

II SCHEDA

ALTRE PRESENZE DELL'EMILIA ROMAGNA AL SALONE DEL GUSTO /TERRA MADRE NEGLI SPAZI A CURA DI SLOW FOOD ITALIA

I PRESIDI SLOW FOOD

Lungo la centralissima Via Roma e in Piazza San Carlo l'eccellenza gastronomica del territorio italiano è presente in tutta la sua varietà grazie ai **Presidi Slow Food** che sostengono le produzioni tradizionali a rischio. Si allunga la lista dei Presidi emiliani con i progetti di tutela e promozione dei **salumi rosa tradizionali bolognesi** prodotti nella provincia di Bologna e nei comuni del Cento-pievese: si tratta del salame rosa e del Lyon, due eccellenze dell'arte norcina bolognese ormai molto rare. Fino alla prima metà del Novecento, infatti, questi salumi erano molto popolari nella zona del bolognese: il salame rosa, in particolare, era diffuso come la mortadella. Oggi il consumo si è ridotto drasticamente così come l'offerta da parte degli artigiani locali, sia a causa della tecnica di produzione laboriosa, sia per la progressiva industrializzazione e banalizzazione della produzione di salumi cotti, sempre più di scarsa qualità. I salumi cotti del Presidio, invece, sono prodotti esclusivamente con carne di suini pesanti italiani con pochissimi conservanti, per un salume di antica tradizione e di ottimo sapore.

Quasi tutti i Presidi Slow Food della rete emiliana sono presenti alla manifestazione. A quello nuovo si aggiungono:

- **Anguilla marinata tradizionale delle valli di Comacchio** – valli di Comacchio nel Parco del delta del Po Emilia-Romagna (province di Ferrara e Ravenna)
- **Mariola**– aree collinari piacentine fino alla bassa parmense (provincia di Piacenza)
- **Mortadella classica**– provincia di Bologna e comuni dell'alto ferrarese
- **Pera cocomerina**– alta valle del Savio: località Ville di Montecoronaro e altre aree dei comuni di Verghereto e Bagno di Romagna (provincia Forlì-Cesena)
- **Sale marino artigianale di Cervia**– comune di Cervia (provincia di Ravenna)
- **Vacca bianca modenese**– provincia di Modena

Gli eventi su prenotazione

Tutto il territorio emiliano arricchisce con le sue eccellenze gastronomiche la proposta dei Laboratori del Gusto, della Scuola di Cucina, della Cucina dell'Alleanza degli Appuntamenti a Tavola. Ecco gli eventi in cui sono protagonisti chef, prodotti e produttori provenienti dall'Emilia Romagna.

Laboratorio del Gusto:

Giovedì 22, ore 12, **Parmigiano reggiano in verticale**. Il parmigiano reggiano, assieme al bitto e a pochi altri formaggi nel mondo, migliora con l'invecchiamento. Per confermare questa tesi il Caseificio Santa Rita, che produce in biologico utilizzando il latte della vacca bianca modenese (Presidio Slow Food), propone il suo parmigiano reggiano in sei differenti stagionature. In abbinamento, grandi vini dal lungo invecchiamento.

Venerdì 23, ore 12, **I regionali di Slow Food presentano – Gli Appennini**. Lungi dal voler essere considerate "marginali", le comunità degli Appennini rappresentano l'anima della penisola e sono custodi di un'incomparabile biodiversità che si declina in sapori antichi e veri. Un lungo viaggio fatto di profumi e gusti che collegherà ben sei regioni, attraverso straordinari prodotti.

Venerdì 23, ore 15, **Aceto balsamico tradizionale di Modena**: biodiversità e versatilità in cucina. Prodotto da oltre 40 differenti vitigni, invecchiato in botti fabbricate con almeno sette differenti tipologie di legni, l'aceto balsamico tradizionale è venduto dopo un minimo di 12 anni o di oltre 25 per l'extra vecchio. Nei matracchi finiranno quattro aceti, di diverse acetarie e di diversi invecchiamenti, abbinati ad altrettanti cibi per scoprire la straordinaria versatilità di un prodotto che tutto il mondo ci invidia.

Lunedì 26, ore 12, **Salumi cotti e bollicine**. L'arte della norcineria e l'uso sapiente delle spezie hanno dato vita a vere e proprie eccellenze: dalla mortadella classica alla mortadella di Prato, entrambe Presidi Slow Food, dal salame rosa bolognese al rarissimo lyon fino ai prosciutti cotti artigianali. Li assaggerete accompagnati da altrettanti vini spumanti italiani.

Lunedì 26, ore 18, **La Banca del Prosciutto di Carlo Dall'Ava incontra le bollicine di Contadi Castaldi**. Con l'istituzione della Banca del prosciutto, *Carlo Dall'Ava* ha fatto di San Daniele il luogo di incontro e di scambio di tutti i prosciuttai di qualità d'Europa, provenienti da Italia, Spagna, Francia, Istria e tutta l'area balcanica. Dell'Emilia Romagna assaggiamo un Parma, accompagnato con le suadenti bollicine di Franciacorta etichettate Contadi Castaldi.

Scuola di Cucina:

Giovedì 22, ore 16, **Il Tradizionale di Modena e la cucina di Ivan Milani**. Festeggiamo i 50 anni di storia che la Consorceria di Spilamberto ha dedicato all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. *Ivan Milani*, chef del ristorante *Piano 35* di Torino, si cimenta con il balsamico proponendo due assaggi creati apposta per l'occasione, mentre i maestri assaggiatori della Consorceria presentano e raccontano i balsamici di sei ottimi produttori.

Venerdì 23, ore 14, **Del maiale non si butta via niente**. Affinché nulla vada sprecato è importante utilizzare nel momento migliore ogni parte del maiale, lavorandone ognuna in tempi diversi e in maniera diversa per ottenere il massimo del risultato. Guidati da *Giovanni Cuocci*, oste e cuore pulsante della *Lanterna di Diogene* a Solara di Bomporto (Modena), potete vedere quali sono i tagli principali del maiale, come tradizionalmente sono suddivisi, mangiati o conservati.

Venerdì 23, ore 15, **I Regionali di Slow Food presentano – I grani antichi del centro-nord**. Le varietà di grano, dalle valli dell'Adige alla Sicilia sono infinite: una straordinaria agrobiodiversità nei campi, madre di un'eccezionale diversità in tavola. In questo laboratorio potete gustarla provando panini con un mix di grani antichi (tra cui la varietà Rieti) e il grano Gentil Rosso, imbottiti con diverso companatico (mortadella e salame rosa del Presidio).

Sabato 24, ore 15, **Regionali di Slow Food presentano – Buono, pulito e giustissimo: la legalità**. Accanto alle realtà in cui gli agricoltori e produttori resistono a violenze e pressioni illecite, emergono storie di cibo giusto. L'anguilla marinata di Comacchio (Presidio Slow Food) è solo un esempio di quanto assaggiate in questo laboratorio dai sapori "profondi", anche sotto il profilo etico.

Cucina dell'Alleanza:

Giovedì 22, ore 18, **Al Belvedere è un bel mangiare**. La cucina dello chef *Mauro Ricciardelli* della Locanda *Belvedere* a Saludecio (Rimini) è caratterizzata da prodotti stagionali e locali e da cotture sane, alla ricerca continua dell'esaltazione dei gusti. A Torino propone la guancia di mora romagnola (Presidio Slow Food) al vinosanto affumicato dell'alta valle del Tevere, pera cocomerina (Presidio) e rapa di Caprauna (Presidio).

Appuntamenti a Tavola:

Giovedì 22, ore 20.30, **Mare e monti: dalle coste molisane alle colline romagnole**. Due osterie agli antipodi, chiocciolate in Osterie d'Italia, una di mare e una di montagna, accomunate dall'amore per il proprio territorio. *Antonio Terzano* e *Lina di Pompeo* dell'Osteria *Dentro le Muradi* Termoli, *Roberto Casamenti* e *Alessandra Bazzocchi* di *La Campanara* di Galeata (Forlì Cesena), vi propongono un menù creato insieme ai giovani cuochi della Scuola di Cucina di Pollenzo.

Le Cucine di strada e i Food Truck

Immane per completare il già ampio panorama enogastronomico dell'evento le Cucine di strada e i Food Truck, ultima tendenza gastronomica, rispettivamente situati ai Murazzi e in Piazzetta Reale. Due le Cucine di strada della regione: *LaTigellina.com* di Fanano (Mo) e *Osteria del Gran Fritto* di Cesenatico (Fc). Mentre il Food Truck *Beestrò* di San Mauro Pascoli (Fc) propone hamburger e piadine con ottimi prodotti regionali.

I birrifici

Ad accompagnare le Cucine di strada ai Murazzi non potevano mancare le migliori birre artigianali di tutta Italia. Per l'Emilia Romagna sono presenti tre birrifici:

- Retorto Birrificio Artigianale – Podenzano (Pc)
- Birrificio la Buttiga – Piacenza
- Birrificio Del Ducato – Soragna (Pr)

Il Mercato italiano

Il Mercato italiano, nel cuore del Parco del Valentino, riassume la varietà e ricchezza del patrimonio gastronomico di ciascuna regione: dall'Emilia Romagna, il meglio della produzione agroalimentare e non solo.

Aceto

- B&A Alessandro Biagini – Carpi (Mo)
- Acetaia La Bonissima – Casinalbo di Formigine (Mo)
- Acetaia Leonardi 1871 – Magreta di Formigine (Mo)
- Acetaia Giusti – Modena
- Acetaia Malpighi – Modena
- Acetaia del Cristo – San Prospero (Mo)
- Acetaia Compagnia Del Montale – Sassuolo (Mo)
- Azienda Agricola Paltrinieri Guido – Sorbara (Mo)

Birra

- Retorto Birrificio Artigianale – Podenzano (Pc)
- Birrificio la Buttiga – Piacenza
- Birrificio Del Ducato – Soragna (Pr)

Cacao e cioccolato

- Bardini Cioccolaterie – Piacenza

Carne e salumi

- Artigian Quality srl- Artigiani della Mortadella a Bologna – Bologna
- Fattoria Cà Dante – Fanano (Mo)
- Dallatana – Culatello di Zibello DOP – Busseto (Pr)
- Salumificio Rossi – Fontanellato (Pr)
- Azienda Agricola Brè del Gallo – Fontanelle–Roccabianca (Pr)
- Antica Corte Pallavicina – Polesine Zibello (Pr)
- Crocedelizia di Carraglia – Soragna (Pr)

Dolci e prodotti da forno

- Zenzero Candito Biscotteria Naturale – Riolo Terme (Ra)

Gastronomia

- Fresco Piada – Riccione

Prodotti caseari

- Caseificio Valsamoggia – Monteveglio (Bo)
- Agricola Guareschi – Roccabianca (Pr)
- Latteria Sociale Moderna – Bibbiano (Re)
- Grana d'Oro Vacche Rosse – Cavriago (Re)
- Consorzio Vacche Rosse Soc. Coop. Agricola – Reggio Emilia
- I Sapori delle Vacche Rosse – Reggio Emilia
- Fattoria Fiori – Vetto (Re)