

MENU DEGUSTAZIONE SPAZIO SHOWCOOKING

CIBUS CONNECT – PARMA, 12-13 APRILE 2017

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

La valorizzazione e promozione del comparto agroalimentare rappresentano da sempre una priorità nell'attività di Unioncamere Emilia-Romagna e costituiscono parte integrante del programma di attività di assistenza alle aziende, attraverso iniziative e progetti volti a offrire non solo maggiore visibilità, ma anche concrete opportunità commerciali a imprese che, con grande passione e professionalità, continuano a investire su produzioni distintive del territorio.

Una conferma arriva dalla partecipazione a "Cibus Connect" che ribadisce la felice e proficua collaborazione già da anni collaudata in altre occasioni con Fiere di Parma.

In una logica di sistema per la promozione delle eccellenze gastronomiche regionali, a "Cibus Connect" Unioncamere Emilia-Romagna partecipa con una collettiva di imprese (Pad, 5 Stand A 006) che presenteranno le loro produzioni in attività di degustazione e di show-cooking nell'apposito spazio attrezzato antistante (SC 01), in collaborazione con la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni e con l'ausilio di chef.



Con la collaborazione della Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni



PROGRAMMA

- 10h30** Conchiglione soffiato su velluto rosso con crema di patata di Bologna DOP al Parmigiano Reggiano DOP extra vecchio e polpo brasato (con i prodotti di: Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP; Molino Ferrari Paride; Soc. Agr. Dall'Aglio)
- 11.h20** Spugna all'Aceto Balsamico di Modena IGP BIO, salsa al siero di Parmigiano Reggiano DOP con tartare di pere abate (con i prodotti di: Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP; La Vecchia Dispensa ; Soc. Agr. Dall'Aglio)
- 12h10** Passatina di fragole, cipolla di tropea e Aceto Balsamico di Modena IGP "Gemma Nera" Gino Toschi, Parmigiano Reggiano DOP fritto in tempura aromatizzata con "Gemma nera" Gino Toschi (con i prodotti di: Acetaia Borgo Castello; Molino Ferrari Paride; Soc. Agr. Dall'Aglio)
- 13h00** Tataki di ombrina marinata al condimento balsamico "note di arancia" di Modena con crumble al Parmigiano Reggiano DOP all'arancia e croquette di patata di Bologna DOP (con i prodotti di: Aceto Balsamico Condimenti Dintorni; Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP; Molino Ferrari Paride; Soc. Agr. Dall'Aglio)
- 13h50** Uovo in bassa marinato all'Aceto Balsamico IGP "Note di Nero", savarin di patata di Bologna DOP e croccantino di ricotta e Parmigiano Reggiano DOP al pistacchio (con i prodotti di: Aceto Balsamico Condimenti Dintorni; Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP; Soc. Agr. Dall'Aglio)
- 14h40** Gnocchi di patata di Bologna DOP alla griglia, crema di pomodori confit, tartara di gamberi rossi, disco di "Balsoy Sauce" Gino Toschi (con i prodotti di: Acetaia Borgo Castello; Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP; Molino Ferrari Paride)
- 15h30** Biscotto al Parmigiano Reggiano DOP con gelée di mela verde e saba di mele bio (con i prodotti di: La Vecchia Dispensa; Molino Ferrari Paride; Soc. Agr. Dall'Aglio)
- 16h20** Sandwich al Parmigiano Reggiano DOP, cialda di patata di Bologna DOP, cotechino grigliato (con i prodotti di: Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP; Molino Ferrari Paride; Soc. Agr. Dall'Aglio)