

Mani di questa terra

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

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

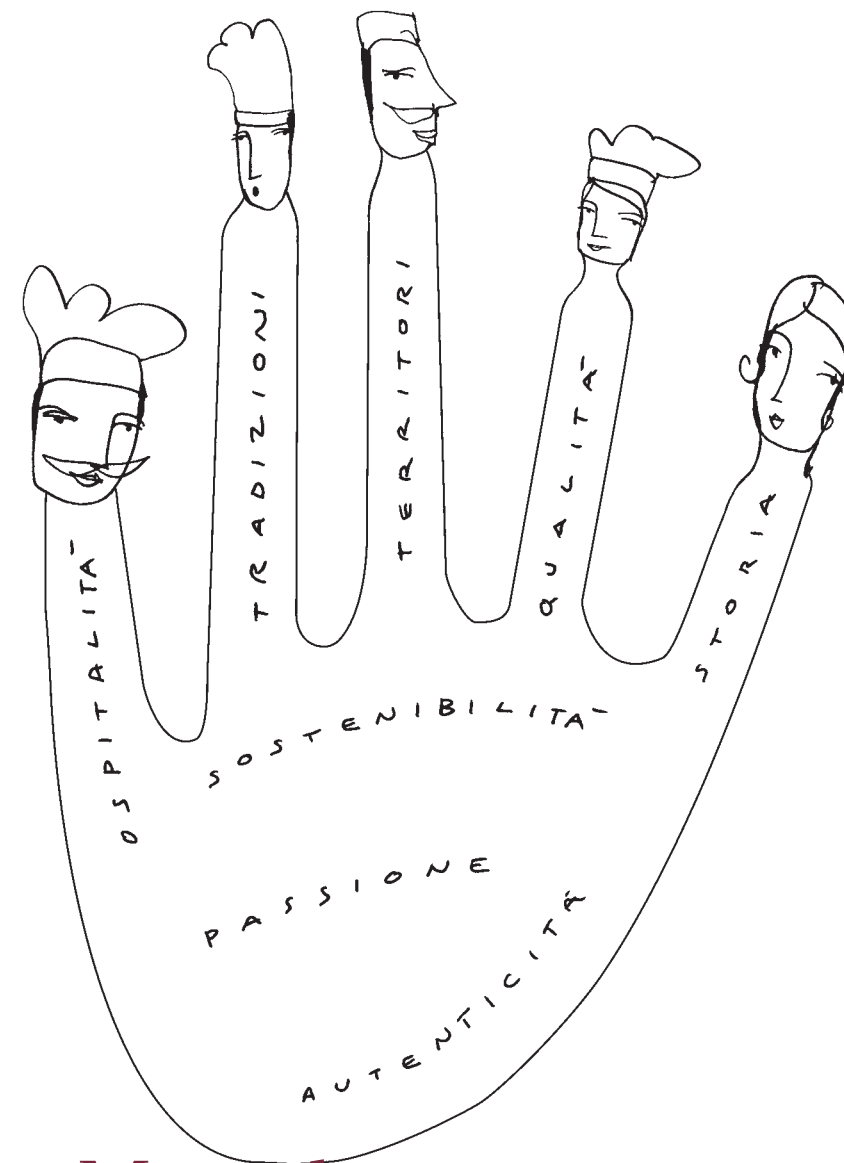


Mani di questa terra

*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



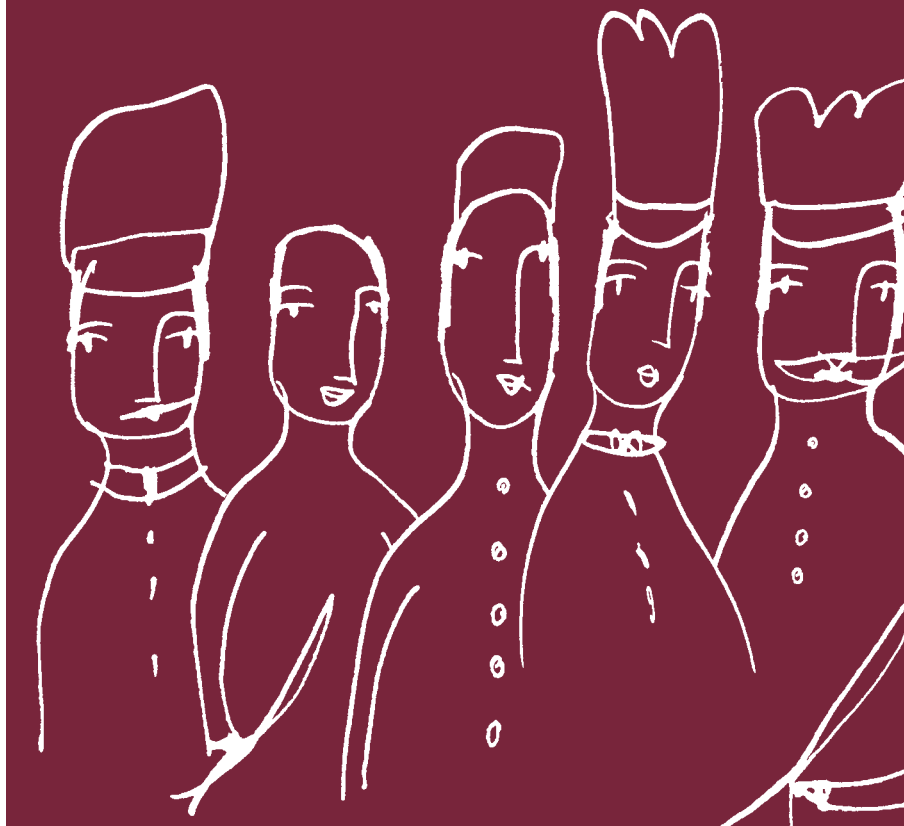
Mani di questa terra

*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 21 FEBBRAIO 2010

■ PROGRAMMA DI ANIMAZIONE STAND

ore 10,30-11,30

"LA PIADINA E LA MORA ROMAGNOLA"

A cura delle Mariette di CasArtusi,
interviene Cesare Dacci della COPAF
Degustazione di Piadina con salumi di Mora Romagnola

ore 12,30-13,30

"LA CUCINA DELLE OSTERIE, UN'OCCASIONE
DI QUALITÀ"

Il Vecchio Convento di Portico di Romagna (FC) propone
Tagliatella classica con ragù di porcini secchi

ore 14,00-15,00

"IN CUCINA CON LA SCUOLA"

Degustazione di un piatto tradizionale preparato dagli allievi
della Scuola Alberghiera di Serramazzone (MO)

ore 15,30-16,30

"UN LIBRO E... VINO E PANINO D'AUTORE"

La chef Giuliana Saragoni del Gambero Rosso di San Pietro
in Bagno (FC) propone Sangiovese di Romagna Superiore e il panino
di frittata con le Rosole
Il libro: "Le Minestre Romagnole" di Graziano Pozzetto

ore 17,00-18,00

"LE TRE STAGIONATURE DEL PARMIGIANO-REGGIANO"
Ne parliamo con Giuseppe Alai, Presidente del Consorzio del
Parmigiano-Reggiano DOP

Degustazione delle tre stagionature di Parmigiano-Reggiano DOP: 12, 24
e 36 mesi

LUNEDÌ 22 FEBBRAIO 2010

■ PROGRAMMA DI ANIMAZIONE STAND

ore 10,30-11,30

"LA PASTA RIPIENA IN ROMAGNA"

A cura delle Mariette di CasArtusi
Degustazione di un piatto tradizionale preparato dagli allievi
della Scuola Alberghiera di Serramazzone (MO)

ore 12,30-13,30

"LA CUCINA DELLE OSTERIE, UN'OCCASIONE
DI QUALITÀ"

Il Don Abbondio di Forlì propone Basotti con il brodo di Vitellone
Bianco dell'Appennino centrale IGP, salsa al Formaggio di Fossa di Sogliano
DOP e Tartufo di pineta

ore 14,00-15,00

"IN CUCINA CON LA SCUOLA"

Ospiti i Buyer stranieri del progetto DELIZIANDO
Degustazione di un piatto tradizionale preparato dagli allievi
della Scuola Alberghiera di Serramazzone (MO)

ore 15,30-16,30

"UN LIBRO E... VINO E PANINO D'AUTORE"

Lo chef Riccardo Agostini del Piastrino di Pennabilli (RN)
propone Sangiovese di Romagna Riserva con la focaccia al Sale di Cervia,
rosmarino, guanciale caramellato, svizzera di Vitellone Bianco dell'Appennino
centrale IGP, strigoli e Olio Extra Vergine Colline di Romagna DOP
Il libro: "La Bianca Romagnola" ne parliamo con Paolo
Canestrari, Direttore del Consorzio 5R

ore 17,00-18,00

"L'EDUCAZIONE ALIMENTARE IN EMILIA-ROMAGNA"

Presentazione del volume "Educare al Cibo e al Gusto",
a cura dell'Assessorato Regionale Agricoltura
Degustazione di salumi e formaggi

MARTEDÌ 23 FEBBRAIO 2010

■ PROGRAMMA DI ANIMAZIONE STAND

ore 10,30-11,30

"I PASSATELLI TRA RICORDO E CONTEMPORANEITÀ"

A cura delle Mariette di CasArtusi
Degustazione di un piatto tradizionale preparato dagli allievi della Scuola
Alberghiera di Serramazzone (MO)

ore 12,30-13,30

"LA CUCINA DELLE OSTERIE, UN'OCCASIONE
DI QUALITÀ"

La Cerina di San Vittore di Cesena propone Lasagna tradizionale
cotta nel forno a legna

ore 14,00-15,00

"IN CUCINA CON LA SCUOLA"

Ospiti i Buyer stranieri del progetto DELIZIANDO
Degustazione di un piatto tradizionale preparato dagli allievi
della Scuola Alberghiera di Serramazzone (MO)

ore 15,30-16,30

"UN LIBRO E... VINO E PANINO D'AUTORE"

Lo chef Stefano Ciotti del Carducci 76 di Cattolica (RN),
propone Albana di Romagna e il panino con sgombro affumicato,
cipollotto novello e radicchio di campo
Il libro: "Dalle Terre Traverse al Po - viaggio tra cascine
e sapori della Bassa Piacentina" di Luigi Franchi

ore 17,00-18,00

"DOLCE PARMA"

Ne parliamo con i rappresentanti del Consorzio del Prosciutto
di Parma DOP
Degustazione di Prosciutto di Parma DOP

SALA DIOTALLEVI 1

ore 14,30
CONVEGNO/LABORATORIO

UN MANIFESTO PER
LA BUONA CUCINA
DELL'EMILIA-ROMAGNA:

l'utilizzo dei prodotti tipici
tra distintività e convenienza

MERCOLEDÌ 24 FEBBRAIO 2010

■ PROGRAMMA DI ANIMAZIONE STAND

ore 10,30-11,30

"LA CUCINA DI CASA DI CASARTUSI"

Ne discutiamo con Giordano Conti, Presidente di CasArtusi
Degustazione di salumi e formaggi regionali

ore 12,30-13,30

"LA CUCINA DELLE OSTERIE UN'OCCASIONE
DI QUALITÀ"

Azzurra di Riccione propone Tagliolini con ragù di pavarazze
di Cattolica

ore 14,00-15,00

"IN CUCINA CON LA SCUOLA"

Degustazione di un piatto tradizionale preparato dagli allievi
della Scuola Alberghiera di Serramazzone (MO)

ore 15,30-16,30

"UN LIBRO E... VINO E PANINO D'AUTORE"

La chef Alessandra Bazzocchi de La Campanara di Galeata (FC)
propone Colli di Imola Pignoletto frizzante e il panino con trippa di
Vitellone Bianco dell'Appennino centrale IGP, alloro, chiodi di garofano,
pepe e Olio Extra Vergine di Oliva di Brisighella DOP
Il libro "I Patriarchi da frutto" ne parliamo con Sergio Guidi
dell'Associazione Patriarchi della Natura

Mani di questa terra

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

