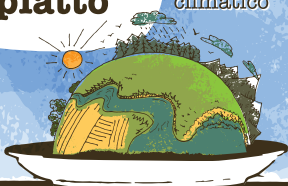


il clima
Nel piatto

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 Ravigliolo

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.