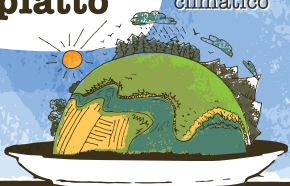


il clima  
Nel piatto

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

CASARTUSI

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.