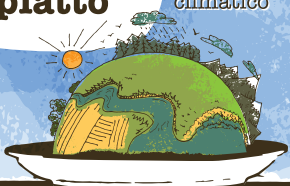


il clima
Nel piatto

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

Lunedì 30



ore 10,30

Emilia-Romagna e Piemonte si incontrano
attraverso la Rete Slow Food dei Castanicoltori.
Conferenza stampa e colazione con i Presidi



ore 11,30

Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP e
Pere dell'Emilia-Romagna IGP



ore 12,30

Tortelli di ricotta con la coda alla piacentina e
Anolini della Val D'Arda con ripieno di
Parmigiano-Reggiano DOP e Prosciutto di Parma DOP
Condotta Slow Food Piacenza



ore 13,30

La transumanza con la Pecora Cornigliese
Presidio Slow Food
Condotta Slow Food Parma



ore 14,30

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



ore 15,30

Tagliolino con crema di Scalogno di Romagna IGP



ore 16,30

La frugalità del Pollo Romagnolo Presidio Slow Food
Condotta Slow Food Imola



ore 17,30

Aperitivo ragionato:
Verso Terra Madre 2026
Brindisi di salute



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