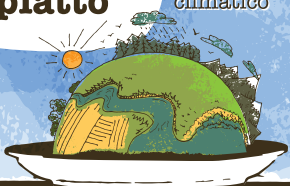


il clima
Nel piatto

la biodiversità
come barriera
al cambiamento
climatico

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



Slow Food®
Emilia-Romagna
**Fare Pace
con la Natura**

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

Sabato 28



ore 10,30

La rete dei Castanicoltori e la Comunità dell'Alta Valle del Reno: racconti dalla montagna e colazione appenninica



ore 11,30

Bruschette
Olio extravergine di oliva di Brisighella DOP e Aglio di Voghiera DOP Crema di Aglio nero di Voghiera DOP Squacquerone di Romagna DOP e acciughe dell'Adriatico



ore 12,30

La pasta ripiena lungo la Via Emilia:
Balanzoni bolognesi con Mortadella Bologna IGP dello Chef Ivan Poletti
Dimostrazione a cura della Marietta di Casa Artusi
Condotta Slow Food Area Metropolitana di Bologna



ore 13,30

Le donne e la cura dell'Appennino Bolognese: l'agricoltura di montagna declinata al femminile
Condotta Slow Food Area Metropolitana di Bologna



ore 14,30

Risotto con Riso del Delta del Po IGP,
Squacquerone di Romagna DOP e Aceto Balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP

ore 15,30

La Cucina Italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale
Casa Artusi, comunità proponente la candidatura Unesco



ore 16,30

Verso il Presidio della Mela Rosa Romana
Condotte Slow Food Area Metropolitana di Bologna e Valli Reno Lavino Samoggia

ore 17,30

L'Artusi, la cucina di casa e l'arte del recupero
Dimostrazione a cura della Marietta di Casa Artusi



ore 18,30

Qua una volta era tutta discoteca
Racconto delle colline riminesi e dei loro protagonisti come il Presidio della cipolla dell'acqua di Santarcangelo
Condotta Slow Food Rimini e San Marino



ore 19,30

Aperitivo ragionato: Gli allevamenti sostenibili
La Mora Romagnola Presidio Slow Food
vino in abbinamento: Sangiovese 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.