



Siamo ciò che facciamo.
L'eccellenza è un'abitudine.

Aristotele



Ferrara *The* **Excelland**

i prodotti agroalimentari d'eccellenza
food products of excellence

Seminari, degustazioni e cooking show
Seminars, tastings and cooking sessions

Programma / Program
19.21 giugno 2015

www.ferraratheexcelland.it



Andalini, la tradizione emiliana della pasta di qualità



Dal 1956 la famiglia Andalini, giunta alla terza generazione, produce con passione, entusiasmo e impegno pasta all'uovo, di semola, specialità e biologica secondo la più autentica tradizione emiliana. Il pastificio ha da sempre questa mission: produrre una pasta che abbia il plus del prodotto "artigianale", realizzato con le migliori materie prime, con il sostegno e le garanzie delle tecnologie industriali. Andalini è anche Catering, con una business unit dedicata ai professionisti del settore Horeca e Lab, l'officina creativa della pasta dedicata ai clienti che hanno necessità di un prodotto su misura.



Andalini

pasta dal 1956



CON IL CONTRIBUTO DI



UNINDUSTRIA FERRARA

VALORI E IDEE
PER NUTRIRE
LA TERRA
L'Emilia-Romagna
a Expo Milano 2015



ENTI PATROCINATORI



Camera di Commercio
Ferrara



università di ferrara
DA SEICENTO ANNI GUARDIAMO AVANTI.

MAIN SPONSOR



OFFICIAL SPONSOR

OFFICIAL EXPO VILLAGE



SPONSOR TECNICI



PARTNER

FEEDBACK
www.feedback.it

Rödl & Partner

Visit Ferrara
SEA - ART - NATURE





THE EVENT THREE DAYS DEDICATED TO LOCAL EXCELLENCES

A three-day event dedicated to the excellences of Ferrara and Emilia Romagna. During the weekend from 19 to 21 June, Ferrara will be hosting "Ferrara the Excelland", the event dedicated to enhancing the best the territory of Emilia Romagna has to offer in the food sector, putting the whole food chain - from field to processing to finished product - in the spotlight. The event is organized by Unindustria Ferrara, co-financed by Emilia Romagna, and with the patronage of the Municipality of Ferrara and the main city public institutions. Cultural meetings, workshops, cooking shows, tasting sessions and entertainment come to the city centre for the whole weekend, offering visitors the chance to find out more and discover the local food and taste excellences.

Famous starred chefs, representing the best of Italian cuisine, will be demonstrating their skills in free cooking shows, while the seminars offer the chance to study some current issues focusing on the Italian food industry.

The "Excelland food village" is open every day, serving tasty dishes including cous cous, pasta, rice and other local specialities. And on friday and saturday evening, a musical event with Spaghetti Swing and Gimme Shelter!, an exclusive production of the "Ferrara sotto le stelle" festival, with a special concert with performances by Post-Csi, Bud Spencer blues explosion and Fast animals and slow kids. Ferrara the Excelland is dedicated not only to the public but also around thirty international buyers from the United States, South Africa and Germany, target countries for the markets in this sector, who from 16 to 18 June will be visiting the Italy Pavilion at the Expo in Milan, and thereafter some of the companies in the local area.

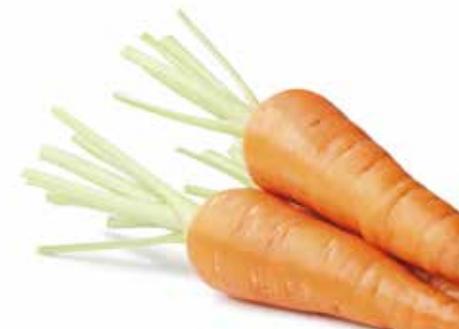
L'evento

Tre giorni dedicati alle eccellenze del territorio

Una tre giorni dedicata alle eccellenze del territorio ferrarese ed emiliano-romagnolo. Ferrara ospiterà, nel weekend dal 19 al 21 giugno, "Ferrara the Excelland", l'evento dedicato alla valorizzazione di quanto di meglio offre il territorio emiliano-romagnolo nel settore agroalimentare, mettendo alla ribalta l'intera filiera, dal campo all'industria fino al prodotto finito. La rassegna è organizzata da Unindustria Ferrara con il co-finanziamento della Regione Emilia-Romagna e con il patrocinio del Comune di Ferrara e delle principali istituzioni pubbliche della città.

Incontri di business, workshop, cooking show, degustazioni e spettacoli animeranno il centro della cittadina per l'intero fine settimana dando ai visitatori la possibilità di conoscere meglio e scoprire l'eccellenza del gusto legata a questo territorio. Grandi chef stellati, che rappresentano il top della ristorazione italiana, si esibiranno in cooking show gratuiti, mentre i seminari saranno l'occasione per approfondire alcuni dei temi d'attualità relativi all'agroalimentare italiano. Al villaggio gastronomico, aperto tutti i giorni, golose degustazioni di cous cous, pasta, riso e altre specialità del territorio.

Venerdì e sabato sera, spazio alla musica con gli Spaghetti Swing e con Gimme Shelter!, una produzione esclusiva del festival "Ferrara sotto le stelle" per un concerto speciale che vedrà esibirsi Post-Csi, Bud Spencer blues explosion e Fast animals and slow kids. Ferrara the Excelland sarà dedicato al pubblico ma anche ad una trentina di buyer internazionali, provenienti da Stati Uniti, Sud Africa e Germania, paesi obiettivo per i mercati di questo settore, che visiteranno, dal 16 al 18 giugno, il padiglione Italia all'Expo di Milano e nei giorni successivi le aziende del comprensorio.





Ferrara

Città d'arte bella e misteriosa

Tra Medioevo e Rinascimento. Sorta come porto fluviale sul Po, Ferrara è una città bella e misteriosa, con testimonianze storico-artistiche che da secoli, ovvero dalla Signoria della famiglia d'Este, ne hanno fatto un museo a cielo aperto noto a livello europeo. Patria di letterati e artisti, da Ariosto a Bassani, da Boldini a De Chirico, grazie alle bellezze urbanistico-architettoniche



del centro storico, la città è da vent'anni riconosciuta ed inserita nella lista dei luoghi italiani Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.

Ferrara è un mondo a parte, lontano dal caos, con piste ciclabili che percorrono mura, centro storico, aree pedonali e viali. Il corso della Giovecca, la strada principale, divide sostanzialmente la città in due zone, il nucleo più antico, medievale, e la parte rinascimentale.

Tra i monumenti da vedere, certamente, il Castello Estense, con la struttura tipica della fortezza medievale che - tra balconate di marmo, altane e decorazioni pittoriche - è diventata una lussuosa residenza della corte ducale. Da non perdere anche la Cattedrale, costruita nel XII secolo, con una grandiosa facciata romano-gotica e l'abside tardo-rinascimentale, ma anche il Palazzo dei Diamanti, il cui piano nobile ospita la Pinacoteca nazionale, e Palazzo Schifanoia, col bellissimo Salone dei Mesi, notevoli testimonianze rinascimentali e collezioni d'arte di ogni epoca.

Suggestivi anche i luoghi legati alla vita e alle opere di Giorgio Bassani e Ludovico Ariosto.

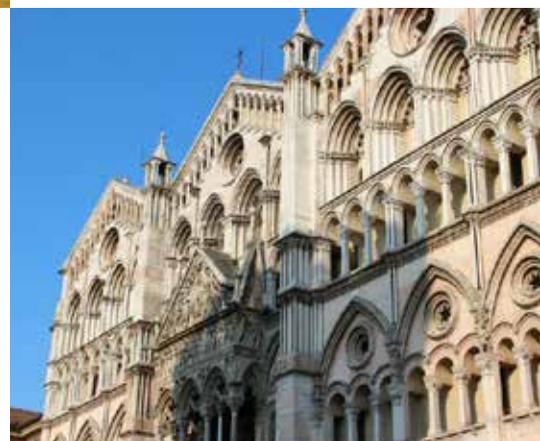


FERRARA A BEAUTIFUL AND MYSTERIOUS CITY

From the Middle Ages to the Renaissance. Built up around the river port on the Po River, Ferrara is a beautiful and mysterious city, rich in historical and artistic testimonials which since the Seigneurie of the Este family has made the city an open air museum that is famous throughout Europe.

The home to authors and artists, from Ariosto to Bassani, Boldini to De Chirico, thanks to the architectural jewels and urban planning of its historical centre, twenty years ago it was included in the list of Italian locations recognised as a UNESCO World Heritage.

Ferrara is a world apart, far from chaos, with cycle paths running along the city walls, the historical centre, its pedestrian areas and avenues. The main street, Corso della Giovecca, basically divides the city into two areas, the older Medieval nucleus and the Renaissance area. The monuments worth visiting certainly include Castello Estense, with its typical medieval fort structure, marble balconies, belvederes and painted decorations, which was a luxury residence of the Ducal court. Also not to be missed is the Cathedral, built in the 12th century, with a grand Roman-Gothic façade and late-Renaissance apse, as well as Palazzo dei Diamanti, the main floor of which is home to the National Art Gallery, and Palazzo Schifanoia, with its beautiful Salone dei Mesi, important Renaissance features and art collections from various periods. There are also a number of interesting and attractive sights linked to the lives and works of Giorgio Bassani and Ludovico Ariosto.



Venerdì / Friday 19

h 17.00



Cooking show

Grandi chef presentano le loro ricette

Grandi chef cucinano in diretta alcune delle loro migliori ricette al pubblico di Ferrara. Il pubblico, insieme agli operatori esteri interessati, potrà quindi assistere dal vivo alla preparazione dei piatti e scoprirne curiosità, aspetti nutritivi e tecniche di cottura o

presentazione. Sul palco di Piazza del Municipio saliranno alcuni dei migliori chef italiani che prepareranno le loro creazioni utilizzando i prodotti del territorio, per esaltarne gusto e qualità organolettiche.

A condurre tutti gli appuntamenti l'attore e chef italo-americano Andy Luotto e la showgirl Eliana Chiavetta.

Gli incontri sono gratuiti ed aperti al pubblico fino ad esaurimento dei posti disponibili. Ecco i protagonisti degli appuntamenti.

COOKING SHOW FAMOUS CHEFS PRESENT THEIR RECIPES

Famous chefs, cooking some of their best recipes, live for the audience in Ferrara. Audiences can watch a live cooking performance, discovering curious facts, nutritional aspects and cooking and presentation techniques. On stage in Piazza Municipio some of the best Italian chefs will be preparing their creations using local products, enhancing their flavour and organoleptic characteristics. Leading all the cooking events are actor and Italo-American chef Andy Luotto and showgirl Eliana Chiavetta.

*The events are free of charge and open to the public, while seats last!
Here are big names of the events.*

Athos Migliari

Una passione che unisce tre generazioni

La tradizione familiare per la ristorazione ha una storia lunga tre generazioni in casa Migliari. Athos Migliari incarna oggi la passione per la cucina trasmessa dai genitori e dalla nonna, i suoi primi maestri. Oggi è chef alla "Trattoria & Locanda La Chiocciola" nelle campagne ferraresi di Portomaggiore dove propone una carta con ricette della tradizione emiliana, in cui non mancano piatti a base di pesce o carne realizzati impiegando prodotti di stagione. Nel menu alcuni ingredienti considerati irrinunciabili, come le rane e le lumache, o le paste all'uovo ripiene e le focacce prodotte artigianalmente. Lo chef, che fa parte dell'Unione italiana ristoratori, proporrà una ricetta di *Trombettine all'uovo con anguilla, sedano e spuma d'aglio dolce di Voghiera*.

A PASSION UNITING THREE GENERATIONS

The restaurateur tradition has been in the Migliari family for three generations. Today, Athos Migliari carries on the passion for cooking handed down from his parents and his grandmother, his first teachers. Today he is the chef at the "Trattoria & Locanda La Chiocciola" in Portomaggiore in the Ferrara countryside, with a menu packed with traditional Emilian dishes, as well as fish and meat dishes made using seasonal products. The menu includes some local must-have ingredients, frogs and snails, as well as stuffed egg pasta and home-made focaccia. The chef, a member of the Italian Union of Restaurateurs, will be presenting a recipe of egg Trombettine with eel, celery and Voghiera sweet garlic mousse.



Venerdì / Friday 19

h 19.00



Igles Corelli

Una stella della cucina internazionale

È chef patron del ristorante Atman, la Romagna in Toscana, una stella Michelin. È un cuoco eclettico che crea ricette originali e armoniose, grazie al rispetto per la tradizione, all'abilità tecnica e alla mancanza di pregiudizi che lo porta a continue sperimentazioni. La sua fama internazionale nasce negli anni '80 alla guida della cucina del ristorante Il Trigabolo di Argenta (Fe). È considerato tra gli esponenti di spicco dell'avanguardia gastronomica italiana, ma ha le proprie radici piantate nella propria terra d'origine. Predilige gli ingredienti freschi, ancora intrisi del profumo della terra o del mare, ma anche gli ingredienti esotici. Lo chef proporrà una ricetta di *Tagliatelle con asparagi di Altedo, zabaione di robiola e olio grattugiato*.

AN INTERNATIONAL STAR CHEF

This chef is the patron of the Atman restaurant, la Romagna in Tuscany, which has one Michelin star. He is an eclectic chef, who creates original, harmonious recipes, respecting traditions, technical skill and whose lack of prejudice allows him to experiment continuously. His international fame began in the 1980s, at the helm of the kitchen at the restaurant Il Trigabolo in Argenta (Fe). He is considered one of the key players of the Italian gastronomic avant-garde, despite his roots planted firmly in his home territory. He prefers fresh ingredients, which still hold the perfumes of the land or the sea, as well as more exotic ingredients. The chef will be presenting a recipe of Tagliatelle with Altedo asparagus, robiola zabaione and grated oil.

Sabato / Saturday 20

h 12.00



Filippo La Mantia

Un amore viscerale per la cucina

Si definisce "oste" e "cuoco", ma è uno dei più quotati chef ben oltre i confini italiani. Il palermitano Filippo La Mantia propone una cucina a base di prodotti siciliani di stagione, in cui spicca l'uso degli agrumi per ricette dolci e salate. Dal ristorante "Filo continuo" di San Vito Lo Capo, La Mantia approda a Roma alle cucine del ristorante dell'hotel Majestic dove lavora per 5 anni. Porta il suo nome il ristorante aperto i primi mesi di quest'anno a Milano. Il suo ristorante è una proiezione dell'isola di Pantelleria: cannoli a colazione, l'aperitivo con panelle croccanti appena fatte e a tavola cous cous e caponata. Lo chef presenterà a Ferrara la ricetta "U cuscusu Bia ri setti cannuola!".

VISCERAL PASSION FOR COOKING

He calls himself "host" and "cook", but is in fact one of the most sought-after chefs in Italy and beyond. From Palermo, Filippo La Mantia proposes a cuisine based on seasonal Sicilian products, using citrus fruits for both sweet and savoury dishes. From the restaurant "Filo continuo" in San Vito Lo Capo, La Mantia reached Rome, working in the restaurant of the Hotel Majestic for 5 years. The restaurant opened this year in Milan bears his name. His restaurant is a projection of the Island of Pantelleria: cannoli for breakfast, and aperitif with freshly made crispy panelle and cous cous and caponata for dinner. In Ferrara the chef will be presenting a recipe "U cuscusu Bia ri setti cannuola!".



Sabato/ Saturday 20

h 17.30



Chiara Maci

Piccoli chef “a lezione” dalla blogger

Divertirsi ai fornelli con una maestra d'eccezione, la chef e food blogger Chiara Maci. I visitatori più piccoli della manifestazione saranno coinvolti in un simpatico laboratorio di cucina in cui impareranno a cucinare una semplice ricetta di cous cous ma anche a mangiare bene, scoprendo l'importanza delle verdure, della carne e del pesce in una sana alimentazione. Chiara Maci, sommelier, è stata volto televisivo nel programma “Cuochi e Fiamme” su La7d. È blogger di sorelleinpentola.com e chiamaciacom.com e ha una folle passione per tutto ciò che è enogastronomia. Si definisce un'artista, mancina, sagittario, ibrida senza equilibrio. Vive una vita con la valigia in mano, sempre alla ricerca di nuovi stimoli.

LITTLE CHEFS “AT SCHOOL” WITH THE BLOGGER

Having fun in the kitchen with an exceptional teacher, chef and food blogger Chiara Maci. Younger visitors at the event will be involved in a fun cooking workshop, where they can learn to cook a simple cous cous recipe and eat well, discovering the importance of vegetables, meat and fish for a healthy diet. Chiara Maci, sommelier, was the TV face of the programme “Cuochi e Fiamme” shown on La7d. She is the blogger of sorelleinpentola.com and chiamaciacom.com and is passionate about all things food and wine. She defines herself an artist, left-handed, Sagittarius, an unbalanced hybrid. She lives life out of a suitcase, always looking for new stimuli.



Sabato / Saturday 20

h 19.30



Claudio Sadler

Lo chef stellato che ricerca l'armonia

“Cucina moderna in evoluzione”: è probabilmente questa la definizione che meglio descrive la filosofia culinaria di Claudio Sadler, chef di fama internazionale 2 stelle Michelin. Milanese di nascita e per spirito, inizia la sua carriera nella ristorazione dopo gli studi all'istituto alberghiero aprendo a Pavia la “Locanda Vecchia Pavia”. Da allora è un crescendo, con l'apertura a Milano dell'Osteria di Porta Cicca che conquista, nel 1991, la sua prima Stella Michelin e nel 1995 la seconda. Alla costante ricerca dell'armonia, della semplicità e della leggerezza tra fedeltà alle tradizioni della cucina regionale italiana e reinterpretazioni illuminate dalla sua creatività, lo chef proporrà una ricetta di Garganelli al finocchietto con salama da sugo.

THE STARRED CHEF ON A QUEST FOR HARMONY

“Modern cooking in evolution”: this is probably the definition that best describes the culinary philosophy of Claudio Sadler, internationally famous chef with 2 Michelin stars. Milanese by birth and by spirit, he began his catering career after studying at catering college, opening the “Locanda Vecchia Pavia” in Pavia. Since then his career has been in crescendo, opening the Osteria di Porta Cicca in Milan and earning his first Michelin star in 1991, and his second in 1995. On a constant quest for harmony, simplicity and lightness, a blend of loyalty to Italian regional cuisine and illuminated creative reinterpretations, the chef will be presenting a recipe of Fennel Garganelli with salama da sugo.



Domenica / Sunday 21

h 12.00



Andy Luotto

Uno show tra cucina e sorrisi

Da oltre trenta anni sulla cresta dell'onda, Andy Luotto è un talento naturale: attore, conduttore e cuoco italiano, nato a New York ma cittadino del mondo. Ha cucinato dappertutto, dai deserti ai palazzi reali, per capi di Stato, tuareg nel deserto, star internazionali e pigmei in Africa. Ha realizzato oltre 150 documentari sulla cucina, dall'Inghilterra al Sudan, dal Giappone alle Galapagos. Ricchissima la filmografia e significativa la presenza anche in televisione.

A Ferrara il vulcanico chef proporrà un risotto agli asparagi e tartufo con crema di formaggio e fagottino di ciliegie su crema di pesche.

La sua ricetta sarà condita con la simpatia che lo contraddistingue. Sarà un vero e proprio show tra cucina e sorrisi.

A WINNING COMBINATION OF COOKING AND SMILES

On the crest of a wave for over thirty years, Andy Luotto is a natural talent: actor, show host and Italian chef, born in New York but a citizen of the world. He has cooked everywhere, from the desert to royal palaces, for heads of state and Tuaregs in the desert, international stars and pygmies in Africa. He has produced over 150 cooking documentaries from England to Sudan, from Japan to the Galapagos islands.

He has a vast filmography and television career to his name.

In Ferrara, this volcanic chef will be creating an asparagus and truffle risotto with creamed cheese and cherry parcels with peach cream. His dishes will be garnished with all his usual charm. An authentic blend of cooking and smiles.

Domenica / Sunday 21

h 17.00



Giancarlo Morelli

Ai fornelli non smette di stupire

È chef al Pomiroeu, il ristorante aperto vent'anni fa in un'antica corte a Seregno (Milano), premiato con una stella Michelin e inserito nel circuito "Associazione Le Soste". Bergamasco, ha nel suo curriculum studi, viaggi e giri per il mondo, dove va a contatto con i grandi esponenti della cultura e dell'arte, si confronta con i simulacri dell'alta cucina, sperimenta fornelli esotici, assaggia, prova, affina il palato e la tecnica, trova la sua strada, la sua filosofia. La sua cucina è energia dirompente, sensibilità geniale, concretezza visionaria, autenticità realista, che creano una "firma" inconfondibile. Tra i fornelli non smette di stupire: creativo e appassionato, non dimentica le proprie origini. Lo chef presenterà una ricetta di *cous cous Bia con asparagi verdi di Altedo, verdure croccanti e anguilla di Comacchio*.

HE NEVER CEASES TO AMAZE IN THE KITCHEN

*This chef at the Pomiroeu, the restaurant opened twenty years ago in an ancient courtyard in Seregno (Milan), has one Michelin star and is a member of the "Associazione Le Soste" circuit. Born in Bergamo, his curriculum includes studies and travels around the world, coming into contact with key figures of art and culture, working with the biggest names in haute cuisine, experimenting exotic dishes, tasting, testing and refining both palate and technique, helping him to find his own path and philosophy. His cuisine is bursting with energy, ingenious sensitivity, visionary practicality, realistic authenticity, which all create his unmistakable "signature". In the kitchen he never ceases to amaze: creative and passionate, he never forgets his origins. The chef will be presenting a recipe of *cous cous Bia with Altedo asparagus, crispy vegetables and Comacchio eel*.*





L'eccellenza del territorio emiliano-romagnolo è in mostra all'Expo village. Piazza Trento Trieste ospita un percorso espositivo alla scoperta di tutta la filiera dell'agroalimentare regionale, dai macchinari al packaging, fino al prodotto finito. Il villaggio rimane aperto al pubblico tutti i giorni della kermesse, dalle 11.00 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 24.00.

L'expo village

In mostra le eccellenze emiliane-romagnole



THE EXPO VILLAGE THE EMILIA-ROMAGNA REGION EXCELLENCES ON SHOW

The excellences of Emilia Romagna are on show at the Expo village. Piazza Trento Trieste will be hosting an exhibition describing the whole national food supply chain, from machinery to packaging to finished products. The village will be open to the public every day during the event, from 11.00 am to 3.00 pm and from 6.00 pm to midnight.



Degustazioni
no stop
di golose specialità



Villaggio gastronomico

Tante ricette di cous cous, pasta, riso e le specialità più golose del territorio si possono degustare tutti i giorni a piazza Trento Trieste. "The Excelland food village" è il punto di degustazione che sarà aperto no stop per i visitatori, dalle 12 alle 24 (ad eccezione di sabato che rimane aperto fino all'una di notte).

Nel menu un primo a scelta tra cous cous alla sanvitese con pesce di scoglio e cernia, cous cous del Senegal con carni miste, risotto con gamberi e zucchine, garganelli con speck, verdure e zafferano e gramigna al ragù bianco e spinaci. Il menu prevede anche un dolce e una bevanda a scelta tra un bicchiere di vino e una bottiglietta d'acqua. Il ticket di degustazione ha il costo di 10 euro.

EXCELLAND FOOD VILLAGE NON-STOP TASTING EVENTS, DELICIOUS LOCAL SPECIALITIES

Lots of cous cous, pasta and rice recipes, and the tastiest local specialities to enjoy every day in Piazza Trento Trieste. "The Excelland food village" is the catering facility open non-stop for visitors from midday to midnight (open on Saturday until 1 am). The menu offers a first course, "cous cous alla sanvitese" with rock fish and grouper, cous cous of Senegal with mixed meat, cous cous or garganelli with spicy vegetables, risotto with prawns and courgettes, garganelli with speck, vegetables and saffron and gramigna with white ragu and spinach. The menu also includes dessert and a drink - water or a glass of wine. All for a price of 10 EUR.



h 12.00 / Piazza Municipale

Sala Arengo

Conferenza Stampa Press Conference

h 16.00 / Unindustria Ferrara

Seminario / Seminar

Come confezionare la sicurezza alimentare per una miglior tutela del consumatore

How to pack food security for a better consumer protection

h 11.00 / h 15.00

h 18.00 / h 00.00

Piazza Trento Trieste

Eccellenze d'Italia Expovillage

Un tour nella produzione artigianale e agroalimentare emiliano-romagnolo

A tour of Emilia-Romagna cottage industries and agri-food production

h 12.00 / h 00.00

Piazza Trento Trieste

The Excelland Food Village

Villaggio gastronomico.

No stop di piatti tipici di eccellenza
Gastronomic village.

Non-stop tasting sessions of local excellences

h 17.00 / Piazza del Municipio

Cooking show

Trombette all'uovo Andalini con anguilla, sedano e spuma d'aglio dolce di Voghiera.

Talk food con degustazione dello chef **Athos Migliari**, della Locanda La Chiocciola di Ferrara. Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

Trombette with eel, celery and Voghiera sweet garlic mousse. Athos Migliari, chef from the restaurant "Locanda La Chiocciola" in Ferrara. Talk food with tasting session.

Hosted by Andy Luotto and Eliana Chiavetta

h 19.00 / Piazza del Municipio

Cooking show

Tagliatelle Andalini con asparagi di Altedo, zabaione di robiola e olio grattugiato.

Talk food con degustazione dello chef **Igles Corelli**, del ristorante Atman di Pescia 1 stella Michelin. Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

Tagliatelle with Altedo asparagus, robiola zabaione and grated oil.

Igles Corelli, chef from the restaurant "Atman" in Pescia, one Michelin star.

Talk food with tasting session.

Hosted by Andy Luotto and Eliana Chiavetta

h 21.30 / Piazza del Municipio

Spettacolo / Show SPAGHETTI SWING

in concerto / in concert



Seminari

I seminari sono l'occasione per approfondire alcuni dei temi di maggiore attualità relativi all'agroalimentare italiano. Momenti per riflettere e confrontarsi su argomenti di grande interesse grazie alla presenza di grandi esperti del settore.

SEMINARS

The seminars offer the chance to analyse some current issues focused on the Italian food industry. Dedicated moments to reflect and discuss together on very interesting topics, thanks to the presence of important experts in this field.

I vini serviti nei Cooking Show e al Food Village sono della cantina Tenuta Garusola.

I Cooking Show sono gratuiti fino ad esaurimento posti. Presentarsi 30 minuti prima dell'orario indicato in programma per ritirare la card d'ingresso.

The wines served in the show cooking and the food village are produced by Tenuta Garusola.

Admission to the cooking show is free on a first come first served basis. Please Show up 30 minutes before the scheduled time as in the program to collect your admission card.



h 9.30 / Università di Ferrara
Dipartimento di Matematica e Informatica
Seminario / Seminar
4 Filiere agricole ferraresi eccellenti:
Università ed impresa locale
per valorizzarne la produzione
*4 excellent food farming supply chain
locations in Ferrara: University and local
business to enhance their productions*

**h 11.00 / h 15.00
h 18.00 / h 00.00**

Piazza Trento Trieste
**Eccellenze d'Italia
Expovillage**

Un tour nella produzione artigiana e
agroalimentare emiliano-romagnola
*A tour of Emilia-Romagna cottage industries
and agri-food production*

h 12.00 / h 1.00

Piazza Trento Trieste
**The Excelland
Food Village**

Villaggio gastronomico.
No stop di piatti tipici di eccellenza
*Gastronomic village.
Non-stop tasting sessions of local excellences*

h 12.00 / Piazza del Municipio

Cooking show
"U cuscusu Bia ri setti cannuola!".
Talk food con degustazione dello chef
Filippo La Mantia.
Conducono Andy Luotto ed Eliana
Chiavetta

"U cuscusu Bia ri setti cannuola!".
Filippo La Mantia. *Talk food with tasting session*
Hosted by Andy Luotto and Eliana Chiavetta

h 17.30 / Piazza del Municipio
Cooking show
**Bia Cous Cous for Kids: laboratorio
gastronomico per piccoli chef per imparare
a cucinare e a mangiare bene.**
Talk food con degustazione della food
blogger **Chiara Maci**
Conducono Andy Luotto ed Eliana
Chiavetta
*Bia cous cous for kids: gastronomic workshop
for young chefs to learn how to cook well and
eat healthy. Chiara Maci, food blogger.
Talk food with tasting session
Hosted by Andy Luotto and Eliana Chiavetta*

h 19.30 / Piazza del Municipio
Cooking show
**Garganelli Andalini al finocchietto
con salama da sugo.**
Talk food con degustazione dello chef
Claudio Sadler, 2 stelle Michelin.
Conducono Andy Luotto ed Eliana
Chiavetta
*Fennel Garganelli with salama da sugo.
Claudio Sadler, 2 Michelin stars.
Talk food with tasting session
Hosted by Andy Luotto and Eliana Chiavetta*

h 21.00 / Piazza Castello
Spettacolo / Show
Ferrara sotto le stelle
Progetto expo territori
Cooperativa Sociale Camelot
in occasione
della giornata Mondiale del rifugiato
Gimme Shelter!
**POST-CSI
BUD SPENCER BLUES
EXPLOSION
FAST ANIMALS
AND SLOW KIDS**
in concerto (ingresso libero)
in concert (free admission)

**h 11.00 / h 15.00
h 18.00 / h 00.00**
Piazza Trento Trieste
**Eccellenze d'Italia
Expovillage**
Un tour nella produzione artigiana e
agroalimentare emiliano-romagnola
*A tour of Emilia-Romagna cottage industries
and agri-food production*

h 12.00 / h 00.00
Piazza Trento Trieste
**The Excelland
Food Village**
Villaggio gastronomico.
No stop di piatti tipici di eccellenza
*Gastronomic village.
Non-stop tasting sessions of local excellences*

h 12.00 / Piazza del Municipio
Cooking show
**Risotto Grandi Riso agli asparagi e tartufo
con crema di formaggio e fagottino
di ciliegie su crema di pesche.**
Talk food con degustazione
dello chef **Andy Luotto**.
Conduce Eliana Chiavetta
*Asparagus and truffle risotto with creamed
cheese and cherry parcels with peach cream.
Andy Luotto. Talk food with tasting session
Hosted by Eliana Chiavetta*



h 17.00 / Piazza del Municipio
Cooking show
**Cous cous Bia con asparagi verdi di Altedo,
verdure croccanti e anguilla di Comacchio.**
Talk food con degustazione dello chef
Giancarlo Morelli, 1 stella Michelin.
Conducono Andy Luotto ed Eliana
Chiavetta
*Cous cous Bia with Altedo asparagus, crispy
vegetables and Comacchio eel.
Giancarlo Morelli, 1 Michelin star.
Talk food with tasting session
Hosted by Andy Luotto and Eliana Chiavetta*



I vini serviti nei Cooking Show e al Food Village sono della cantina Tenuta Garusola.

I cooking show sono gratuiti fino ad esaurimento posti. Presentarsi 30 minuti prima dell'orario indicato in programma per ritirare la card d'ingresso.

The wines served in the show cooking and the food village are produced by Tenuta Garusola.

Admission to the cooking show is free on a first come first served basis. Please Show up 30 minutes before the scheduled time as in the program to collect your admission card.



Due serate
di pura energia

Musica

Venerdì e sabato sera spazio alla musica. Venerdì con gli Spaghetti Swing e sabato con Gimme Shelter!, una produzione esclusiva del festival "Ferrara sotto le stelle".

SPAGHETTI SWING

Un esilarante swing show e le più popolari canzoni italiane nel mondo: Volare, Parole Parole, O Sole Mio... Con un chef reale sul palco, Spaghetti Swing è un viaggio unico, ogni volta con ingredienti diversi.

GIMME SHELTER!

www.ferrarasottolestelle.it
Un'esclusiva di "Ferrara sotto le stelle" per "Expo e territori". Viaggio alla scoperta dei tesori nascosti e delle eccellenze agroalimentari in Italia, (www.expo2015.org/it/progetti/expo-e-territori), promossa dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri in collaborazione con il MIBACT. L'evento si svolge in occasione della Giornata Mondiale del Rifugiato. La Cooperativa sociale Camelot, sostenitore della serata, opera sul territorio ferrarese per accogliere i richiedenti asilo e restituire loro diritti e dignità.

I POST-CSI

Gruppo emiliano che segnato una tappa fondamentale nella storia del rock nazionale, non solo dal punto di vista prettamente musicale

BUD SPENCER BLUES EXPLOSION

Duo romano diventato in breve tempo una delle novità più elettrizzanti del circuito indie italiano.

I FAST ANIMALS AND SLOW KIDS

La realtà "alternative" più fresca ed esplosiva in circolazione.

MUSIC TWO ENERGY-PACKED EVENING

On friday and saturday evening, a musical event with Spaghetti Swing and Gimme Shelter!, an exclusive production of the "Ferrara sotto le stelle" festival.

SPAGHETTI SWING

An exhilarating Swing Show and the most popular Italian Songs in the world: Volare, Parole Parole, O Sole Mio... With a Real Chef on stage, Spaghetti Swing it's a unique travel into the italian favour, every time with different ingredients.

GIMME SHELTER!

*www.ferrarasottolestelle.it
An exclusive event at "Ferrara sotto le stelle" for "Expo and Regions": A journey of discovery into the hidden treasures and excellence of Italian produce, (www.expo2015.org/it/progetti/expo-e-territori), promoted by the President of the Council of Ministers in partnership with MIBACT. The event is held on World Refugee Day. The social cooperative Camelot, supporting the evening, works in the Ferrara area providing assistance to asylum seekers and helping to ensure their rights and dignity.*

I POST-CSI

Emilia-based group that has marked a fundamental step in national rock history, not only in musical terms.

BUD SPENCER BLUES EXPLOSION

Rome-based duo that has rapidly carved a niche as one of the most electrifying new bands on the Italian indie circuit.

I FAST ANIMALS AND SLOW KIDS

The freshest and most explosive "alternative" band around.



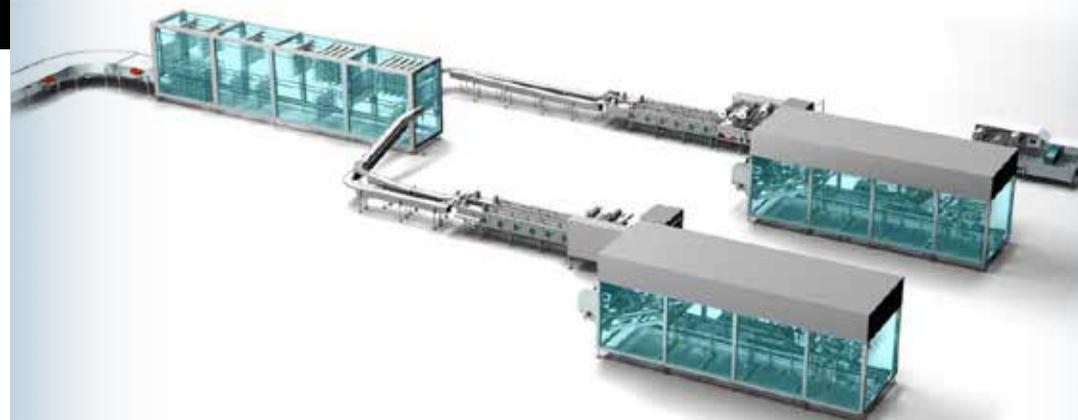
Packaging for
Frozen Food



Packaging for
Chocolate



Packaging for
Bakery



Creative Technology for Packaging

L'azienda è stata fondata nel 1996 ed oggi è leader nel settore del confezionamento di articoli alimentari.

Per perseguire tale ambizioso progetto, il proprietario Gino Cocchi ha integrato la nuova società con l'esperienza offerta da tre ditte leader a livello mondiale: Mopa (specialista per sistemi di alimentazione e allineamento prodotti), Otem (pioniere in confezionatrici orizzontali flow-pack ad alte

prestazioni, mono e multi pista) e Vortex Systems (esperta in sistemi robotizzati per la manipolazione, l'inscatolamento o l'astucciamento di prodotti vari ad alta velocità).

Ct Pack offre ai suoi clienti linee di confezionamento totalmente integrate, complete e fortemente personalizzate, ideate e realizzate da un unico team dalle molteplici abilità ed esperienze.



Ed è subito Cous Cous

5 minuti, mille ricette
e tutto il gusto che vuoi!



Cous cous alla curcuma con verdure al curry

Ingredienti per 4 persone:

- 320g di Cous Cous Bia
- 2 cipolle piccole
- un peperone giallo e uno rosso
- 2 zucchine medie
- 2 melanzane lunghe
- 15 foglie di basilico
- 1 cucchiaino di curry dolce
- 1 cucchiaino di curcuma.

In un tegame scaldate un cucchiaino d'olio e uno d'acqua. Aggiungete cipolle e peperoni a fette. Mentre il tutto cuoce a fuoco vivo aggiungete a tocchetti le melanzane spellate e le zucchine al resto delle verdure. Unite anche il basilico, il curry e salate. Continuate a cuocere a fiamma viva, mescolando fin quando le verdure saranno cotte. Durante la preparazione del cous cous (secondo la ricetta veloce) aggiungete nell'acqua un cucchiaino colmo di curcuma. Versate il cous cous in piccole coppette e adagiatevi sopra un strato di verdure al curry. Servite tiepido.



The Quality Cous Cous

Facile, con Bia.

www.biaitalia.it

**PRONTO IN
5 MINUTI**

1

PREP.



2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100