



COMUNE DI  
SCANDIANO

**Scandiano**

(Reggio Emilia) Centro fieristico

**13/14 Novembre 2010**



# Regustibus

*Festival gastronomico dei prodotti della collina*  
XIX Mostra Gastronomica

Il 13 e il 14 novembre 2010 torna a Scandiano "Regustibus", fiera gastronomica dedicata alle eccellenze del settore agroalimentare: piccole e medie aziende che fanno della qualità e del rispetto delle tradizioni la loro ragion d'essere, e si affermano rispetto alla standardizzazione del mercato globale.

Il Festival ospiterà una mostra-mercato con i migliori produttori locali e nazionali, oltre al consueto spazio dedicato ai paesi europei e a numerose altre attrattive: il Palio della spergola, il Festival del tortello di erbetta, i Laboratori del Gusto organizzati da Slow Food, cene tematiche, degustazioni, dibattiti, esposizioni, musica e altri momenti culturali. altri momenti culturali.

### Info e contatti

tel. 0522.764302

entefiere@comune.scandiano.re.it

www.fierascandiano.it

### Orari di apertura

Sabato 13: ore 10.00 - 23.00

Domenica 14: ore 10.00 - 20.00

### Ingresso

Intero 3,00 Euro

Ridotto 2,00 Euro (ragazzi dai 15 ai 18 anni, militari, invalidi)

Gratuito fino a 14 anni

Sabato 13 e Domenica 14 Novembre 2010

# LETTI & MANGIATI

Laboratori letterari e gastronomici



Centro Fiere di Scandiano (RE)

Spazio Slow Food (all'interno di Regustibus)

Sabato 13 Novembre - ore 21.00

**Birra? Me la faccio io**  
*hombrewer sì, ma con giudizio*

Incontro con **Daniele Fajner** e **Mirco Marconi**  
autori del libro "Fare e gustare: la birra"

A seguire: **birre artigianali** - Laboratorio del Gusto

Domenica 14 Novembre - ore 15.30

**Vini, uomini e vigne**  
*i vini autoctoni e la nuova guida Slow Wine*

Incontro con **Francesca Bidasio degli Imberti**  
coordinatrice per l'Emilia Romagna della guida "Slow Wine"

A seguire: **vini del territorio** - Laboratorio del Gusto

LA PARTECIPAZIONE AGLI INCONTRI E AI LABORATORI È GRATUITA,  
FINO AD ESAURIMENTO DEI POSTI DISPONIBILI.  
NON È PREVISTA LA POSSIBILITÀ DI PRENOTARE IN ANTICIPO.



Slow Food® Reggio Emilia



COMUNE DI  
SCANDIANO

INVITO  
VALIDO PER  
UN INGRESSO  
RIDOTTO



# Regustibus

*Festival gastronomico dei prodotti della collina*  
XIX Mostra Gastronomica



COMUNE DI  
SCANDIANO

**Scandiano**

(Reggio Emilia) Centro fieristico

**13/14 Novembre 2010**



# Regustibus

*Festival gastronomico dei prodotti della collina*  
XIX Mostra Gastronomica

stand gastronomici, cene tematiche,  
eventi culturali, assaggi e degustazioni

Gli Ori della Terra Reggiana  
**1° Palio della Spergola**

**3° Festival del Tortello di Erbetta**

*laboratori del tortello*

**Spazio Slow Food**

*libreria, bar e laboratori del gusto*

**Spazio Europa**

*prodotti tipici*

*e gastronomia da tutta Europa*



### Orari di apertura

Sabato 13: ore 10.00 - 23.00

Domenica 14: ore 10.00 - 20.00

# Regustibus

In collaborazione con



GLI ORI  
DELLA  
TERRA  
REGGIANA



Slow Food Festival  
Emilia Romagna



Slow Food®  
Reggio Emilia

## Gli Ori della Terra Reggiana: 1° Palio della Spergola

Le cantine metteranno a disposizione il vino bianco prodotto da uva spergola. Il pubblico potrà avvicinarsi a questo vino:  
- presso i ristoranti Osteria in Scandiano e Antiche Mura verranno proposti **menù abbinati al vino di uva spergola**;  
- presso i bar che proporranno **aperitivi con menù a tema**, abbinati ai vini prodotti da uva spergola a 5,00 Euro Aperitivi con "Bolle e..." (polpette, patate e pancetta, pizza, sushi, pinzimonio, ecc);  
- in mostra allo **stand della Compagnia della Spergola** più di 20 vini saranno disponibili in mescola per il pubblico.

## 3° Festival del tortello di Erbetta

Concorso organizzato in collaborazione con **Strada dei vini e dei Sapori Colline di Scandiano e Canossa**. Una sfida all'ultimo tortello aperta a tre categorie: "Ristoratori", "Gastronomie" e "Massaie" che si sottoporrono al giudizio di esperti, autorità, giornalisti e del pubblico. Premiazione domenica 14 novembre alle ore 18.00.

## Strada dei vini e dei sapori

Esposizione prodotti delle aziende del territorio reggiano.

## Slow Café

Spazio gestito da **Slow Food Reggio Emilia** nel quale si potranno assaporare il caffè del Presidio di Huehuetenango (Guatemala), ottime birre artigianali alla spina, gelati artigianali realizzati con prodotti del nostro territorio e dei Presidi Slow Food. Presenti inoltre i libri di Slow Food Editore.

## Slow Food - Rete Locale di Terra Madre

Incontri con i produttori "buoni, puliti e giusti" del territorio.

## Spazio incontri e degustazioni

Sabato 13 ore 10.30 - **Dall'Orto alla Tavola**: gli alunni delle scuole aderenti al progetto "Orto in Condotta" di Slow Food incontrano il cuoco Andrea Medici del Ristorante Osteria in Scandiano.

Sabato 13 ore 18,00 - **Bolle Charmat** (a cura di A.I.S - Associazione Italiana Sommelier): degustazione guidata dove si metterà a confronto il metodo charmat di uva spergola con altri vini: Prosecco, Cartizze, Durello, Ribolla Gialla (10,00 Euro ingresso compreso).

Sabato 13 ore 21,00 - **LETTI&MANGIATI - Birra? Me la faccio io**: incontro letterario con degustazione (cfr. programma sul retro - a cura di Slow Food Reggio Emilia, partecipazione gratuita).

Domenica 14 ore 11,30 - **Aperitivo senza frontiere**: incontro con presentazione-degustazione di alcuni prodotti tipici europei a cura di Slow Food Reggio Emilia (partecipazione gratuita).

Domenica 14 ore 15,30 - **LETTI&MANGIATI - Vini, uomini e vigne**: incontro letterario con degustazione (cfr. programma sul retro - a cura di Slow Food Reggio Emilia, partecipazione gratuita).

Domenica 14 ore 18,00 - **Bolle Classiche** (a cura di A.I.S - Associazione Italiana Sommelier): degustazione guidata nella quale verranno messi a paragone il metodo classico di uva spergola con altri vini: Franciacorta, Oltrepò-Pavese, Trento, Champagne (15,00 Euro ingresso compreso).

## Spazio Europa - Europe-in-style: let's go green!

- **Stand dei paesi europei** partecipanti con prodotti tipici D.O.P., D.O.C. e BIO, artigianato, costumi locali tradizionali;  
- **EUROpoint**: a cura dell'uff. Relazioni Internazionali, Carrefour Emilia, SERN network e Provincia di Reggio Emilia;  
- Stand gestiti dalle scuole e dagli istituti partecipanti con **prodotti e manufatti realizzati dagli studenti**;  
- Esposizione "Re di fiori" e contest di **sartoria creativa** con materiali di riciclo a cura dell'Istituto Superiore I.P.I.A. Galvani (RE).

## Sala CIR

- **Laboratori di cucina creativa** per bambini e famiglie (con prenotazione a cura di CIR Food);  
- Presentazione del progetto "**Bio is... logic! Organic Food in local schools**" in collaborazione con CIR Food e Provincia di Reggio Emilia;  
- **Esposizione** manufatti, elaborati e approfondimenti sui temi del cibo biologico, della catena alimentare e del riciclaggio, realizzati da bambini e ragazzi delle scuole scandianesi, dalle materne agli Istituti Superiori;

## Spazio Ristorante

Pranzi e cene tematiche: piatti tipici europei realizzati con prodotti biologici e di stagione (ove possibile), a cura degli **Istituti alberghieri A. Motti (RE) e SOS - SOV di Blansko (Repubblica Ceca) e Scuola Alberghiera di Smedijebacken (Svezia) e di Toulouse (Francia)**;  
Domenica 14, ore 20.30 Centro Fiere: **Cena conclusiva 1° Palio della Spergola** a cura dei cuochi: Andrea Medici del Ristorante Osteria in Scandiano e Gabriele Pantani del Ristorante Antiche Mura.

## Biblioteca "Salvemini"

**Settimana della letteratura ambientale**: vetrina tematica e laboratorio sul tema "Biomassa e rifiuti", a cura dei lettori volontari.

## K-Rock Café (Corallo) e...

Performance musicali e concerti di gruppi locali e europei.  
Domenica 14, ore 20.30 - Corallo: **Cena conclusiva "Europe-in-style: let's go green!"** (su prenotazione, costo 25 Euro) a seguire performance live di gruppi musicali locali ed europei (Per aggiornamenti ed info: tel. 0522.764238 - www.terradelboiardo.it)



con il contributo di



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE



# Regustibus

Festival gastronomico dei prodotti della collina  
XIX Mostra Gastronomica



In collaborazione con

