



UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA



Slow Food®
Emilia-Romagna

CASA ARTUSI



PROGRAMMA ATTIVITA' presso STAND AA BB

TERRA MADRE 22—26 SETTEMBRE PARCO DORA, TORINO
SALONE DEL GUSTO 2022

L'Assessorato Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna in collaborazione con Slow Food Emilia Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, APT Servizi, Fondazione Casa Artusi, Enoteca Regionale ER e i Consorzi di tutela dei prodotti DOP e IGP presentano un ricco calendario di incontri, presentazioni e approfondimenti tematici, insieme a degustazioni dei migliori prodotti di qualità, dei presidi Slow Food e dei prodotti DOP e IGP regionali.

  Appuntamenti a cura di CasArtusi, dei Consorzi Dop e IGP ed Enoteca regionale Emilia Romagna.  Appuntamenti a cura di Slow Food Emilia Romagna.

GIOVEDÌ 22 settembre

- ore 11,30  La Mortadella Bologna IGP, il gusto della Dotta
- ore 12,15  La versatilità della Piadina romagnola IGP
- ore 13,00  L'Aceto Balsamico di Modena IGP, unico in tutto il mondo
- ore 14,00  Conservare l'acqua per nutrire il futuro
- ore 14,45  Il sapore dei Salamini italiani alla cacciatore DOP
- ore 15,45  L'Aceto Balsamico di Modena IGP, unico in tutto il mondo
- ore 16,30  La spongata e il fiume
- ore 17,15  Rigenerazione in rosa: il caso della Malvasia
- ore 18,00  I sapori del Po e della Bassa Piacentina
- ore 19,00  Dal Po agli appennini: i salumi piacentini

 *Le acque e il grande fiume*

VENERDÌ 23 settembre

- ore 11,30  Il Prosciutto di Modena DOP, il gusto del tempo
- ore 12,15  Aspettando il Festival del Recupero di Pianetto 2022
- ore 13,00  Il Prosciutto di Modena DOP, il gusto del tempo
- ore 13,45  Affresco del Clima: un gioco per comprendere il cambiamento climatico
- ore 14,30  Scopriamo il Re dei salumi, il Culatello di Zibello DOP
- ore 15,30  Scopriamo il Re dei salumi, il Culatello di Zibello DOP
- ore 16,30  Tree RegenerAction: la montagna che rigenera
- ore 18,00  La rete dei Castanicoltori e la Comunità dell'Alta Valle del Reno: racconti dalla montagna
- ore 19,00  Aperitivo dell'Appennino tosco-romagnolo: Ravigliolo e Tortello alla lastra

 *La Montagna e le terre alte*

SABATO 24 settembre

- ore 11,00  Terre del Frignano: l'incontro tra Slow Food e la scuola
- ore 11,45  Parmigiano Reggiano DOP, il re dei formaggi
- ore 12,30  I mercati contadini nell'ambito delle food policy cittadine: ruolo e sviluppi: Il progetto Local Navelli della città di Bologna
- ore 13,15  Coppa di Parma IGP, capolavoro della salumeria parmense
- ore 13,45  Salame Felino IGP, tutto il sapore del parmense
- ore 14,30  Prosciutto di Parma DOP, quello con la Corona
- ore 15,00  Prosciutto di Parma DOP, quello con la Corona
- ore 15,45  Un tesoro della montagna, il Marrone di Castel del Rio IGP
- ore 16,30  De Gustibus - i sapori della rigenerazione
- ore 17,15  Il biodistretto delle Alte Valli tra l'Emilia e la Liguria
- ore 18,00  Podere Pantaleone, un esempio di area di riequilibrio ecologico
- ore 19,00  Presidio della Pesca dal buco incavato

 *Le campagne e le città metropolitane*

DOMENICA 25 settembre

- ore 12,00  Parmigiano Reggiano DOP, il re dei formaggi
- ore 13,00  La Pera Nobile: un nuovo presidio dell'Emilia-Romagna
- ore 13,45  Un tesoro della montagna, il Marrone di Castel del Rio IGP
- ore 14,30  Le tre DOP di Piacenza: Coppa, Pancetta e Salame
- ore 15,15  Gli infiniti usi dell'Aglio di Voghiera DOP
- ore 16,00  I Grani Alti dell'Appennino Bolognese
- ore 17,00  I Presidi Slow Food: due parole, molto sapore, tanta biodiversità
- ore 18,00  Rigenerazione di luoghi con il cibo
- ore 19,00  Aperitivo: la rigenerazione della crescenta nella tigella con i vini rifermentati in bottiglia

 *La Biodiversità e i Presidi*

LUNEDÌ 26 settembre

- ore 11,30  Olio extravergine di oliva Brisighella DOP, lo smeraldo di Romagna
- ore 12,30  Parco del Delta del Po: rigenerare ambienti e sapori
- ore 14,30  Olio extravergine di oliva Brisighella DOP, lo smeraldo di Romagna
- ore 16,00  L'anguilla e i suoi marinati

 *Il Mare*