



A TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO
con il PARMIGIANO REGGIANO
Lingotto Fiere – Pad. 1 Emilia-Romagna 1D 051 - 1C 052

Giovedì 20 settembre

Ore 11.00 Caseifici alla ribalta - Presentazione del Caseificio Rosola di Zocca (MO) con degustazione guidata

Ore 13.00 Antichi ingredienti e nuovi sapori - Le pizze del pluripremiato Gianni Di Lella incontrano la biodiversità del Parmigiano Reggiano

Ore 16.00 Il Trentino incontra la Food Valley - Degustazione di Parmigiano Reggiano in abbinamento alle Grappe del Trentino

Ore 19.00 Le Aziende Agricole si raccontano – Presentazione dell’Azienda Agricola Grana D’Oro di Cavriago (RE) con degustazione guidata

Venerdì 21 settembre

Ore 10.30 Parmigiano Reggiano al ristorante: il dilemma della formaggiera - Come garantire al consumatore che sceglie il Parmigiano Reggiano che in tavola non ci sia un fake? Interverranno Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano, Eugenio Signoroni, curatore della guida Osterie d’Italia di Slow Food Editore e Maria Amalia Anedda, chef del Ristorante Les Caves. Modererà l’incontro Massimo Bernardi, direttore di Dissapore.

Ore 13.00 Antichi ingredienti e nuovi sapori - Le pizze del pluripremiato Gianni Di Lella incontrano la biodiversità del Parmigiano Reggiano

Ore 15.00 Parmigiano Reggiano e Piano35: un cocktail vincente! – Performance di mixology abbinata a degustazione di Parmigiano Reggiano in collaborazione con il lounge bar torinese Piano35

Ore 19.00 Le Aziende Agricole si raccontano – Presentazione dell’Azienda Agricola Fattorie Fiori di Vetto (RE) con degustazione guidata

Sabato 22 settembre

Ore 11.00 Caseifici alla ribalta - Presentazione del Caseificio Sociale Cavola di Toano (RE) con degustazione guidata

Ore 13.00 Parmigiano Reggiano e vini Alta Langa: il valore del tempo e del territorio – Degustazione di 4 stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento ai vini del Consorzio Alta Langa

Ore 15.00 Caseifici alla ribalta - Presentazione del Consorzio Vacche Rosse di Reggio Emilia (RE) con degustazione guidata

Ore 17.00 Visite nei caseifici del Parmigiano Reggiano - Un viaggio alla scoperta dell'origine del gusto e dell'artigianalità in compagnia del Caseificio Gennari di Collecchio (PR)

Ore 19.00 Le Aziende Agricole si raccontano – Presentazione della Società Agricola Nonno Contadino di Reggio Emilia con degustazione guidata

Domenica 23 settembre

Ore 11.00 Caseifici alla ribalta - Presentazione del Caseificio 4 Madonne Caseificio Dell'Emilia di Lesignana (MO)

Ore 13.30 Quando il Mastro Casaro incontra il Mastro Birraio – Degustazione di 4 stagionature di Parmigiano Reggiano abbinato alle birre artigianali selezionate da Quality Beer Academy

Ore 15.00 Sinergia tra due eccellenze italiane – Degustazione di due stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento a due tipologie di Franciacorta selezionate dal Consorzio Franciacorta

Ore 17.00 Visite nei caseifici del Parmigiano Reggiano - Un viaggio alla scoperta dell'origine del gusto e dell'artigianalità in compagnia della Latteria Sociale Moderna di Bibbiano (RE)

Ore 19.00 Dieci mesi da Fico – A dieci mesi dall'apertura del parco del cibo più grande al mondo, Sebastiano Sardo, marketing manager di Fico Eataly World, farà un bilancio e illustrerà gli sviluppi futuri

Lunedì 24 settembre

Ore 12.00 Parmigiano Reggiano e Vermouth storico di Torino: un “nuovo” classico – Degustazione di Parmigiano Reggiano in abbinamento ai vermouth selezionati dall'Istituto Vermouth Storico di Torino