



Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini

PROGRAMMA

PIACENZA

E' UN MARE DI SAPORI 2021

Venerdì 17 settembre 2021

- Ore 16.00 **“Le Paste della Via Emilia”**

Laboratorio interattivo a cura di Carla Brigliadori responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi.

- Ore 17.00 **“Il Panino lo faccio io”**

Disfida, per la creazione del miglior panino, tra gli studenti delle scuole alberghiere; Giudice unico Daniele Reponi.

- Ore 18.00

- **“APERIDOP Piacentino” con Daniele Reponi**
 - Daniele Reponi propone i salumi piacentini DOP in purezza e sue speciali creazioni.
- **Le dolci creazioni di Aldo Scaglia.**
- ***Da noi la vita si sorseggia***
 - I vini del Consorzio di Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini sono protagonisti nell'APERIDOP Piacentino.
 -
- **Daniele Ronda in “Live Set Acustico”.**

Ore 10.30 **Laboratorio per gli studenti nell'ambito del Progetto:**

“Europe, open air taste museum”.

“La Comunità Europea tutela i prodotti agroalimentari di qualità contraddistinti da una lunga storia”.

Ore 16.00 **“Le Paste della Via Emilia”**

Laboratorio interattivo a cura di Carla Brigliadori responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi.

Ore 18.00 Laboratorio riservato alla stampa sui salumi Piacentini con degustazione guidata a cura di Alessandra Scansani.

Ore 19.30 **Tramonto DiVino**

Entrée con i grandi salumi della Regione Emilia -Romagna

- Antipasto Piacentino con Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP e giardiniera Az. Agr. Pizzavacca;
- Prosciutto di Modena DOP, Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Bologna IGP, Salami Italiani alla Cacciatora DOP, accompagnati da Piadina Romagnola IGP;
- Parmigiano Reggiano DOP, Squacquerone di Romagna con aceto Balsamico Tradizionale di Modena.
- *Show cooking* a cura di:
 - **Emilio Barbieri** *Chef Stellato* Ristorante “Strada Facendo” di Modena.
 - **Carla Brigliadori** responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi (Forlimpopoli, FC)”
 - **PROPONGONO:**
 - Risotto con riso del Delta del Po IGP, zucca “Bertina” e Pancetta Piacentina DOP croccante;
 - Stinco di vitello in terrina con finocchi gratinati e julienne croccante di Coppa Piacentina DOP;
 - Latteruolo (ricetta Artusi 694) con croccante di cioccolato e salsa ai frutti di bosco.

La serata sarà allietata da un evento musicale.