



Piacenza è un mare di sapori

In collaborazione con



Consorzi aderenti



Collaborazioni Tecnico - Operative



seguiteci su:



Segreteria organizzativa
 Consorzio Salumi Tipici Piacentini
 Tel. 0523 591260- info@salumidoppiacentini.it
 www.salumidoppiacentini.it

24 - 25 settembre 2022
 portici di Palazzo Gotico

Piacenza è un mare di sapori

A Cena con

Tramonto DiVino®
 Vini e Cibi tipici dell'Emilia Romagna in Degustazione

APERIDOP
 Piacentino



In collaborazione con



mipaaf Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI D.M. 0040676 DEL 28.01.2022



C'è un Paese dove da sempre si fanno Capolavori Alimentari

Ci sono tanti modi per far conoscere i cibi e i prodotti più buoni del mondo, ma di certo quello scelto dall'Assessorato all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna è originale: per la prima volta i 44 Prodotti DOP e IGP della Regione (un primato a livello europeo, con un valore di 3,5 miliardi di euro) saliranno sul palco di uno spettacolo rock 'n roll di grande successo.

PER PARTECIPARE

- La partecipazione all'AperidOP di **Sabato 24 settembre** il costo è di €25. Si può prenotare all'indirizzo mail: info@salumidoppiacentini.it oppure recarsi direttamente all'ingresso della manifestazione (fino esaurimento posti).



- Per partecipare a "Tramonto DiVino" **Domenica 25 settembre** il costo è di €35. Si deve prenotare al sito www.shop.emiliaromagnavini.it.

Tramonto DiVino

Le due serate avverranno nel rispetto delle normative vigenti dettate dall'emergenza COVID-19.

Sabato 24 settembre

Ore

- 10.30** Incontro con le scolaresche degli Istituti Superiori per valorizzare i prodotti tutelati della Regione Emilia-Romagna.
- 10.30** Visita agli impianti di stagionatura dei Salumi DOP Piacentini (riservato ai partecipanti al Press Tour "C'è un Paese dove da sempre si fanno Capolavori Alimentari").
- 14.00** **C'è un Paese dove da sempre si fanno Capolavori Alimentari** Press Tour riservato agli addetti della comunicazione.
- 16.00** **Le Paste della Via Emilia** Laboratorio interattivo sulle diverse paste che caratterizzano la Via Emilia a cura di **Carla Brigladori** responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi.
- 19.00** **APERIDOP Piacentino**
 - I tre magnifici DOP piacentini in purezza con giardiniera piacentina;
 - Non solo DOP tante altre proposte della salumeria piacentina;
 - **Show cooking**
Come interpreta i Salumi Piacentini DOP lo chef Daniele Persegani;
 - Le intriganti proposte dello Chef **Paco Zanobini;**
 - Le dolci creazioni della Gelateria Pasticceria **Mil Sabores;**
 - **Da noi la vita si sorseggia** I vini del Consorzio di Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini sono protagonisti nell'APERIDOP Piacentino.

21.30 Concerto di Daniele Ronda



Domenica 25 settembre

Ore

- 10.30** **Una Fetta di Storia** I 50 anni del Consorzio dei Salumi Tipici Piacentini raccontati da Giuseppe Romagnoli (a tutti i partecipanti in omaggio una copia del libro "Una Fetta di Storia").
- 11.30** **Assaporando s'Impara** Laboratorio interattivo dedicato ai salumi piacentini DOP con degustazione guidata.
- 17.00** **Le Paste della Via Emilia** Laboratorio interattivo a cura di Carla Brigladori responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi.
- 19.30** **Tramonto DiVino**
 - Entrée con i grandi salumi della Regione Emilia-Romagna;
 - I tre magnifici DOP della Salumeria Piacentina (Coppa Piacentina, Salame Piacentino, Pancetta Piacentina) con "Burtleina" piacentina;
 - Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Bologna IGP, Cacciatore DOP con Piadina Romagnola IGP;
 - Grana Padano e Parmigiano Reggiano con gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio Emilia;
 - **Show cooking** a cura di:
Isa Mazzocchi Chef Donna Michelin 2021
Ristorante La Palta di Bilegno - Piacenza
Carla Brigladori responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi (Forlimpopoli, FC).
PROPONGONO:
 - Come una bomba di Riso del Delta del Po IGP con zucca Bertina, Coppa piacentina DOP e Funghi porcini di Borgotaro IGP;
 - Braciolina Artusiana con Scalogno di Romagna IGP, capperi, acciughe, pomodoro, olive, Olio Evo di Brisighella DOP e Patate di Bologna DOP (Ricetta 309 "L'Arte di Mangiar Bene" di Pellegrino Artusi);
 - Zuppa di Pere dell'Emilia Romagna IGP con Squacquerone di Romagna DOP e meringa alle erbe aromatiche.
- 21.30** **Show musicale:**
MARCO LIGABUE E ANDREA BARBI presentano
"E-RISALUTAMI TUO FRATELLO" IN COLLABORAZIONE CON LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

