

LOGHI UNIONCAMERE EMILIA-ROMAGNA + REGIONE ER + ENOTECA REGIONALE ER

"IL FUTURO E' NELLE NOSTRE RADICI: INNOVAZIONE E TRADIZIONE DELL'EMILIA-ROMAGNA"

Un viaggio tra i sapori del passato, presente e futuro. Quattordici ricette che si ripetono nelle quattro giornate, caratterizzate da una straordinaria sensibilità culinaria oltre che da un gusto e un estro non comuni, creeranno un percorso gastronomico tra sapori e profumi della tradizione, con un pizzico di innovazione e qualche sperimentazione. Un'occasione unica per apprezzare la sapienza e i valori della cucina emiliano-romagnola.

LUNEDI' 7 MAGGIO 2018	MARTEDI' 8 MAGGIO 2018	MERCOLEDI' 9 MAGGIO 2018	GIOVEDI' 10 MAGGIO 2018
<p align="center"><u>ORE 11H00</u></p> <p>"Sandwich" moderno di Parmigiano Reggiano DOP soffiato con prosciutto di Zocca e pere candite nell'agrodolce all'amarena <i>con i prodotti di: La Vecchia Dispensa, Prosciuttificio Verucchia, Valtaro Formaggi</i></p>	<p align="center"><u>ORE 11H00</u></p> <p>Ricciola laccata all'Aceto Balsamico di Modena IGP con sale alla salicornia, filetto di persico demi-cuit in mattonella di Sale di Cervia <i>con i prodotti di: Fish & Frog, La Vecchia Dispensa, Parco Salina di Cervia</i></p>	<p align="center"><u>ORE 11H00</u></p> <p>Rane e passione: coppa piacentina DOP croccante, rapa laccata all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, rana in tempura ed emulsione al passion fruit <i>con i prodotti di: Az. Agr. Pedroni, Fish & Frog, San Bono</i></p>	<p align="center"><u>ORE 11H00</u></p> <p>"Frollino" squadrato al Parmigiano Reggiano DOP con gelée al nocino, misticanza con pancetta piacentina DOP croccante e aria al bianco frizzante da uva "Ruggine" <i>con i prodotti di: Az. Agr. Pedroni, San Bono, Toschi Vignola, Valtaro Formaggi</i></p>
<p align="center"><u>ORE 12H00</u></p> <p>Rane e passione: coppa piacentina DOP croccante, rapa laccata all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, rana in tempura ed emulsione al passion fruit <i>con i prodotti di: Az. Agr. Pedroni, Fish & Frog, San Bono</i></p>	<p align="center"><u>ORE 12H00</u></p> <p>"Frollino" squadrato al Parmigiano Reggiano DOP con gelée al nocino, misticanza con pancetta piacentina DOP croccante e aria al bianco frizzante da uva "Ruggine" <i>con i prodotti di: Az. Agr. Pedroni, San Bono, Toschi Vignola, Valtaro Formaggi</i></p>	<p align="center"><u>ORE 12H00</u></p> <p>"Tartelletta" di Piadina Romagnola IGP con il pomodoraccio, squacquerone artigianale, rucola fritta e tartufo estivo con Sale di Cervia al tartufo <i>con i prodotti di: Emmegi, Europi, Idea Latte, Parco Salina di Cervia</i></p>	<p align="center"><u>ORE 12H00</u></p> <p>Prosciutto e melone 2.0: melone compresso, prosciutto di Zocca, gelato salato alla robiola e crumble di Piadina Romagnola IGP <i>con i prodotti di: Emmegi, Idea Latte, Prosciuttificio Verucchia</i></p>
<p align="center"><u>ORE 13H00</u></p> <p>MORTADELLA BOLOGNA IGP: UN MITO ITALIANO. La Rosetta con Mortadella Bologna IGP e altre eccellenze dell'Emilia-Romagna <i>a cura di Daniele Reponi e del Consorzio di tutela</i></p>	<p align="center"><u>ORE 13H00</u></p> <p>Risotto del Delta del Po IGP mantecato all'Aglio nero di Voghiera DOP con crumble alla liquerizia <i>a cura dei Consorzi di tutela</i></p>	<p align="center"><u>ORE 13H00</u></p> <p>Tempura di Grana Padano DOP su emulsione all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e shiso <i>a cura dei Consorzi di tutela</i></p>	<p align="center"><u>ORE 13H00</u></p> <p>Cubo di Cotechino Modena IGP, crumble al Salamino Italiano alla Cacciatore DOP e gel al Balsamico di Modena IGP invecchiato <i>a cura dei Consorzi di tutela</i></p>
<p align="center"><u>ORE 14H00</u></p> <p>"Tartelletta" di Piadina Romagnola IGP con il pomodoraccio, squacquerone artigianale, rucola fritta e tartufo estivo con Sale di Cervia al tartufo <i>con i prodotti di: Emmegi, Europi, Idea Latte, Parco Salina di Cervia</i></p>	<p align="center"><u>ORE 14H00</u></p> <p>Prosciutto e melone 2.0: melone compresso, prosciutto di Zocca, gelato salato alla robiola e crumble di Piadina Romagnola IGP <i>con i prodotti di: Emmegi, Idea Latte, Prosciuttificio Verucchia</i></p>	<p align="center"><u>ORE 14H00</u></p> <p>Bresaola marinata alla frutta esotica con spugna all'ananas e mosto di frutta con crumble di Piadina Romagnola IGP <i>con i prodotti di: Emmegi, Europi, F.Ili Billo</i></p>	<p align="center"><u>ORE 14H00</u></p> <p>Ricciola laccata all'Aceto Balsamico di Modena IGP con sale alla salicornia, filetto di persico demi-cuit in mattonella di Sale di Cervia <i>con i prodotti di: Fish & Frog, La Vecchia Dispensa, Parco Salina di Cervia</i></p>

<p style="text-align: center;"><u>ORE 15H00</u></p> <p>Pralina di brie in nappage all'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP e composta di fragole e tropea all'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP <i>a cura del Consorzio di tutela</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>ORE 15H00</u></p> <p>Risotto del Delta del Po IGP mantecato all'Aglio nero di Voghiera DOP con crumble alla liquerizia <i>a cura dei Consorzi di tutela</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>ORE 15H00</u></p> <p>Tempura di Grana Padano DOP su emulsione all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e shiso <i>a cura dei Consorzi di tutela</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>ORE 15H00</u></p> <p>Cubo di Cotechino Modena IGP, crumble al Salamino Italiano alla Cacciatore DOP e gel al Balsamico di Modena IGP invecchiato <i>a cura dei Consorzi di tutela</i></p>
<p style="text-align: center;"><u>ORE 16H00</u></p> <p>Bresaola marinata alla frutta esotica con spugna all'ananas e mosto di frutta con crumble di Piadina Romagnola IGP <i>con i prodotti di: Emmegi, Europi, F.Ili Billo</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>ORE 16H00</u></p> <p>Tuile di carpaccio di bufalo, zuppa imperiale al caffè e spuma al siero <i>con i prodotti di: Caffè Cagliari, F.Ili Billo, Valtaro Formaggi</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>ORE 16H00</u></p> <p>Parfait al caffè, amarene in sciroppo, torrone liquido e spuma al nocino <i>con i prodotti di: Caffè Cagliari, Dolciaria Luigia, Pregio, Toschi Vignola</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>ORE 16H00</u></p> <p>Panettone grigliato con caramello con Sale di Cervia alla vaniglia, chantilly balsamica e durone al liquore <i>con i prodotti di: Dolciaria Luigia, Parco Salina di Cervia, Pregio</i></p>
<p style="text-align: center;"><u>ORE 17H00</u></p> <p>Parfait al caffè, amarene in sciroppo, torrone liquido e spuma al nocino <i>con i prodotti di: Caffè Cagliari, Dolciaria Luigia, Pregio, Toschi Vignola</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>ORE 17H00</u></p> <p>Panettone grigliato con caramello con Sale di Cervia alla vaniglia, chantilly balsamica e durone al liquore <i>con i prodotti di: Dolciaria Luigia, Parco Salina di Cervia, Pregio</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>ORE 17H00</u></p> <p>"Sandwich" moderno di Parmigiano Reggiano DOP soffiato con prosciutto di Zocca e pere candite nell'agrodolce all'amarena <i>con i prodotti di: La Vecchia Dispensa, Prosciuttificio Verucchia, Valtaro Formaggi</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>ORE 17H00</u></p> <p>Tuile di carpaccio di bufalo, zuppa imperiale al caffè e spuma al siero <i>con i prodotti di: Caffè Cagliari, F.Ili Billo, Valtaro Formaggi</i></p>

LOGO SCUOLA REGIONALE ALBERGHIERA E DI RISTORAZIONE DI SERRAMAZZONI + IAL EMILIA-ROMAGNA