AGRICOLTURA
ALIMENTAZIONE
AMBIENTE

AGRIPRIDE

Cibo e gente dell'Emilia

UN EVENTO BY

GOLA GOLA! Food and People Festival

PROMOSSO DA

COMUNE DI REGGIO NELL'EMILIA · Reggio Emilia città delle persone · EMILIA TASTE NATURE & CULTURE · centro

REGGIO EMILIA

29-30 SET. PROGRAMMA

Piazza Casotti

I GUSTI DELL'EMILIA

Degustazioni e Dimostrazioni

"Conduce Luca Ovrezzi"

SABATO 29 SETTEMBRE

Ore 11.00-12.00
Giovanni Mandara di Piccola Piedigrotta presenta la sua Pizza Erbazzone: il cibo italiano per antonomasia incontra il re di Reggio Emilia.

Ore 12.30-13.30
Lo Scarpasòt: l'erbazzone di Correggio, prodotto De.Co., presentato da Daniele Ceresa.

Ore 14.00-15.00
Consorzio Vacche Rosse: le meraviglie del Parmigiano solo Reggiano.

Ore 15.30-16.30
L'erbazzone di Nonna Lea: tradizione e innovazione nella specialità reggiana più amata e conosciuta.

Ore 17.00-18.00
In cucina con lo Chef Stellato **Massimo Spigaroli** per assaggiare il "Gazpacho alla parmigiana".

Ore 18.30-19.30
Quando la creatività rilegge la tradizione: l'erbazzone contemporaneo di **Gianni D'Amato**.

Ore 20.00-21.00
La Compagnia della Spergola: tre voci per la degustazione guidata di un vino che fa la storia delle colline reggiane.

Ore 21.30-22.30
Incroci pericolosi: le birre del **Birrificio Farnese**, nelle loro declinazioni più inusuali, incontrano il territorio.

DOMENICA 30 SETTEMBRE

Ore 11.00-12.00
Le razdore di **"Carpineti da vivere"**: il trionfo dello scarpazzone con il riso.

Ore 12.30-13.30
Marta in cucina: il sapore del ricordo e la "lotta per la crosta".

Ore 14.00-15.00
Con il **Consorzio di tutela del Culatello di Zibello** alla scoperta dei segreti del salume re della Bassa.

Ore 15.30-16.30
Con lo chef **Filippo Chiappini Dattilo** un percorso di sapori tra Piacenza e Reggio Emilia: ricotta, coppa piacentina D.O.P., fichi di Albarola e aceto balsamico tradizione di Reggio Emilia D.O.P.

Ore 17.00-19.00
Tortelli a sei mani: tre chef si "sfidano" sul tortello d'erbetta. Con **l'Osteria in Scandiano** (RE), **Parma Quality Restaurant** e la **Trattoria Cattivelli** (PC).

N.B. Tutti gli eventi sono liberi e gratuiti fino a esaurimento posti.

Piazza Prampolini

GUSTARE LA TRADIZIONE

SABATO 29 SETTEMBRE | ORE 11.00-23.00
DOMENICA 30 SETTEMBRE | ORE 11.00-19.00

Per due giorni erbazzone in tutti i modi con: Associazione provinciale panificatori Confcommercio Reggio Emilia, Assopanificatori Pasticceri Confesercenti, Carpineti da Vivere, Congrega dell'Erbazzone, Nonna Lea, Birrificio Farnese, Casali Viticultori.

SABATO 29 SETTEMBRE

Ore 19.00 -23.00:
L'**AGRICENA in piazza**: l'erbazzone e i suoi fratelli, la tavola si riempie dei prodotti della tradizione. Per una cena spettacolare sotto il cielo di Reggio Emilia.

Ore 20.00:
La **musica dell'Usignolo** accompagna la serata, in un'inebriante esperienza di suoni e sapori.

DOMENICA 30 SETTEMBRE

Ore 11.00:
Laboratorio dello Scarpasòt per 30 partecipanti, che troveranno in loco tutto l'occorrente per la preparazione.
La partecipazione è libera e gratuita fino a esaurimento posti.

Piazza Martiri del 7 Luglio

LA PIAZZA DELL'AGRICOLTURA

Dai campi al racconto: incontri con il territorio

SABATO 29 SETTEMBRE

Ore 17.30:
REKO, la spesa a portata di Facebook. Produttori e consumatori si trovano sui social e concordano la spesa perfetta.
Ospiti: Simone Beltrami (Società agricola Beltrami, Reggio Emilia), e Marisa Siino (Azienda Agricola M.I.D.A., Bagnolo in Piano, RE)

Ore 18.30:
Dalle abbazie dei monaci Benedettini a oggi: mille anni di storia e non sentirli. Peculiarità e caratteristiche del **Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse Reggiane**.
A seguire una piccola degustazione di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse.
Ospiti: Soci e allevatori del Consorzio Vacche Rosse

DOMENICA 30 SETTEMBRE

Ore 11.30:
Le **castagne**: regine dell'autunno. Un prodotto, un'azienda, la storia di una rinascita.
A seguire una piccola degustazione di biscotti di castagne.
Ospiti: Azienda Agriappennino (Cecciola di Ramiseto, RE).

Ore 16.30:
Le dolcezze di stagione: le **pere** e l'esperienza del **Consorzio Opera**.
A seguire una piccola degustazione di alcune varietà di pere
Ospiti: Società Agricola Leoni (Correggio, RE).

Ore 17.00:
Passione Erbazzone! La bontà della tradizione: aneddoti, ricette, storie, luoghi.
Ospiti: Clementina Santi, Marta Scalabrini (Marta in cucina), Fulvia Salvarani.

IL MERCATO DEGLI AGRICOLTORI

Sabato 29 settembre | Ore 15.30-21.30

Aziende e produttori di Reggio Emilia, Parma e Piacenza in un mercato di sapori e storie di questo pezzo dell'Emilia

Domenica 30 settembre | Ore 10.00-19.00

Aziende e produttori di Reggio Emilia, Parma e Piacenza in un mercato di sapori e storie di questo pezzo dell'Emilia

CON IL CONTRIBUTO DI: Camera di Commercio Reggio Emilia

PARTNER SCIENTIFICI: C.R.P.A. · UNIMORE

SPONSOR: Birrificio Farnese · Casali Viti Culturi · AGRICOLTORI ITALIANI Reggio Emilia · COLDIRETTI Reggio Emilia · Confagricoltura Reggio Emilia · Nonna Lea Nonno Pepi il sapore della tradizione

SPONSOR TECNICI: iren · Best Western Cassino Hotel Reggio Emilia · coop Alleanza 3.0 · PARMACART www.parmacart.it

IN COLLABORAZIONE CON: Carpineti da Vivere · Confesercenti Reggio Emilia · AssoPanificatori Pasticceri · Confcommercio Imprese per l'Italia Reggio Emilia · Associazione Provinciale Panificatori Reggio Emilia · La Congrega dell'Erbazzone · PRO LOCO Associazione Turistica Correggio

EVENTI IN COLLABORAZIONE CON: chef to chef emiliaromagnacuochi · Consorzio di tutela del Culatello di Zibello · Consorzio Tutela Vacche Rosse · Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano · PARMAQUALITY RESTAURANTS · La Compagnia dell'Erbazzone