

 Regione Emilia-Romagna


Slow Food®
Emilia Romagna



Ricooperiamo

25-29 ottobre 2012
Torino Lingotto Fiere
Pad 1 Stand E020



Giovedì 25

Buono pulito e giusto

Ricooperiamo per il cibo locale,
sostenibile, tradizionale

Programma della giornata

Ore 12 **Apertura dello stand**

presentazione della mostra fotografica

È la terra che fa le onde

Dialogo con

Fausto Ferri curatore della mostra

Giovanni Cuocci Lanterna di Diogene

Nico Lusoli Fiduciario Slow Food Modena

Coordina **Claudia Piva**

Ore 13.30 **Degustazione**

Tortel dols di Parma e

Tortello con la coda di Piacenza

con vini delle aziende delle due province

Ore 15 **I contadini che ci mettono la faccia**

Presentazione dei tre

Mercati della terra di Bologna,

Colorno e Reggio Emilia

con assaggi di prodotti

Ne parlano:

Giorgio Pirazzoli

direttore del mercato di Bologna

Simone Leoni

produttore del mercato di R. Emilia

Armanda Manghi

apicoltrice biologica produttrice

del mercato di Colorno

Coordina **Laura Giorgi**

Ore 16.30 **Radioguidati, tour fra i prodotti dell'Emilia Romagna al Salone**

A cura delle condotte di Parma e Piacenza

Ore 18 **"Fud Blogger".**

Cibo e internet

Ore 19.30 **Presentazione**

La Spalla cruda Presidio Slow Food

Con assaggi dei salumi di Parma

e Piacenza: culatello, spalla cruda e cotta,
mariola, prosciutto di Parma Dop.

Ne parlano:

Francesca Baldereschi

Ufficio presidi Slow food Italia

Massimo Spigaroli Presidio culatello

Fratelli Salini produttori

di Mariola presidio slow food

Coordina **Claudia Piva**

Ore 20.30 **Degustazione**

Tortel dols di Parma e

"pisarei e fasö" di Piacenza

Accompagnati dai vini
delle aziende delle due province

A cura delle condotte di Parma e Piacenza

Per i pranzi, le cene e i tour Radioguidati è necessaria la prenotazione, che va fatta allo stand. Tutte le iniziative sono gratuite

Venerdì 26



TerreInmoto

Ricooperiamo per l'Emilia dopo
il sisma e per la legalità

Programma
della giornata

Ore 11.30 TerreInmoto

Il cibo e l'agricoltura dopo il sisma

Ne parlano:

Antonio Cherchi

presidente Slow Food Emilia Romagna

Tiberio Rabboni assessore all'Agricoltura
Regione Emilia Romagna

Fernando Ferioli sindaco di Finale Emilia
Masayoshi Ishida

vicepresidente Slow Food Giappone

Yoko Sudo Fiduciaria di Fukushima

Silvia de Paulis Slow food Abruzzo

Giovanna Guidetti dell'Osteria La Fefa

Antonio Previdi dell'Osteria Entrà

Coordina **Laura Giorgi**

Ore 13.30 Degustazione

Prodotti dalle TerreMosse

Maccheroni al pettine e vino di uva pellegrina,

torta degli ebrei e anicione di Giovanna

Guidetti, prosciutto Dop di Modena e

lambrusco di Sorbara Doc,

parmigiano reggiano Dop e pere.

Presentazione del progetto **Palatipico**

con **Davide Nini**, presidente del

consorzio Prosciutto di Modena Dop

Ore 15 "A tavola con...

duchi e duchesse"

l'assessore Regionale **Tiberio Rabboni**

presenta il libro di **Giovanna Guidetti**

Ore 16.15 Contadini coraggiosi: le comunità di Vignola

la ciliegia Moretta e le varietà tradizionali
il lambrusco Grasparossa Doc rifermentato
in bottiglia, le mele Campanine della Bassa
modenese

Ore 16.30 Radioguidati, tour fra i prodotti dell'Emilia Romagna al Salone

A cura di **Raffaella Donati**

Ore 18.30 Locale, legale.

Agricoltura antimafia

Ne parlano: **Tiberio Rabboni**, assessore

all'Agricoltura Regione Emilia Romagna

Peppe Ruggero autore di "A tavola con i

boss", responsabile ufficio stampa

Libera e Legambiente Campania

Lucio Cavazzoni presidente

Alce nero & Mielizia

Marco Gaiba direttore politiche sociali

Coop Adriatica

Stefano Pisani sindaco di Pollica città Slow

Stefano Mazzetti e **Marilena Lenzi**,

sindaco e assessore alla Pubblica

istruzione del Comune di Sasso Marconi

Coordina **Raffaella Donati**

fiduciaria Slow Food Bologna

Ore 20.30 Locale, legale.

Cena con i prodotti Libera Terra,

del Mercato di Bologna,

del marchio Fior Fiore Coop, preparata

dagli studenti dell'Istituto alberghiero

Bartolomeo Scappi di Casalecchio di Reno.

Menù: Lasagne alla bolognese

Formaggi con miele e pere

Torta di riso

Sabato 27



Agricoltura in quota

Ricooperiamo per vivere l'Appennino

Programma della giornata

Ore 11.30 **Vivere in Appennino**

Introduce **Antonio Cherchi**
presidente Slow Food Emilia Romagna
Gabriele Locatelli

Parco delle Foreste Casentinesi -
progetto "Un parco di gusto"

Monica Belli ricerca sul cibo condotta
dall'associazione La Fenice di Felina

Stefano Fogacci Ritorno in campagna

Progetto pecora cornigliese

Provincia di Parma

Graziano Poggioli Consorzio
valorizzazione Vacca Bianca modenese
"L'Appennino Modenese dove ancora
vola l'aquila e cresce il mirtillo nero",

presentazione del documentario realizzato
dalla Condotta Slow food Frignano

A seguire assaggi di: Pecora cornigliese
e di Vacca bianca modenese, prodotti
dell'Appennino reggiano, confetture di
mirtillo nero con ricotta di Vacca bianca
Dimostrazioni di piccolo artigianato con
lana di pecora cornigliese

Ore 13.30 **Un parco di gusto**

Pranzo a cura di **Roberto** e **Alessandra**
dell'**Osteria la Campanara** di Pianetto
di Galeata che presentano:

La bovina romagnola ed altri prodotti del
Parco delle Foreste Casentinesi

Ore 16 **Presentazione** documentario "**La leggenda del cuoco venuto dalle stelle**"

omaggio a Georges Cogny
di **Andrea Caneparì** e **Francesco Barbieri**,

coprodotto dalla Condotta Slow Food
Piacenza

Ore 16.30 **Radioguidati,** **tour fra i prodotti dell'Emilia Romagna** **al Salone**

A cura di **Lia Cortesi**

Ore 17 **Presentazione** della nuova Condotta di Porretta

Ore 18.30 **Memoriale agricolo**

Presentazione del progetto "Musei come
presidio culturale per la biodiversità"

Ne parlano:

Elisa Giovannetti Slow Food Emilia
Romagna

Laura Carlini Istituto Beni Culturali Emilia
Romagna

Giancarlo Cargioli Regione Emilia
Romagna

Ore 19.30 **Per Giove!**

Presentazione del consorzio fra piccoli
produttori del sangiovese

Con la degustazione guidata da

Giacomo Mazzavillani docente master
e selezionatore Guida Slow Wine

Ore 20.30 **Il Tortello alla lastra**

Presentazione della Comunità del cibo
del Tortello alla lastra

Le rezdore del Parco delle Foreste
Casentinesi metteranno poi a confronto
i loro saperi e le loro ricette.

A sfidarsi saranno il tortello alla lastra di
Santa Sofia, Tredozio e Corezzo.

Il giudizio finale sulla migliore ricetta
spetterà agli avventori.

A cura della Condotta di Forlì



Domenica 28

Farine del nostro sacco

Ricooperiamo per
salvaguardare la biodiversità



Programma della giornata

Ore 11.30 **Agricoltori custodi della biodiversità**

L'applicazione della legge regionale sulla salvaguardia, dialogo con i produttori
Giancarlo Cargioli Regione Emilia Romagna
Coordina **Mirco Marconi**

Ore 13 **Degustazione**

La Panà di Ferrara: un piatto povero molto ricco preparato dallo chef **Mauro Spadoni**

Il **pane del Mulino del Po** e la **Mortadella del Presidio**, accompagnati da **Fortana ferrarese**

Pani da pasta madre e salame di San Felice sul Panaro

Ore 16 **Presentazione dei progetti**

Il **pane del Mulino del Po**, a cura di **Filippo Parisini** Fiduciario della Condotta slow food di Ferrara e dei **produttori della filiera**

Pasta Madre, a cura di **Riccardo Astolfi**

Recupero grani antichi, con il contributo di **Matteo Calzolari** del Forno Calzolari di Monghidoro (Bo), **Serafini Gabriele** del Forno Baracca di Nonantola (Mo), **Paolo Folloni** del Forno di Mario (Correggio), **Claudio Grossi** produttore della varietà "Grano del miracolo" (Parma)

Coordina **Claudia Piva**

Seguirà una degustazione di pani e olio extravergine di Brisighella e Imola

Ore 16.30 **Radioguidati, tour fra i prodotti dell'Emilia Romagna al Salone**

A cura di **Mauro Zanarini**

Ore 17.30 **C'è fermento**

Microbirrifici crescono in Emilia Romagna. Laboratorio del gusto sulle birre artigianali emiliano romagnole recensite nella Guida Birre d'Italia Slow Food 2013
A cura di **Mirco Marconi**, curatore della Guida Slow Food Birre d'Italia

Ore 20.30 **La cena degli avanzi**

A cura della **Lanterna di Diogene**

I nostri amici cuochi svuotano la dispensa e mettono a frutto tutta la loro fantasia. Piatti accompagnati dai pani fatti con pasta madre.



Lunedì 29



Che pesci pigliare

Ricooperiamo per
una pesca sostenibile

Programma della giornata



Ore 11 **Verso un consumo intelligente del pesce**

Ne parlano

Silvio Greco biologo marino responsabile ambiente Slow Food Italia e comitato scientifico Slow fish

Comunità dei pescatori di Cattolica
Pierpaolo Gibertoni ittiologo e produttore azienda **I giardini dell'acqua** di Collagna
Stefano Bartolini, ristorante La Buca di Cesenatico

Coordina: **Sauro Angelini** giornalista

Ore 12.30 **"Il mare in cucina"**

Presentazione del libro di **Enrico Gurioli**

Ore 13.30 **Sapori di mare**

Degustazione di piatti della tradizione marinara romagnola a cura della Condotta Slow food di Ravenna e di Pierangelo Orselli "cuoco per piacere"

In menù:

Sardoncini in saor all'uso di Romagna
Strichetti al sugo di canocchie

Ore 15.30 **Pesce in barile**

Il parco del delta del Po,
i Presidi dell'anguilla marinata di Comacchio
sale di Cervia, il Salmerino affumicato



Performance e laboratori teatralgastronomici

Giovedì 25

Ore 12 Il minestrone

Corso accelerato per insegnare agli studenti delle scuole medie a farsi a casa loro il loro minestrone di verdura biologica.

Ore 13 La pasta del tortello

Preparazione e taglio della sfoglia per il tuo tortello che produrrà con il ripieno e i consigli della Comunità del Cibo Tortello di Parma.

Ore 15.30 Le mani in pasta

Corso accelerato per insegnare agli esseri umani a preparare in casa le loro tagliatelle all'uovo

ore 16.30 Dove gli angeli esitano

Pacato appello di Justus von Liebig ai dottori agronomi filotransgenici

ore 17 Le mani in pasta

Ore 18 Lo spirito del parmigiano

Degustazione teatralizzata di Parmigiano Reggiano Dop

Ore 20.30 Le mani in pasta

Ore 21.30 Dove gli angeli esitano

Venerdì 26

Ore 11.30 Balsamico Amico

Degustazione teatralizzata di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop

Ore 12.30 I pettini di Mirandola

Laboratorio spettacolo sui maccheroni al pettine

Ore 13.30 Fette di storia

Degustazione teatralizzata di Prosciutto di Modena Dop

Ore 15 I pettini di Mirandola

Ore 16.15 La moretta degli uccelli

Degustazione teatralizzata di marmellata di Ciliegia Moretta di Vignola

Ore 17 I pettini di Mirandola

Ore 18.30 Dove gli angeli esitano

Dalle ore 19 alle 21

Balsamico amico

Lo spirito del parmigiano

Fette di storie

Ore 22 Dove gli angeli esitano





Performance e laboratori teatralgastronomici

Sabato 27

Ore 11 **Di sana pianta**

Per tutta la giornata un continuo alternarsi di performance interattive dedicate alla tutela della fertilità del suolo.

Piantare il biologico: piantumazione in vaso da asporto di semi di antiche varietà di piante alimentari

Clorofilla: sul funzionamento dell'albero

Prunus: sull'innesto negli alberi da frutto

Fanno male i batteri?: storie di batteri

Il custode di terre: degustazione tattili di terre.

Dove gli Angeli esitano: sulla vita dimenticata del suolo

Degustazione di letame col suo formaggio

Ore 13 / 19 **Presentazione di Adattiamoci**

Progetto per la valorizzazione e lo sfruttamento della crisi economica



Domenica 28

Ore 11 / 12.45 / 17 / 21.30

Il tuo pane

Storie e cottura di grani biodiversi

Tra una replica è l'altra un programma improvvisato e sperimentale di macinatura e miscelatura degli antichi semi di grano presenti al Salone del Gusto, seguita da cotture e degustazioni di pani da pasta madre.

Lunedì 29

Ore 11 / 13 / 16.30

Il tuo pane

Storie e cottura di grani biodiversi

Tra una replica è l'altra un programma improvvisato e sperimentale di macinatura e miscelatura degli antichi semi di grano presenti al Salone del Gusto, seguita da cotture e degustazioni di pani da pasta madre.

