

Lancio del programma agroalimentare

Evento degustazione dei prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli

Venerdì 10 dicembre 2021 – h 19.30

Cibo, tecnica, moda e lifestyle caratterizzano la via Emilia e sono conosciuti in tutto il mondo. Ma il cibo per noi non è solo nutrimento, è condivisione con le persone della nostra identità, della nostra storia, del nostro sapere. Qui, in Emilia-Romagna, è nato Pellegrino Artusi, padre dell'identità gastronomica italiana e autore del primo ricettario italiano e del bestseller internazionale La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene. I prodotti di qualità incontrano la creatività e le storie della cucina di casa e della cucina professionale, storie che raccontano cosa facciamo e chi siamo!

Menu

- ✓ *Parmigiano Reggiano DOP in purezza con gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP*
- ✓ *Cestino di pasta brisé con crema di Parmigiano Reggiano DOP e fico al forno*
- ✓ *Spicchi di Piadina Romagnola IGP con verdure grigliate, vinaigrette all'Olio di Brisighella DOP, alici, cipollotto fresco, radicchio ed eccellenze dell'ortofrutta regionale*
- ✓ *Risotto all'aglio di Voghiera DOP con crema e polvere di aglio nero fermentato*
- ✓ *Tortelli fatti a mano ripieni di zucca e patate con Parmigiano Reggiano DOP e gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP*
- ✓ *Pera dell'Emilia-Romagna IGP cotta al forno con Sangiovese, cannella e gelato alla crema*
- ✓ *Gelato tutti frutti ricetta n.765 di Pellegrino Artusi*

Con la collaborazione di

CAS/ARTUSI

