

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

Domenica 29



ore 10,30

I Distretti Biologici dell'Emilia Romagna:
incontro con i rappresentanti e i contadini dei distretti
biologici di Modena, Reggio Emilia, Parma e Romagna
e colazione con i Distretti



ore 11,30

L'Emilia incontra la Romagna:
Culatello di Zibello DOP e Piadina Romagnola IGP



ore 12,30

La pasta ripiena lungo la Via Emilia:
La Marietta di Casa Artusi prepara il Cappelletto
all'uso di Romagna n.7 con Parmigiano-Reggiano DOP
Casa Artusi, Associazione delle Mariette



ore 13,30

Praticare il paesaggio: Pascoli e Comunità
Alla riscoperta del legame tra uomo e natura
Oltreterra



ore 14,30

Melanzane, Parmigiano Reggiano DOP e pane profumato



ore 15,30

L'Emilia incontra la Romagna:
Salame felino IGP e Piadina Romagnola IGP



ore 16,30

Il primo Orto di comunità Slow Food in regione:
Il progetto "Prossima fermata" di Cadeo
Condotta Slow Food Piacenza



ore 17,30

L'Emilia incontra la Romagna:
Coppa di Parma IGP e Piadina Romagnola IGP



ore 18,30

Trebbiani modenesi e Aceto balsamico: come una tradizione
centenaria salva la biodiversità
Con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP della
Batteria di Slow Food...dal 1987
Condotte Slow Food di Vignola e Modena



ore 19,30

Aperitivo ragionato: Piacenza, la porta dell'Emilia
La Mariola Presidio Slow Food (Fili Salini) e la Burtleina,
la confettura di pera Lauro/Nobile Presidio Slow Food
vino in abbinamento: Malvasia di Candia Aromatica



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