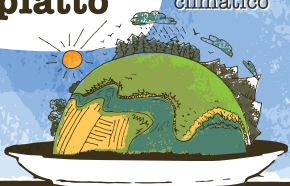


il clima  
Nel piatto

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

## Venerdì 27



ore 10,30

Gener-Azione Goals

Il racconto del progetto dedicato alla sostenibilità  
nelle scuole e colazione con i Presidi

Comunità Slow Food Alimentae



ore 11,30

Prosciutto di Modena DOP, fichi e

Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP



ore 12,30

La pasta ripiena lungo la Via Emilia:  
Tortelloni modenesi con grani antichi dell'Appennino,  
ricotta di vacca Bianca Modenese, guanciale  
di Mora Romagnola e Parmigiano-Reggiano DOP

Condotta Slow Food Vignola e Valle del Panaro



ore 13,30

Il Saslá: uva da tavola bolognese, prodotto  
dell'Arca del Gusto Slow Food

Condotta Slow Food Valli Reno Lavino Samoggia



ore 14,30

Millefoglie di Mortadella Bologna IGP,  
melanzane affumicate e timo



ore 15,30

Crema di cannellini, cipolla rossa e Pancetta piacentina DOP.  
Coppa, Pancetta e Salame piacentini DOP



ore 16,30

Storie di ricette di Romagna: Tortelli alla lastra e Raviggliolo

Condotta Slow Food Forlì Appennino Forlivese



ore 17,30

Passatelli di farina di Marrone di Castel del Rio IGP,  
porro e Cotechino Modena IGP



ore 18,30

La Via Romea imperiale: da Trento ad Arezzo  
Il turismo slow delle Camminate

Condotte Slow Food Frignano, Modena e Vignola



ore 19,30

Aperitivo ragionato: Non chiamiamole tigelle!

Le crescentine artigianali e industriali

vini in abbinamento: Lambruschi Sorbara e Grasparossa  
a rifermentazione spontanea



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