

Nati qui, apprezzati in tutto il mondo

I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna

MARTEDÌ 7 MAGGIO 2024



Calendario eventi e degustazioni

ore 11.30

Piadina romagnola IGP, Parmigiano Reggiano DOP e Culatello di Zibello DOP

ore 12.30

Culatello di Zibello DOP: unico in tutto

ore 13.30

INAUGURAZIONE STAND

Degustazione a cura dello chef Omar Casali (Ristorante Maré, Cesenatico) per l'Associazione Cheftochef

Ariminum Placentia: Cappelletti ripieni con Mortadella Bologna IGP e Grana Padano DOP, zuppa di Squacquerone di Romagna DOP e melassa di Scalogno di Romagna IGP

ore 15.00

Bocconcino di Mortadella Bologna IGP con Squacquerone di Romagna DOP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Vini in abbinamento a cura di Enoteca Regionale Emilia Romagna



UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA



Nati qui, apprezzati in tutto il mondo

I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna

MERCOLEDÌ 8 MAGGIO 2024



Calendario eventi e degustazioni

- ore 11.00** Crostino di Patata di Bologna DOP con Prosciutto di Parma DOP
- ore 12.00** Tartare di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP con Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, Olio EVO Brisighella DOP
- ore 13.00** Degustazione a cura dello chef Emilio Barbieri (Ristorante Strada facendo, Modena) per l'Associazione Cheftochef
Cannolo 1350: cialda all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, mousse di ricotta, melanzane candite, chips di Prosciutto di Modena DOP e vellutata di Aglio nero di Voghiera DOP
- ore 14.00** Risotto con Riso del Delta del Po IGP, Pancetta piacentina DOP, Aglio nero di Voghiera DOP e Grana Padano DOP
- ore 15.00** Toast di Piadina romagnola IGP, crema di carciofi e Salame piacentino DOP
- ore 16.00** Incontro con la stampa specializzata agroalimentare e ambientale ARGA-UNARGA FNSI: presentazione dei premi giornalistici per i giovani e l'innovazione.
A seguire degustazione mix DOP e IGP in purezza

Vini in abbinamento a cura di Enoteca Regionale Emilia Romagna



UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA



Nati qui, apprezzati in tutto il mondo

I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna

GIOVEDÌ 9 MAGGIO 2024



Calendario eventi e degustazioni

- ore 11.00** Piadina romagnola IGP, crema di Patata di Bologna DOP con Scalogno di Romagna IGP e Salamini italiani alla Cacciatora DOP
- ore 12.00** Piadina romagnola IGP, Squacquerone di Romagna DOP e Prosciutto di Modena DOP
- ore 13.00** Degustazione a cura dello chef Salvatore Morello (Ristorante Inkiostro, Parma) per l'Associazione Cheftochef
Risotto con Riso del Delta del Po IGP, nasello e cipolla di Medicina, erbe e Brandade di Patata di Bologna DOP
- ore 14.00** Risotto con Riso del Delta del Po IGP con Salame piacentino DOP, Parmigiano Reggiano DOP
- ore 15.00** Cotechino Modena IGP alle erbe aromatiche e Aceto Balsamico di Modena IGP
Zampone Modena IGP con Patata di Bologna DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP
- ore 16.00** Liliacee dell'Emilia-Romagna: da complemento a protagoniste all'insegna della qualità
Aglione di Voghiera DOP, Scalogno di Romagna IGP, Cipolla Boretana, Cipolla di Medicina, Aglio Piacentino di Monticelli d'Ongina e Cipolla dell'acqua di Santarcangelo. A cura di Cheftochef; segue degustazione mix Dop e Igp in purezza.

Vini in abbinamento a cura di Enoteca Regionale Emilia Romagna

Nati qui, apprezzati in tutto il mondo

I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna

VENERDÌ 10 MAGGIO 2024



Calendario eventi e degustazioni

ore 11.00 Castagnaccio di Marrone di Castel del Rio IGP

ore 12.00 Degustazione a cura dello chef Daniele Repetti (Ristorante Nido del Picchio, Piacenza) per l'Associazione Cheftochef
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP marinato con maionese di soia all'Aglio nero di Voghiera DOP, chips di Riso del Delta del Po IGP e Scalogno di Romagna IGP in giardiniera

ore 13.00 Piadina romagnola IGP, crema di Grana Padano DOP e Coppa piacentina DOP

Vini in abbinamento a cura di Enoteca Regionale Emilia Romagna



UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA

