



# LA PIANTA

**12 - 15 APRILE 2018**  
**PARCO NORD • BOLOGNA**



**PORCELLI D'AUTORE**  
GUSTOSI PER TRADIZIONE

**12 - 15 APRILE 2018**  
**PARCO NORD • BOLOGNA**

[www.porcellidautore.com](http://www.porcellidautore.com) | [info@porcellidautore.com](mailto:info@porcellidautore.com) | [info@publieventi.it](mailto:info@publieventi.it)

**MOSTRE**

**LA FILIERA DAL NINEIN**

a cura di **Fabrizio Dell'Aquila** e **Meridiana Immagini Diateca - Agricoltura Regione Emilia-Romagna**

**PORCELLI D'AUTORE**

a cura del **circolo fotografico Petroniano AVIS**

**PORCI E PORCARI NEL MEDIOEVO**

a cura di **Massimo Montanari** su gentile concessione dell'Istituzione **Villa Smeraldi-Museo della civiltà contadina**

**INGRESSO GRATUITO A TUTTI GLI EVENTI**  
SINO AD ESAURIMENTO POSTI

**PARCHEGGIO INTERNO**  
ENTRANDO DA VIA STALINGRADO

**LA MANIFESTAZIONE SI TERRÀ ANCHE IN CASO DI PIOGGIA**



[www.amicialninen.wordpress.com](http://www.amicialninen.wordpress.com) | [amicialninen@gmail.com](mailto:amicialninen@gmail.com)

IN COLLABORAZIONE CON

**COTABO**

MEDIA PARTNER



**PORCELLI D'AUTORE**  
GUSTOSI PER TRADIZIONE

**• PROGRAMMA •**

# 12 APRILE *Giovedì*

ore 17.30 | **APERTURA EVENTO TAGLIO DEL NASTRO CON:**  
**Paolo De Castro** - Primo Vice Presidente della Commissione Agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo.  
**Simona Caselli** - assessore all'agricoltura regione Emilia-Romagna  
**Virginio Merola** - sindaco di Bologna  
**Raffaella Donati** - presidente regionale Slow food  
**Gian Carlo Tonelli** - direttore ASCOM Confcommercio Bologna  
**Marco Bergami** - presidente Confederazione Italiana Agricoltori Bologna  
**Luciano Sita** - presidente Salsamentari Bolognesi  
**Tiziana Primori** - AD FICO Eataly world  
**Luigi Vannini** - presidente Associazione Amici dal Ninèin

ore 18.00 | **TEATRO**  
INCONTRO SU:  
**Difesa della qualità, e della produzione "tipica" nel quadro della UE e dei nuovi scenari dell'economia mondo**

Con: **Paolo De Castro** - Primo Vice Presidente della Commissione Agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo  
**Simona Caselli** - assessore all'agricoltura regione Emilia-Romagna  
**Giovanni Zaccanti** - imprenditore  
**Roberto Belli** - pres. Cons. DOP piacentini

ore 18.30 | **SPAZIO MUTUA SALSAMENTARI**  
SHOW WORKING  
**LAVORAZIONE DI UNA MEZZENA**  
a cura di **F.lli Renoffi**

ore 19.00 | **AREA GIOCHI POPOLARI UISP**  
**I GIOCHI DI UNA VOLTA** tiro ai barattoli, il tiro ai ferri di cavallo, e altri giochi da tavolo. **I GIOCHI DI MOVIMENTO:** tiro alla fune, la pentolaccia.

ore 19.00 | **PEDANA DAVANTI AL PALCO ESTERNO**  
**LEZIONE GRATUITA DI BALLI "STACCATI" DELLA TRADIZIONE POPOLARE**

ore 21.00 | **PALCO ESTERNO**  
**TRIBANDA**  
con **Suonabanda, Musicanti dla Bâsa e Fragole e Tempesta** e ballo libero davanti al palco.

ore 21.00 | **TEATRO**  
**IL LAMENTO DEL MAIALE**  
spettacolo teatrale su testo di **Maurizio Garuti** per la regia di **Francesca Calderara** con **Eraldo Turra** e **Gabriele Marchesini**

SEGUE LETTURA DI  
**MIGLIO PORCO CHE UOMO** da Fénelon  
*Dialogues des morts anciens et modernes* (1700)

ore 22.00 | **AREA STREET FOOD**  
DJ SET

# 13 APRILE *Venerdì*

ore 10.00 | **TEATRO**  
INCONTRO PER LE SCUOLE  
incontro con le istituzioni:

**AGROALIMENTARE:**  
**quali prospettive e sbocchi occupazionali**  
con: **Luigi Vannini** - docente Distal - Dipartimento Scienze e tecnologie agroalimentari  
**Luciana Finessi** - Funzionario Regione Emilia-Romagna Assessorato all'agricoltura  
**Claudio Mazzini** - Coop Italia.

ore 10.45 | **SPAZIO ASCOM**  
COOKING SHOW PER LE SCUOLE  
a cura **Ascom** - Unione cuochi bolognesi

ore 11.15 | **SPAZIO AMICI DEL CICCIOLO D'ORO**  
INCONTRO/DIMOSTRAZIONE CON LE SCUOLE  
**COME SI FANNO I CICCIOLO**

ore 11.30 | **TEATRO**  
**STORIE DI PORCELLI:**  
**Tra mondo agrario, corti principesche e industria urbana**  
con: **Franco Cazzola** - già docente di storia economica presso la facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Bologna.  
**Silvio Fronzoni** - già Direttore della Istituzione Villa Smeraldi- Museo della civiltà contadina di Bentivoglio.

ore 13.00  
**DEGUSTAZIONE PER I RAGAZZI DELLE SCUOLE**  
a cura del **Consorzio Salumi Piacentini**

ore 17.30 | **SPAZIO MUTUA SALSAMENTARI**  
PRESENTAZIONE DEL LIBRO  
**SAPERI E SAPORI.**  
**140 anni di storia della mutua.**  
Sarà presente l'autore **Marco Poli**.

ore 18.00 | **TEATRO**  
INCONTRO SU:  
**IL MAIALE PROIBITO E DIFFAMATO**

con **Ugo Caffaz** - antropologo, già direttore del dipartimento cultura e istruzione della regione toscana  
**Roberto Finzi** - già ordinario di storia economica nell'Università di Bologna; autore di "Lonesto porco. Storia di una diffamazione"  
**Massimo Montanari** - Docente ordinario di storia medievale all'Università di Bologna dove insegna anche Storia dell'alimentazione e dirige il Master europeo «Storia e cultura dell'alimentazione»

ore 18.30 | **SPAZIO MUTUA SALSAMENTARI**  
SHOW WORKING  
**LAVORAZIONE DI UNA MEZZENA**  
a cura di **F.lli Renoffi**

ore 19.00 | **AREA GIOCHI POPOLARI UISP**  
**I GIOCHI DI UNA VOLTA** tiro ai barattoli, il tiro ai ferri di cavallo, e altri giochi da tavolo. **I GIOCHI DI MOVIMENTO:** tiro alla fune, la pentolaccia.

ore 19.00 | **PEDANA DAVANTI AL PALCO ESTERNO**  
**VIENI A BALLARE SWING**  
Lezione gratuita di danza stile lindy-hop

ore 19.30 | **TEATRO**  
**MAESTRO ROSSINI, IN CUCINA!**  
In occasione del 150° anniversario della scomparsa di **Giocchino Rossini**, il **Trio Sensibilia** ci offre un particolare omaggio al maestro a base di arie Rossiniane e salumi e bollicine! **Degustazione gratuita.**

ore 21.00 | **PALCO ESTERNO**  
**"CANZONI DA MANGIARE"** CONCERTO E COMICITÀ  
con **Giorgio Comaschi** e **Franz Campi**

ore 22.00 | **AREA STREET FOOD**  
DJ SET

ore 22.15 | **PALCO ESTERNO**  
CONCERTO  
**SWING ERA LEGACY**  
e ballo libero con esibizione della scuola di danza stile lindy-hop

# 14 APRILE *Sabato*

ore 12.00 | **SPAZIO ZAMPANELLA**  
**LA ZAMPANELLA, UNA TRADIZIONE MONTANARA** presentazione, cottura e degustazione.  
con **Gianni Casanova** - zampanellai Alto Reno  
**Tiberio Rabboni** - Gal Appennino bolognese  
**Gianluca Galletti** - ex Ministro dell'ambiente.

ore 12.00 | **SPAZIO SLOW FOOD**  
**LO SPUNTINO ELEGANTE**  
**La mortadell: storia, tradizioni, ricette del salume tipico della nostra città**  
a cura di **Antonella Silvia Bonora** Fiduciaria Slow Food Bologna

ore 12.00 | **RISTORANTE AMICI DEL NINÈIN**  
**PRANZO DI SOLIDARIETÀ**  
offerto da **Porcelli d'autore** a **Bologna social food** e **Caritas**.

ore 15.00 | **AREA STREET FOOD**  
**RADUNO ABARTH EMILIA-ROMAGNA**

ore 16.00 | **SPAZIO AMICI DEL CICCIOLO D'ORO**  
**COME SI FANNO I CICCIOLO**  
Al termine degustazione gratuita.

Ore 16.00 | **STAND NUOVO SALUMIFICIO VITALI**  
**COME SI FA LA COPPA DI TESTA.**  
Al termine degustazione gratuita

ore 16.00 | **AREA GIOCHI POPOLARI UISP**  
**I GIOCHI DI UNA VOLTA** tiro ai barattoli, il tiro ai ferri di cavallo, e altri giochi da tavolo. **I GIOCHI DI MOVIMENTO:** tiro alla fune, la pentolaccia.

ore 16.30 | **SPAZIO ASCOM**  
COOKING SHOW  
a cura **Ascom** - Unione cuochi bolognesi

ore 16.30 | **SPAZIO SLOW FOOD**  
SPETTACOLO PER BAMBINI:  
**I BURATTINI DI RICCARDO.**  
Fagiolino, Sganapino e la Mortadella.

ore 17.00 | **TEATRO**  
**IL LAMENTO DEL MAIALE**  
spettacolo teatrale su testo di **Maurizio Garuti** per la regia di **Francesca Calderara** con **Eraldo Turra** e **Gabriele Marchesini**

ore 18.00 | **SPAZIO SLOW FOOD**  
**IL GIRO D'ITALIA DEI SALAMI**  
**Il salame, più di ogni altro salume, unisce la penisola ma ne rappresenta esemplarmente la diversità.**  
a cura di **Mirco Marconi** docente dell'Università di Scienze Gastronomiche

ore 18.30 | **TEATRO**  
INCONTRO SU:  
**IL MAIALE E LA MEDICINA:**  
**da Galeno ai trapianti.**  
Con **Roberto Finzi** - già ordinario di storia economica nell'Università di Bologna. Autore di "Lonesto porco. Storia di una diffamazione"  
**Angelo Rossi** - gastroenterologo già Vice-Presidente

della Società Italiana di Endoscopia Digestiva  
**Enrico Roda** - già ordinario di Malattie dell'Apparato Digerente presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Bologna e Responsabile della U.O. di Gastroenterologia del Policlinico S. Orsola - Malpighi.  
Dal 2011 consulente di gastroenterologia e nutrizione clinica presso il Gruppo Villa Maria Hospital e Direttore della Rete di laboratori Functional Foods and Global Health.

ore 18.30 | **SPAZIO MUTUA SALSAMENTARI**  
**REALIZZAZIONE DELLA SALSICCIA PIÙ LUNGA DELLA CITTÀ.**  
A cura di **F.lli Renoffi** in coll. con volontari **Avis Budrio**

ore 19.00 | **PEDANA DAVANTI AL PALCO ESTERNO**  
**VIENI A BALLARE IRLANDESE**  
Lezione gratuita di ballo irlandese con i **Gens d'Ys**

ore 21.00 | **PALCO ESTERNO**  
**VITO IN "STORIE DELLA BASSA"**

ore 22.00 | **PALCO ESTERNO**  
**DARÀN** concerto folk popolare irlandese e esibizione dei **Gens d'Ys** - balli tradizionali irlandesi

ore 22.00 | **AREA STREET FOOD**  
DJ SET

# 15 APRILE *Domenica*

dalle ore 10.00 | **AREA STREET FOOD**  
**RADUNO ABARTH**

ore 11.00 | **SPAZIO MUTUA-SALSAMENTARI**  
SHOW WORKING  
**LAVORAZIONE DI UNA MEZZENA** a cura di **F.lli Renoffi**

ore 11.30 | **SPAZIO SLOW FOOD**  
**PORCO MA BUONO**  
**Incontro di cultura gastronomica dedicato al maiale**

a cura di **Micaela Mazzoli** e **Monti Matteo Formatori**  
*Slow Food* / Il pranzo domenicale sarà accompagnato da **musica country e blue grass**

ore 12.00 | **PALCO ESTERNO**  
**STRINGS O' GARDEN - CONCERTO**

ore 15.00 | **AREA STREET FOOD**  
**FESTA DEI COLORI**

ore 16.00 | **AREA GIOCHI POPOLARI UISP**  
**I GIOCHI DI UNA VOLTA** tiro ai barattoli, il tiro ai ferri di cavallo, e altri giochi da tavolo. **I GIOCHI DI MOVIMENTO:** tiro alla fune, la pentolaccia.

## • I RISTORANTI •

### RISTORANTE AMICI DEL PORCELLO

Lasagne .....	7€
Gramigna con salsiccia .....	6€
Maccheroncini con lo speck .....	7€
Stinco con patate .....	9€
Salsiccia e fagioli .....	7€
Scaloppina aceto balsamico .....	7€
Patate fritte .....	3€
Zuppa inglese .....	3€
Crema caramel .....	3€

VENERDI SERA:

**LA MAIALATA CON ZAMPETTI, CODA, OSSA**

### RISTORANTE BRACERIA TOSCANA

Primi  
Pici alla laido  
Pappardelle al cinghiale  
Secondi alla griglia  
Gran Grigliata toscana mista  
Rosticciana  
Maialino  
Contorno  
Insalata mista  
Patata al cartoccio cotta nella brace

### RISTORANTE YSB-BOLOGNA

Strette con il ragù della Jencky  
Crescentine con mortadella

### RISTORANTE CÀSA SLOW FOOD

Cartoccio di polpettine a scottadito di bovina romagnola e mortadella  
**Mora Mora macelleria Scapin** la Campanara presidio slow food la mortadella con carne di mora anche questa presidio  
**Mafaldine con Fagiolina del Trasimeno di Flavio Orsini** e **Tarese del Valdarno Macelleria Fabbrini Ristorante** **Laghi - Fagiolina e Tarese Presidi.**  
**Ciambellone romagnolo con la crema della nonna Lilla** impastato con lo strutto di mora romagnola  
**Gelato di rose con Prosciutto di Mora Romagnola croccante** **Ristorante Laghi**

2 piatti + 1 calice 20.00 euro | 1 piatto 10.00 euro dolce 4€

### PIZZERIA APERTA TUTTI I GIORNI

LE CARNI SONO FORNITE DA  
**NUOVO SALUMIFICIO VITALI DI PIETRACOLORA**  
I VINI SONO FORNITI DA  
**CANTINE ZUFFA DI IMOLA**

## • AREA STREET FOOD •

### GIOVEDÌ 12 APRILE

ore 17.00 sino alle 24.00  
APERTURA CUCINE VIAGGIANTI  
MUSICA CON DJ SET

### VENERDÌ 13 APRILE

dalle ore 11.00 sino alle 02.00  
APERTURA CUCINE VIAGGIANTI  
INTRATTENIMENTO CON MUSICA DJ ED  
dalle 22.00  
**SI BALLA CON LA DISCOTECA!**  
(Lancio di 200 magliette dello street food)

LUNGO IL PERCORSO DELLA MANIFESTAZIONE TROVERETE LE NOSTRE CUCINE VIAGGIANTI CON SPECIALITÀ DAL NORD AL SUD E VARIE POSTAZIONI DI DEGUSTAZIONE DELLA NOSTRA MIGLIORE BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA ED ESTERA.

### SABATO 14 APRILE

dalle ore 11.00 sino alle 03.00  
APERTURA CUCINE VIAGGIANTI  
dalle ore 15.00 sino alle 23.00  
**RADUNO ABARTH ROMAGNA** (Bologna- Reggio Emilia - Romagna) con oltre 80 auto dalle ore 22.00  
**MUSICA E DIVERTIMENTO CON RANDOM PARTY** (musica con dj set)

### DOMENICA 15 APRILE

dalle ore 10.30 sino alle 24.00  
APERTURA CUCINE VIAGGIANTI dalle ore 15.00  
**FESTA DEI COLORI**  
E A FINIRE DIVERTIMENTO PURO CON MUSICA.

ore 16.00 | **SPAZIO AMICI DEL CICCIOLO D'ORO**  
**COME SI FANNO I CICCIOLO**  
Al termine degustazione gratuita

ore 16.00 | **STAND NUOVO SALUMIFICIO VITALI**  
**COME SI FA LA COPPA DI TESTA.**  
Al termine degustazione gratuita

dalle 16.30 | **SPAZIO ASCOM**  
COOKING SHOW  
a cura **Ascom** - Unione cuochi bolognesi

ore 17.00 | **SPAZIO SLOW FOOD**  
**PORCO MA BUONO**  
**Incontro di cultura gastronomica dedicato al maiale**  
a cura di **Micaela Mazzoli** e **Monti Matteo Formatori**  
*Slow Food*

Ore 17.30 | **SPAZIO MUTUA SALSAMENTARI**  
PRESENTAZIONE DEL LIBRO:  
**Maiali si nasce, salami si diventa**  
con **Giovanni Tamburini**, autore e **Chiara Cremonini**, figlia del compianto **Gabriele**, coautore della pubblicazione.

ore 18.30 | **SALA CONVEGNI**  
INCONTRO SU

**BIODIVERSITÀ SUINA:**  
**le razze in pericolo di estinzione.**  
**Il benessere animale**

**Luca Fontanesi** - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari  
**Guido Zamai** - presidente dell'OI Gran suino Italiano  
**Giorgio Bonacini** - laureato in scienza delle produzioni alimentari collaboratore *Slow Food*

ore 18.30 | **SPAZIO MUTUA SALSAMENTARI**  
SHOW WORKING  
**LAVORAZIONE DI UNA MEZZENA** a cura di **F.lli Renoffi**

ore 19.00 | **PEDANA DAVANTI AL PALCO ESTERNO**  
**VIENI A BALLARE COUNTRY**  
Lezione gratuita di ballo con i **Country Mood** e **Crazy bulls line dance**

ore 21.00 | **PALCO ESTERNO**  
**CRAZY BULLS**  
CONCERTO DI MUSICA COUNTRY  
esibizione di ballo in linea delle scuole **Country Mood** e **Crazy bulls line dance**

ore 22.00 | **AREA STREET FOOD**  
DJ SET

ore 22.15 | **PALCO ESTERNO**  
**GRAN FINALE CON IL CONCERTO DI JOE DI BRUTTO**  
Si balla vintage anni '70