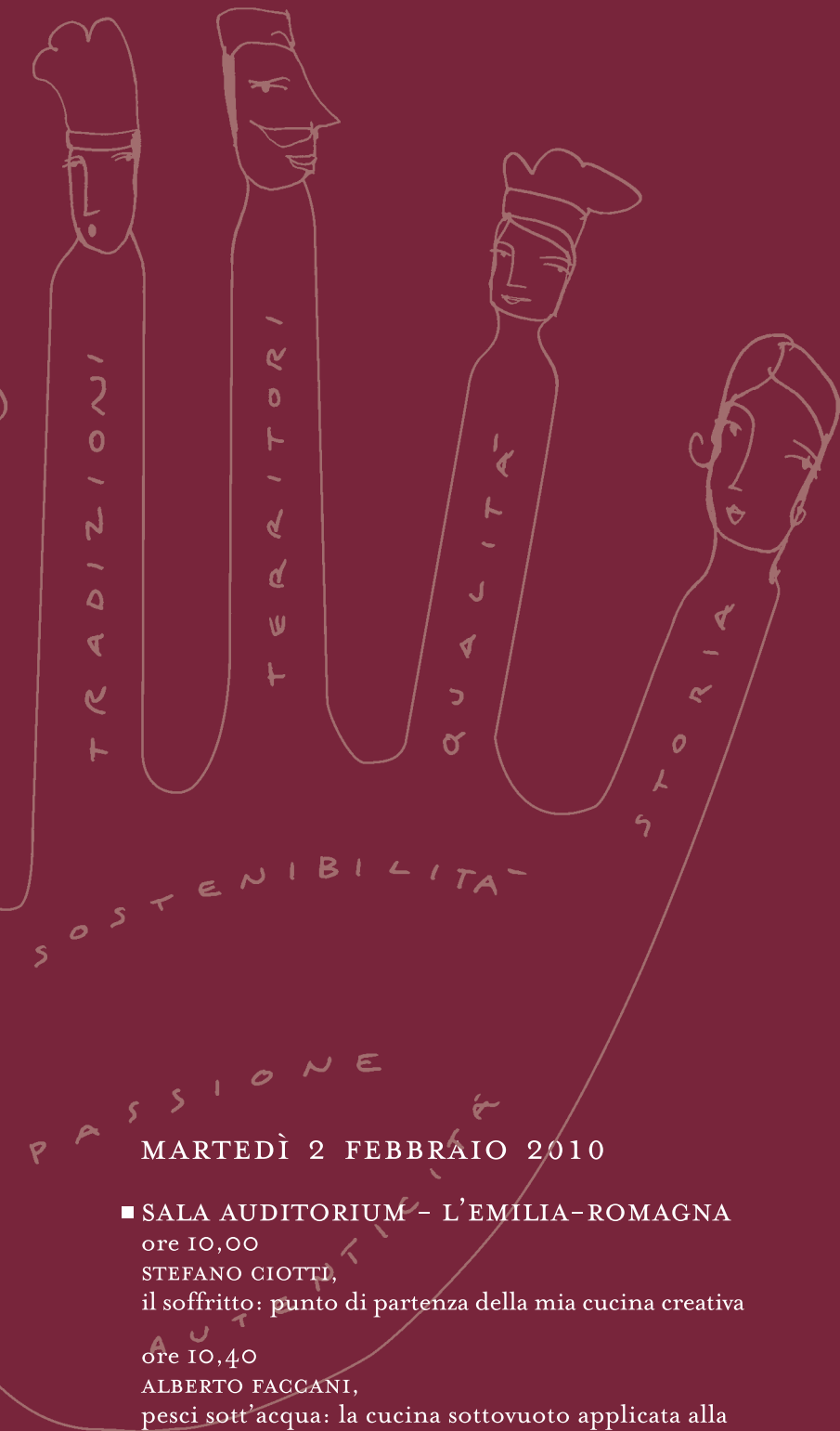
ore 14,15
DANIELE REPETTI
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Grana
Padano DOP, Bortolina di Piacenza
in abbinamento: Fattoria Zerbina, "CEREGIO" Sangiovese di
Romagna Superiore DOC 2008

ore 15,45
RICCARDO AGOSTINI
Prosciutto di Parma DOP, Coppa Piacentina DOP,
Aglione di Voghiera DOP, Coppia Ferrarese IGP, Sale
di Cervia
in abbinamento: Barbolini, "LANCILOTTO" Lambrusco
Grasparossa di Castelvetro DOC 2008

■ LABORATORI SALA ROSA

ore 15,30
I "NERI" DELL'EMILIA-ROMAGNA: SUINO NERO DI PARMA
relatore Massimo Spigaroli, Presidente del Consorzio
del Suino nero di Parma.
In degustazione alcuni prodotti dell'Antica Corte Pallavicina:
spalla cotta, lardo, pancetta, culatello.

Il suino nero arriva a Parma alla fine del 1700 grazie ai Borbone e viene subito incrociato con i neri locali per dare origine al nero di Parma. A metà ottocento arrivano i primi maiali inglesi "large black" e la razza viene di nuovo migliorata con incroci e selezioni. Il nero di Parma è allevato fino agli anni '50 quando viene soppiantato da animali più adatti alla vita in sola stalla.



MARTEDÌ 2 FEBBRAIO 2010

■ SALA AUDITORIUM - L'EMILIA-ROMAGNA

ore 10,00
STEFANO CIOTTI,
il soffritto: punto di partenza della mia cucina creativa
ore 10,40
ALBERTO FACCANI,
pesci sott'acqua: la cucina sottovuoto applicata alla
cucina di pesce della riviera

ore 11,20
IGLES CORELLI,
dentro e fuori l'anguilla

ore 12,00
VALENTINO MARCATTILII E MASSIMO BOTTURA
da Bergese al Dr. House

ore 13,00
pausa

ore 14,40
FILIPPO CHIAPPINI DATTILO,
la mia cucina tra tradizione e innovazione

Mani di questa terra

*In Emilia-Romagna facciamo grandi prodotti
poi le nostre persone li rendono indimenticabili esperienze*

