

# IDENTITÀ GOLOSE 2010

PROGRAMMA EMILIA-ROMAGNA

**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 DOP, 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, Scalogno di Romagna IGP, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP (bianca romagnola)**

*in abbinamento: Tenuta Bonzara, "VIGNA ANTICA" Colli Bolognesi Pignoletto Classico DOC 2008*

## LABORATORI SALA ROSA

ore 15,30

**I "NERI" DELL'EMILIA-ROMAGNA**

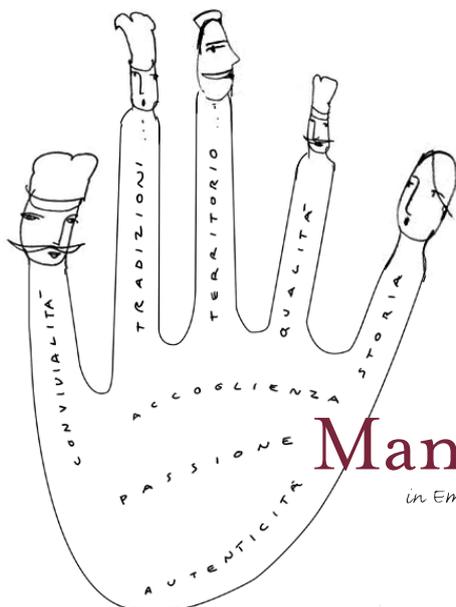
**SUINO MORA ROMAGNOLA**

**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. Una delle esperienze più significative è quella della comunità di San Patrignano che alleva un nucleo di capi importante e utilizza le carni sia nel ristorante della comunità "VITE", sia per la produzione di ottimi salumi.*



## Mani di questa terra

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

**Regione Emilia-Romagna**  
Assessorato Agricoltura

Unioncamere  
Emilia-Romagna

# IDENTITÀ GOLOSE 2010

PROGRAMMA EMILIA-ROMAGNA

**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 di Trebbo di Reno, saraghina in salamoia**

*in abbinamento: LINI910, Metodo Classico Rosso VSQ 2005 (Iambrusco 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*

## 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 Marcattili 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 Marcattili.

*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.*

# Mani di questa terra

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

 Regione Emilia-Romagna  
Assessorato Agricoltura

 Unioncamere  
Emilia-Romagna

# IDENTITÀ GOLOSE 2010

PROGRAMMA EMILIA-ROMAGNA

## 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 Gutturmo 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 (lambrusco Maestri)*

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, Aglio di Voghiera DOP, Coppia Ferrarese IGP, sale di Cervia

*in abbinamento: Barbolini, Lancillotto Lambrusco Grasparrossa 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. Oggi che il fattore organolettico è tornato importante Parma ha avviato un importante progetto di recupero di questa razza partito da soggetti con presenza di nero scovati nell'Appennino tosco-emiliano e guidato dai tecnici dell'Università di Parma. Il nero, brado nei mesi estivi e stabulato solo l'inverno, è tornato ad essere il protagonista della produzione di alta qualità.*

### 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 Marcattili 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*

 Regione Emilia-Romagna  
Assessorato Agricoltura

 Unioncamere  
Emilia-Romagna