



# AGRICOLTURA DELL'EMILIA-ROMAGNA L'ITALIA CON IL BUONO DENTRO

*Quando non accontentarsi mai  
e volere il meglio  
diventa un bene per tutti*

*giovedì 9 settembre*

## "LA DOTTA E LA GRASSA"

### *Nell'area degustazione*

11,00 - 12,00

Lettura con **Matteo Ali** tratta da  
**La civiltà della tavola a Bologna**  
di Giancarlo Roversi.

**DEGUSTAZIONE - Mortadella e Pignoletto**  
In collaborazione con il Consorzio di tutela  
Mortadella Bologna.

12,15 - 13,15

Intervento del **Dott. Domenico Tiso**  
in collaborazione con Sportello Mense Bio - ProBER.  
**La dieta mediterranea biologica e sostenibile  
a presidio della salute**

**DEGUSTAZIONE - Pasta integrale e fagioli  
con Pignoletto dei Colli Bolognesi DOC  
da agricoltura biodinamica.**

12,30

### *All'università della squisitezza*

**MENU -** Presentazione dello chef  
**Alberto Faccani.**

In collaborazione con Associazione dei  
risicoltori del Delta del Po.

13,30

**MENU -** Presentazione dello chef  
**Alberto Faccani.**

Intervento del **dott. Domenico Tiso**  
**La dieta mediterranea biologica e sostenibile  
a presidio della salute.**

14,30 - 15,30

Intervento della Prof.ssa **Egeria di Nallo**  
**Le tradizioni che si mangiano: quando  
Bologna e la qualità si mettono a tavola.**

**DEGUSTAZIONE - Lasagnetta con ragù  
di Mora romagnola accompagnata a Sangiovese  
di Romagna DOC (Colli d'Imola).**

16,00 - 17,00

**DEGUSTAZIONE - Sottoterra**  
**Patata di Bologna e cipolla di Medicina  
con Albana di Romagna DOCG -**  
In collaborazione con il Consorzio della patata di  
Bologna DOP, Consorzio Aceto Balsamico di Modena  
e il Consorzio Filiera Aceto Balsamico di Modena.

### **DEGUSTAZIONE VINI**

**Il Pignoletto e i suoi fratelli:  
a tavola con il re dei colli bolognesi.**

**A cura di**  
**Emilia Romagna da bere e da mangiare**  
Incontro degustazione in abbinamento con  
prodotti tipici regionali guidata dal sommelier  
**Giulio Balsarin.**

17,15 - 18,15

Intervento Servizio Fitosanitario Regionale  
**Iniziative di lotta biologica contro la vespa cinese  
nei castagneti.**

**DEGUSTAZIONE - Dolce Marrone**  
**Il marrone di Castel del Rio con Albana  
di Romagna DOCG - Passito -** In collaborazione  
con il Consorzio Castanicoltori di Castel del Rio.



# AGRICOLTURA DELL'EMILIA-ROMAGNA L'ITALIA CON IL BUONO DENTRO

Quando non accontentarsi mai  
e volere il meglio  
diventa un bene per tutti

venerdì 10 settembre

## "LE TERRE VERDIANE"

### Nell'area degustazione

11,00 - 12,00

Performance canora **Brindisi di Traviata**  
dalla **Traviata** di **Giuseppe Verdi** con il tenore  
**Renato Bartolini** e il soprano **Ilaria Ceccarelli**.

**DEGUSTAZIONE** - Salumi piacentini con  
**Gutturnio dei Colli Piacentini DOC** -  
In collaborazione con il Consorzio dei Salumi  
piacentini DOP.

12,15 - 13,15

Intervento del Prof. **Roberto Fanfani** - *Università di Bologna*  
**Breve viaggio alla scoperta degli ultimi 150 anni**  
**di storia dell'agricoltura dell'Emilia-Romagna.**

**DEGUSTAZIONE** - Parmigiano Reggiano  
con **Lambrusco DOC (Colli di Parma)** -  
In collaborazione con il Consorzio per la tutela  
del formaggio Parmigiano Reggiano.

12,30

Performance canora  
**Dei miei bollenti spiriti** dalla **Traviata** di  
**Giuseppe Verdi** del tenore **Renato Bartolini**.  
**MENU** - Presentazione dello chef  
**Alberto Faccani**.

13,30

Performance canora  
**Mercè dilette amiche** da **I Vespri Siciliani** di  
**Giuseppe Verdi** del soprano **Ilaria Ceccarelli**.  
**MENU** - Presentazione dello chef  
**Alberto Faccani**.

14,30 - 15,30

Intervento di Dott. **Marco Benassi** - *CEFA*  
**Ridurre la povertà in Tanzania attraverso la**  
**tradizione gastronomica dell'Emilia-Romagna:**  
**una bella (e buona) realtà!**

**DEGUSTAZIONE** - Tagliatella: Bologna-Africa  
andata e ritorno con **Lambrusco DOC**  
(Colli di Parma)

16,00 - 17,00

**DEGUSTAZIONE** - Prosciutto di Parma  
con **Malvasia DOC (Colli di Parma)** -  
In collaborazione con il Consorzio  
del Prosciutto di Parma.

**DEGUSTAZIONE VINI**  
**Profondo Rosso:**  
**Sangiovesi & Co a confronto.**  
A cura di  
**Emilia Romagna da bere e da mangiare**  
Incontro degustazione in abbinamento con  
prodotti tipici regionali guidata dal sommelier  
**Giorgio Amadei**.

17,15 - 18,15

Performance canora **Va pensiero**  
dal **Nabucco** di **Giuseppe Verdi** con il tenore  
**Renato Bartolini** e il soprano **Ilaria Ceccarelli**.

**DEGUSTAZIONE** - Spalla cotta, **Strolghino**,  
**Culatello con Malvasia DOC (Colli di Parma)** -  
In collaborazione con il Consorzio di tutela  
del Culatello di Zibello.

# AGRICOLTURA DELL'EMILIA-ROMAGNA L'ITALIA CON IL BUONO DENTRO

ITALIA150

Quando non accontentarsi mai  
e volere il meglio  
diventa un bene per tutti

sabato 11 settembre

## "DAGLI ARGINI AL MARE"

### Nell'area degustazione

11,00 - 12,00

Intervento Associazione Panificatori,  
**Pane QC per un'alimentazione sostenibile.**

**DEGUSTAZIONE** - Pane QC, squacquerone e  
coppa di testa con Sangiovese di Romagna DOC

12,15 - 13,15

Tavola rotonda **Tra il dire e il fare: l'alto Adriatico,  
un mare di ittiche qualità.**

*Intervengono:* Dott. Aldo Tasselli - Responsabile del servizio  
Economia Ittica Regionale; Prof. Corrado Piccinetti - docente  
Università di Bologna e direttore del Dipartimento di Biologia Marina  
di Fano; Dott. Massimo Coccia - Presidente dell'Associazione  
Federcoopescas; Dott. Andrea Donati - Presidente Consorzio P.C.A.A.;  
Tiberio Rabboni - Assessore Agricoltura, economia ittica,  
attività faunistico-venatoria della Regione Emilia-Romagna.  
*Moderatore:* Stefano Girotti Zirotti, vice direttore RAISAT

**DEGUSTAZIONE** - Le 4S del pesce azzurro:  
Sgombro, Sarda, Saraghina, Sardone in abbinamento  
a piadina romagnola con Rebola DOC  
(Colli di Rimini) - In collaborazione con il Consorzio  
Olio Extra Vergine di oliva Colline di Romagna.

12,30

13,30

14,00

Intervento del Prof. **Roberto Finzi** - Università di Bologna  
**Dalla civiltà contadina al sistema agricolo  
contemporaneo: scenari, esperienze, opportunità.**

**DEGUSTAZIONE** - Cacio & Pere ovvero Formaggio  
di fossa con le pere IGP e Albana di Romagna  
DOCG - Passito - In collaborazione con il Consorzio  
della pera dell'Emilia-Romagna IGP e del Consorzio del  
formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello.

15,15

Talk show  
**Tradizioni, cibo e storie sulla punta della lingua.**  
Con la partecipazione straordinaria di **Ivano Marescotti.**

16,00 - 17,00

**DEGUSTAZIONE** - Seppia in umido con polenta  
bianca con Fortana DOC (Bosco Eliceo) -  
In collaborazione con il Consorzio Produttori  
Aglio di Voghiera.

17,00 - 18,00

Presentazione del libro **L'agriturismo fa bene,  
agriturismo scelta per la competitività.**  
Indagine tra gli operatori agricoli dell'Emilia-Romagna che  
hanno deciso per la diversificazione e la multifunzionalità.

**DEGUSTAZIONE** - Vitellone romagnolo:  
crudo e cotto e Olio Brisighello con Sangiovese di  
Romagna DOC - In collaborazione con il Consorzio  
Olio DOP Brisighella e il Consorzio tutela del Vitellone  
Bianco dell'Appennino centrale.

### All'officina del paesaggio

**MENU** - Presentazione dello chef  
**Alberto Faccani**

In collaborazione con il Consorzio Pesca e Nettarina  
e di Romagna IGP

**MENU** - Presentazione dello chef  
**Alberto Faccani.**

**DEGUSTAZIONE VINI**  
Albana, locomotiva dei bianchi di Romagna.  
A cura di  
**Emilia Romagna da bere e da mangiare**  
Incontro degustazione in abbinamento con  
prodotti tipici regionali guidata dal sommelier  
**Alessandro Mondello.**



# AGRICOLTURA DELL'EMILIA-ROMAGNA L'ITALIA CON IL BUONO DENTRO

Quando non accontentarsi mai  
e volere il meglio  
diventa un bene per tutti

domenica 12 settembre

## "LA PASSIONE DEI MOTORI"

### Nell'area degustazione

11,00 - 12,00

Intervento di **Mauro Tedeschini** - Presidente della  
fondazione Casa natale di Enzo Ferrari  
*Storie ed imprese di Enzo Ferrari.*

**DEGUSTAZIONE** - Prosciutto di Modena  
con tigella e Lambrusco Salamino di Santa  
Croce DOC - In collaborazione con il Consorzio  
del Prosciutto di Modena.

12,15 - 13,15

Intervento di **Livio Lodi** - curatore del Museo Ducati  
*La moto come un'eccellenza culinaria,  
la tangibilità della Ducati.*

**DEGUSTAZIONE** - Bottoni di Parmigiano  
delle vacche rosse e Lambrusco Grasparossa di  
Castelvetro DOC.

12,30

... a seguire video sulla **Biodiversità**

13,30

14,30 - 15,30

Talk show e proiezione di  
*Amarcord film da gustare*  
intervento di **Gianluca Farinelli** - Direttore Cineteca di Bologna

**DEGUSTAZIONE** - L'Aceto Balsamico Tradizionale  
di Modena e i suoi processi -  
In collaborazione con il Consorzio tutela  
dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

16,00 - 17,00

**DEGUSTAZIONE VINI**  
Lambrusco show: la piccante tentazione emiliana.  
A cura di  
*Emilia Romagna da bere e da mangiare*  
Incontro degustazione in abbinamento con  
prodotti tipici regionali guidata dal sommelier  
**Annalisa Barison.**

17,15 - 18,15

... a seguire... **5 secoli dello zampone**

**DEGUSTAZIONE** - Mc Zampone con maionese  
di balsamico e patate fritte con spezie -  
In collaborazione con il Consorzio Zampone Modena  
e Cotechino Modena e il Consorzio tra produttori  
dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

### Al circuito delle emozioni

**MENU** - Presentazione dello chef  
**Alberto Faccani.**

**MENU** - Presentazione dello chef  
**Alberto Faccani**

In collaborazione con il Comitato promotore  
produttori di confettura di Amarene Brusche  
di Modena.

**DEGUSTAZIONE** - Stricchetti di pasta  
d'uovo al Prosciutto di Modena con  
Lambrusco di Sorbara DOC.