

il clima
Nel piatto

la biodiversità
come barriera
al cambiamento
climatico

TERRA
MADRE
Salone
del Gusto
2024
26-30 SETTEMBRE
PARCO DORA, TORINO



**Fare Pace
con la Natura**



Slow Food®
Emilia-Romagna

Regione Emilia-Romagna

VISIT EMILIA
ROMAGNA

CASA
ARTUSI

Associazione Italiana Sommelier
AIS Emilia
dal 1973

UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA

Benvenuti in Emilia-Romagna: gli appuntamenti di Terra Madre

Giovedì 26



ore 11,30

Evento inaugurale con Presìdi Slow Food,
prodotti e vini DOP e IGP dell'Emilia-Romagna



ore 12,30

La pasta ripiena lungo la Via Emilia:
Cappelletti all'uso di Romagna (caplet), la variante
del ravennate con Parmigiano Reggiano DOP e Vitellone
Bianco dell'Appennino Centrale IGP
Comunità Slow Food Il lavoro dei contadini



ore 13,30

Il Presidio nazionale degli ulivi secolari in Emilia-Romagna e
l'Olio extravergine di oliva di Brisighella DOP



ore 14,30

Cubetti arrosto di Zampone Modena IGP
con insalatina di uva e savor



ore 15,30

Risotto con Riso del Delta del Po IGP,
zafferano e Salamini italiani alla
cacciatora DOP



ore 16,30

Fare pace con il mare:
sale e marinati si sono alleati
*Ente Parco del Delta del Po, Condotta Slow Food Ferrara,
Terre e Sabbie, Condotta Slow Food Ravenna*



ore 17,30

L'Emilia incontra la Romagna:
Mortadella Bologna IGP e Piadina romagnola IGP



ore 18,30

La rinascita dopo l'alluvione in Romagna
Condotta Slow Food Godo e Bassa Romagna



ore 19,30

Aperitivo ragionato: Una biodiversità da conoscere
Il Carciofo Violetto di Bologna Presidio Slow Food,
il Carciofo Moretto di Brisighella e la Zucca Berettina
prodotti dell'Arca del Gusto Slow Food
vino in abbinamento: Albana di Romagna



Ogni evento vuole fare conoscere, attraverso la degustazione di cibo e vini di qualità, l'accoglienza e la cultura enogastronomica dell'Emilia-Romagna.