

Degusta l'Emilia-Romagna



Prati stabili, universi batterici: la galassia visibile del gusto

Per prenotare il tuo posto a un talk con degustazione oppure a un aperitivo, scrivi a: slowfoodemiliaromagna@network.slowfood.it

Venerdì 19 settembre 2025

Inaugurazione  ore 12.00

- **Alessio Mammi** - Assessore all'Agricoltura e agroalimentare, Caccia e Pesca, Rapporti con l'Ue dell'Emilia-Romagna
- **Claudia Zama** - Presidente Slow Food Emilia-Romagna

 A seguire degustazione con

- **Parmigiano Reggiano DOP, Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP e Aceto balsamico di Modena IGP**
- **Passatello con crema di Squacquerone di Romagna DOP e spinacino**

  ore 13.00

Il viaggio microbiologico nei caseifici dell'Emilia-Romagna. Antonella Silvia Bonora, Vice Presidente Slow Food Emilia Romagna chiacchiera con:

- **Roberto Maccaferri**, Presidente Agrimercato Bologna
- **Emanuela Armaroli**, già veterinaria associazione allevatori Emilia-Romagna

 A seguire degustazione

- **Azienda Agricola Valbona** (Loiano, BO) - Formaggi caprini
- **Condotta Romagna Valle del Lamone** - Confettura pesca buco incavato
- **Apicoltura biologica di Katia Del Quattro** (San Damiano, BO) - miele
- **Azienda Agricola Daniele Longanesi** (Bagnacavallo, RA) - vino
- **Baker di Piergiorgio Alla** (BO) - pane di grani antichi

  ore 15.00

Piccoli comuni e terre alte come galassie da riscoprire. Marina Kovari, Ambasciatrice del Patto Europeo per il Clima, chiacchiera con:

- **Ermanno Pavesi**, Vice Sindaco di Monzuno e Presidente Foidatonda
- **Francesca Biagi**, direttrice Appennino Slow
- **Tommaso Martini**, Presidente Slow Food Trentino Alto Adige

 A seguire degustazione con

- **Fattoria Ca' di Monti** (San Benedetto Val di Sambro, BO) - formaggi caprini
- **Azienda Agricola il Mulino** (Grizzana Morandi, BO) - confettura di mela rosa romana
- **Viticoltori dell'Alto Appennino** (Lizzano in Belvedere, BO) - vino
- **Baker di Piergiorgio Alla** (Bologna) - crescenta di grani antichi

  ore 17.00

Degustazione - Fonduta che fonde il cuore

- **Fonduta di Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, Pera dell'Emilia-Romagna IGP grigliata e Aglio di Voghiera DOP nero in polvere**

  ore 19.00

Distillati di emozioni: aperitivo con spirits e delizie DOP

- **Gin di Romagna con aceti balsamici e Aglio di Voghiera DOP nero in polvere**
- **Crostino di crescenta di Bologna con Squacquerone di Romagna DOP, Prosciutto di Parma DOP e rucola**

Sabato 20 settembre 2025

  ore 10.30

Il caseificio urbano, a cura della Condotta Romagna Valle del Lamone con:

- **Andrea Casalini**, titolare attività
- **Claudia Zama**, Presidente Slow Food Emilia-Romagna
- **Ermanno Spina**, Fiduciario della Condotta Romagna Valle del Lamone

 A seguire degustazione con

- **Azienda Agricola Il buon pastore** - formaggi pecorini
- **Condotta Romagna Valle del Lamone** - Confettura pesca buco incavato
- **Piadina Romagnola IGP**
- **Tenuta Uccellina - Russi (RA)** - vino



ore 13.00

Degustazione - L'insolita coppia DOP

- Tagliolino allo zafferano con **Aglio di Voghiera DOP** nero in polvere e **Pancetta piacentina DOP**



ore 15.00

Degustazione - Dolce, forte e Passito

- **Formaggio di Fossa di Sogliano DOP**, **Amarene brusche di Modena IGP** e vini passiti di Romagna



ore 17.00

Co-progettare l'innovazione nelle terre alte, con:

- Progetto Ecosister **The New Forest** con **Roberto Bertorelli**, Comune di Bardi (PR)
- Progetto **Green Meal Appennino bolognese** con **Marina Kovari**, Slow Food AM Bologna
- **Biodistretti, GAL, Associazioni di categoria della Regione Emilia Romagna, la Rete Politiche Locali del cibo**



A seguire degustazione con:

- **Azienda Agricola Brugnoli** (Bardi, PR - Parmigiano Reggiano DOP biologico)
- **Distretto Parma Bio Valley**
- **Azienda Agricola Natura di Casa** (Camugnano BO) - confettura di fragole e balsamico
- **Birrificio Beltaine** (Granaglione BO) - birra alla castagna
- **Piadina Romagnola IGP**



ore 19.00

Galassia Emilia-Romagna in fermento, tra birre artigianali e piadine

- Millefoglie di **Piadina Romagnola IGP** e **Mortadella Bologna IGP**

Domenica 21 settembre 2025



ore 11.00

Degustazione - I corpi celesti del gusto

- Insalatina d'uva e **Casciotta d'Urbino DOP**, **Olio EVO Brisighella DOP** con gocce di **Aceto balsamico di Modena IGP**



ore 12.00

La neo costituita **Associazione Latte Crudo Italia** si presenta con:

- **Giulia Rubertelli** - Azienda Agricola Amamaja (PR)
- **Lorenzo Facchetti** - Azienda La Via Lattea (BG)
- **Sandro Gallina** - Fattoria Gallina Golosa (CN)
- **Lorenzo Brighi** - Azienda agricola Il Satiro (RN)



A seguire degustazione con

- **Az. Agricola Amamaja** - formaggi
- **La Via Lattea** - formaggi
- **Fattoria Gallina Golosa** - formaggi
- **Piadina Romagnola IGP**
- **Birre artigianali** a cura di Carlo Cleri (beer sommelier) Condotta Slow Food Rimini-San Marino



ore 15.00

Degustazione - Costellazione di sapori: il risotto che brilla

- Risotto con **Riso del Delta del Po IGP**, **Squacquerone di Romagna DOP**, **Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP** e **Cipolla dell'acqua di Santarcangelo**



ore 17.00

Degustazione - L'universo a scaglie

- Tartare di bovina romagnola, **Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP**, **Olio EVO Brisighella DOP** e **Parmigiano Reggiano DOP** 36 mesi



ore 19.00

Un sorso di vino, un morso di piacere

- Bocconcino di **Piadina Romagnola IGP**, **Coppa**, **Pancetta** e **Salame piacentini DOP**

Lunedì 22 settembre 2025



ore 11.00

Degustazione - E' big bang tra Casciotta e bus incavè

- **Casciotta d'Urbino DOP** e confettura di pesca dal buco incavato



ore 12.00

Degustazione - Tra fossa e malfattino metti pure l'acet(in)o

- Malfattino con **Formaggio di Fossa di Sogliano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**



ore 13.00

L'Emilia-Romagna saluta Cheese 2025 con una selezione di prodotti DOP e IGP in degustazione