

Enologica 2011

Faenza, centro fieristico 18/19/20 novembre 2011
(lunedì 21 novembre 2011 giornata dedicata agli operatori)



Enologica 2011. Date ed orari:
venerdì 18 novembre 2011 17-22;
sabato 19 novembre 2011 11-22;
domenica 20 novembre 2011 11-22

*Ingresso intero 16 euro, Abbonamento 25 euro
Calice degustazione e catalogo compresi nel costo del biglietto*

*ENOLOGICA LUNEDI giornata dedicata agli operatori
lunedì 21 novembre 2011 10 -20*



«Nessuno è la patria, tutti insieme lo siamo.»

JORGE LUIS BORGES

PROGRAMMA

*Programma aggiornato al 10 settembre 2011.
Il programma potrà subire delle variazioni che, nel caso,
saranno riportate sul nostro sito.*

Curatore Giorgio Melandri

**Informazioni e programma aggiornato su www.enologica.org
Pubblicato a partire dal 3 ottobre 2011.
(gli asterischi indicano i relatori in attesa di una conferma definitiva)**

Che cos'è Enologica.

Enologica è un evento che promuove un territorio (l'Emilia-Romagna) attraverso delle relazioni (pubblico-produttori), attraverso delle esperienze (appuntamento a tema, aree attrezzate su un argomento specifico), attraverso dei momenti di scambio culturale (i laboratori, gli incontri, i forum), attraverso il confronto con giornalisti italiani e stranieri. Enologica è l'unico progetto specializzato sull'Emilia-Romagna, un evento specializzato su un territorio. L'evento Enologica ha il preciso obiettivo di promuovere il prodotto locale inteso nella sua complessità –prodotto, identità, cultura– attraverso una esperienza di rapporto diretto tra produttori e pubblico, tra cultura e tempo libero e attraverso un processo di coinvolgimento nella “comunità” che condivide l'identità. Enologica ha nel pubblico privato (gli appassionati, i curiosi, i sensibili...) il target di riferimento, ma la qualità dell'offerta è adeguata anche ad un pubblico specializzato e agli operatori.

Enologica dedica una giornata agli operatori, Enologica/lunedì, nell'idea che la filiera debba partecipare complessivamente al processo di specializzazione e di affermazione della qualità.

Enologica è:

Tutti pazzi per Enologica

Un calendario di eventi che anticipa Enologica coinvolgendo il territorio regionale in un rapporto sempre più stretto con la sua tradizione.

Teatro dei Cuochi

I cuochi testimoni della qualità dei prodotti della regione, dei modelli. Il Teatro dei Cuochi è un gioco dove la cucina si mette in mostra e racconta, al di là delle ricette, l'umanità di questa regione e la tipicità come conseguenza della cultura della nostra comunità.

Caravanserraglio, Spazio culturale

Il Caravanserraglio è un luogo di accoglienza e di confronto, un salotto che vive su un calendario di esperienze uniche ed originali: interviste, dibattiti, conversazioni, racconti.

Are you experienced? degustazioni

I più importanti esperti italiani di vino sono i relatori di un programma di degustazioni di vino che fa cultura del territorio e che permette un confronto con l'esterno. La consapevolezza richiede conoscenza.

Toccata & fuga

Il prodotto tipico... in pratica! Uno spazio di appuntamenti per conoscere in modo divertente i prodotti eccellenti dell'Emilia Romagna. Lo

spazio Toccata & Fuga ospita le osterie, le custodi di una cucina semplice nel senso più nobile del termine.

Presi per la gola

All'interno della manifestazione sarà allestita una vera e propria osteria tipica sempre in funzione durante gli orari di apertura della manifestazione che produrrà in diretta tutta la pasta e la piadina. Tutti i piatti saranno cucinati a partire da prodotti eccellenti del territorio nella convinzione che la semplicità sia davvero un lavoro complicatissimo!

130 cantine espositrici

Le migliori cantine della regione in rappresentanza di tutti i territori del vino dell'Emilia-Romagna.

Il mercato degli artigiani

Gli artigiani, organizzati in un mercato tematico che proporrà ogni giorno dei temi diversi, sono i protagonisti delle produzioni eccellenti della regione, il riferimento di qualità che permette un'esperienza fondante per la cultura del territorio.

Enologica Tour

È l'evento di presentazione del programma di Enologica, una festa che coinvolge tutta la comunità che sta dietro alla manifestazione.

Caravanserraglio, spazio culturale

Il caravanserraglio era un edificio tipico della cultura persiana, costituito in genere da un muro che racchiudeva un ampio cortile ed un porticato, che veniva usato per la sosta delle carovane che attraversavano il deserto. Il Caravanserraglio è anche per noi un luogo di accoglienza che si nutre dell'idea di scambio, di comunità estemporanea, di "confusione" e di confronto. Caravanserraglio non è uno spazio enorme, ma piuttosto un salotto, uno spazio raccolto per un calendario di esperienze uniche ed originali. Accoglie e presenta gli ospiti lo staff di Scatti di Gusto (www.scattidigusto.it)

Venerdì 18 Novembre 2011, Caravanserraglio

Ore 19,00 La storia delle pesche, una storia di Romagna. Con Alessandra Ravaioli, CSO (Centro Servizi Ortofrutticoli www.csoservizi.com) Con Stefania Mazzotti in collaborazione con Gagarin. *L'introduzione del pesco in Europa viene da alcuni attribuita ad Alessandro Magno, da altri ai Greci che lo avrebbero introdotto dall'Egitto. Secondo altri ancora la diffusione in occidente sarebbe merito di una spedizione militare cinese, del 139 a.C., nell'Afghanistan settentrionale, da dove si sarebbe diffuso verso occidente. Alcuni trattati indicano la Cina come paese d'origine anziché la Persia (è vero che in quest'ultimo paese non si trovano peschi selvatici...). Quel che è certo è che la storia della frutticoltura italiana parte in Romagna tra la fine dell'800 e gli inizi del 900. Il primo impianto di pesco nacque a Massa Lombarda e lo realizzò Giuseppe Gianstefani nel 1898. Nel 1904 Adolfo Bonvicini impianta 10 ettari di pescheto e dopo l'iniziale scetticismo...*

Ore 21,00 Si fa presto a dire buono... Black Mamba e Luca Gardini. Con Alessandro Bocchetti. *Lei è Cristiana Lauro, un volto noto del mondo del vino –grande esperta di vino, pr, organizzatrice di eventi, consulente di comunicazione, titolare di una importante agenzia di vendita di vino a Roma, bevitrice professionista– che è anche la divertente e temutissima Black Mamba di Scatti di Gusto. Dissacrante, diretta, spiazzante. Lui è Luca Gardini, sommelier professionista, campione europeo '09 e campione del mondo '10. Luca, romagnolo purosangue, è istituzionale quando serve, ma ha anche tanta voglia di giocare e di ridere sui riti del mondo vino. È un confronto che avvicina gli opposti, la passione in comune e due linguaggi lontani. Proviamo ad aprire qualche bottiglia insieme a loro...*

Sabato 19 Novembre 2011, Caravanserraglio

Ore 14,00 "Georges Cogny. La leggenda del cuoco venuto dallo spazio" regia Francesco Barbieri e Andrea Canepari.

George Cogny, un grande cuoco francese arrivato per amore a Piacenza, è stato un maestro straordinario che ha formato tutta una generazione di cuochi, da Carla Aradelli a Isa Mazzocchi, da Filippo Chiappini Dattilo a Massimo Bottura. Cogny seppe calarsi nel territorio e la sua cucina fu una contaminazione di culture, tanto che dopo l'esperienza dell'Antica Osteria del Teatro si rifugiò in cima alla Val Nure, a la "Cantoniera" di Farini d'Olmo. Lì rimase ai fornelli fino alla fine, sempre curioso e innovativo. È stato un grande maestro, oggi ricordato con un piccolo grande film. Guardiamo il film e incontriamo il regista Francesco Barbieri insieme a Vittorio Barbieri di Promuovi Italia, ente che ne ha coordinato la realizzazione.

Ore 15,30 La Via Emilia, una storia frizzante. Camillo Donati, Vittorio Graziano, Alberto Paltrinieri, Erica Tagliavini (Le Barbaterre). In conversazione con Ian D'Agata.

Lungo la via Emilia in questi anni è successo qualcosa che ha cambiato per sempre il mondo del lambrusco. È successo che alcuni piccoli vignaioli abbiano cominciato a produrre vini unicamente

dalle proprie uve e per farlo hanno cominciato a lavorare in modo naturale con la vecchia tecnica ancestrale della rifermentazione in bottiglia senza sboccatura. Il loro successo ha avviato una discussione che è solo all'inizio, ma che ha già travolto tanti vecchi schemi. Conduce l'incontro Ian D'Agata, Resp.Italia e Bordeaux, Stephen Tanzer's International Wine Cellar, Decanter Regional Co-Chairman.

Ore 17,00 Senza trucco, le donne del vino naturale. Di Giulia Graglia. Con Guido Tampieri

Giulia Graglia, regista e Marco Fiumara, produttore, Giulia Graglia sono l'anima di Senza Trucco, film-documentario sulle donne protagoniste del vino naturale – Nicoletta Bocca, Elisabetta Foradori, Dora Forsoni, Arianna Occhipinti – che ha incantato ed emozionato. Le storie dei caratteri e delle sensibilità incrociano quelle dei vini sfumando il confine tra natura e uomo, ma forse, in questo caso, sarebbe meglio dire donna. La incontriamo ad Enologica 2011.

Ore 18,30 La tavola che verrà. Con Andrea Grignaffini e Alessandro Bocchetti.

La tavola che verrà somiglierà di più al grande ristorante o all'osteria? Sarà sempre informale o recupererà la parte bella della ritualità più classica del servizio? Sarà figlia di una contaminazione di genere oppure elaborerà delle identità nuove? Ma soprattutto, saprà calarsi nel contemporaneo in modo pertinente? Ne discutono Andrea Grignaffini, giornalista e direttore di Spirito di Vino, e Alessandro Bocchetti, autore di Scatti di Gusto e importante collaboratore della guida ristoranti del Gambero Rosso.

Ore 20,30 COOK inc. ... la sfida continua. Con Anna Morelli. Conduce Antonio Boco.

Dopo l'esperienza come editrice dell'edizione italiana di Apicius, Anna Morelli riparte con un progetto tutto suo, bello ed innovativo, curioso e moderno. Da mesi viaggia per l'Europa, e non solo, per realizzare la più bella rivista di cucina che abbiate mai visto... In anteprima ad Enologica 2011!

Domenica 20 Novembre 2011, Caravanserraglio

Ore 13 Storia, cultura e guida alla degustazione del caffè e dell'espresso di qualità. Con Leonardo Lelli

Leonardo Lelli è l'anima dell'omonima torrefazione e dal 2002 è membro dello SCAE, Speciality Coffee Association of Europe. È assaggiatore professionista ed esperto di caffè gourmet che seleziona direttamente e personalmente nelle piantagioni più prestigiose in tutto il mondo. Questa è una lezione sul caffè, dalla pianta alla tazzina, la possibilità di attingere a un patrimonio di conoscenza che ha pochi eguali in Italia.

Ore 15 Dogliani. Dolcetto e sogni. Di Francesca Ciancio. Con Alessandro Bocchetti.

Un film sul vino che finalmente racconta tutto: i pensieri, i successi, ma anche le difficoltà, i ripensamenti e le storie difficili. Il protagonista è il territorio di Dogliani, ma in questo film c'è una storia universale, una storia nella quale ogni angolo d'Italia si può rivedere. Lo guardiamo e ne parliamo con l'autrice.

Ore 16,30 Una questione di linguaggio. Conversazione tra Gian Vittorio Baldi e Jonathan Nossiter. Conduce il giornalista Carlo Bozzo.

Gian Vittorio Baldi è un grande intellettuale, un regista e un produttore che ha lasciato un segno profondo nel linguaggio del cinema italiano. La sua creatività e la sua capacità di immaginare sono andate anche al di là del cinema ed una di queste esperienze è stata importante per il nostro territorio. Gian Vittorio Baldi, con Castelluccio, ha inventato il vino di qualità in Romagna, ed ancora oggi la sua

testimonianza è un riferimento per tutto il territorio. Jonathan Nossiter è un regista affermato che con Mondovino ha parlato di vino in modo nuovo. Ad accomunarli c'è questo legame con il vino, ma soprattutto c'è un'altra cosa, l'amore per la libertà e per l'indipendenza più totale. A qualsiasi costo.

Ore 18 “Archévitis. Caucaso, origine e identità del Marzemino” di Nereo Pederzoli. Con Massimo Isola.

«Vincere il premio come miglior lungometraggio al “Festival International des films et photographies sur la vigne et le vin” deve esser stata una bella soddisfazione per Nereo Pederzoli, autore di “Archévitis. Caucaso, origine e identità del Marzemino”, documentario prodotto dalla Sirio film. Il preview mette voglia di avere assolutamente il film tra le mani e la bravura di Pederzoli, autore Rai e colonna storica di Slow Food in Trentino Alto-Adige, è indiscutibile. ... Documentare la viticoltura in quel Caucaso dove la scienza ne colloca i primordi è un po' come sognarsi di chiedere a Noè perché cavolo abbia scelto di piantare proprio la vite. » Così Alessandro Morichetti presenta in modo perfetto il documentario su Intravino. Lo guardiamo anche noi e ne parliamo con l'autore.

Ore 19,30 Storie di storie. La bottega diventa osteria e l'osteria diventa bottega. Roberto Olmeti e Daniele Minarelli. In conversazione con Alessandro Bocchetti.

Uno, Roberto Olmeti, è partito dalla bottega per arrivare all'osteria, l'altro, Daniele Minarelli, è partito dall'osteria per arrivare alla bottega. Sono convergenze evolutive, si direbbe in biologia, ma soprattutto sono due storie formidabili raccontate da due personaggi veri. Sapranno resistere alla tentazione di fare spettacolo? Assolutamente no!

Lunedì 21 Novembre 2011/ solo operatori, Caravanserraglio

Ore 15,00 La carta dei vini. Trattato di filosofia pratica. Con Filippo Apollinari, Federico Tonetti, Andrea Spada.

Filippo Apollinari oltre a vendere vino è un grande esperto ed appassionato (guardate il suo sito www.encode.com) e sulla carta dei vini ha le idee chiare. Federico Tonetti, patron de Le Maschere di Sarsina, ha una grande cantina ed è un teorico del lavoro senza carta. Andrea Spada è uno che la carta te la dà, ma poi ti coinvolge sempre in una scelta opposta a quella che avresti fatto. Li abbiamo messi insieme per ragionare sul tema, mai così attuale, dell'identità della proposta vini al ristorante.

Ore 16,30 Le forme del nuovo, la ristorazione cambia pelle.

Con Davide Urban, Massimo Zangheri, Alessandro Bocchetti. Coordina l'incontro Luca Comandini, esperto di comunicazione.

La contaminazione di genere è la cifra del nuovo e lo è anche per quel che riguarda la ristorazione. Formale ed informale si mescolano, le atmosfere cambiano, il bar ha cominciato a cucinare, il ristorante ha imparato ad occupare luoghi inediti come spiagge ed aie. Tutto è cambiato e le opportunità di oggi poco somigliano a quelle di qualche anno fa. Ne parliamo con Davide Urban, Direttore Regionale Confcommercio, Massimo Zangheri, titolare del Bar Commercio Rimini (migliore aperitivo d'Italia 2011 secondo la guida Bar del Gambero Rosso) e Alessandro Bocchetti, giornalista e critico gastronomico.

Ore 18,00 Le strade del vino! La distribuzione come è oggi e come cambierà.

Con Alessandro Rossi (Partesa), Dick ten Voorde (Vino&Design), Elveo Focacci (Le Buone Proposte), Alessandro Masetti (Coop Italia). Modera Francesco Carugati, Confcommercio.

Comprare vino significa scegliere. Per scegliere bisogna conoscere. E non solo il vino, ma anche come funziona la sua commercializzazione. Proviamo a ragionare su tanti falsi miti e a capire come ogni modello distributivo può soddisfare esigenze diverse. E proviamo finalmente a confrontarci con l'offerta della grande distribuzione, spesso vista ingiustamente come un concorrente scomodo.

Teatro dei Cuochi

La promozione di un territorio e dei suoi prodotti enogastronomici ha bisogno di riferimenti, di luoghi speciali, di personaggi e di storia: in poche parole ha bisogno di modelli. L'Emilia Romagna in particolare è un territorio che ha bisogno di evidenziare e riconoscere il ruolo dei ristoratori che rappresentano la tradizione e la capacità di testimoniarla. La personalità dei cuochi è lo strumento per proporre il territorio, quella entità complessa che deve essere promossa in modo complesso (prodotti, vini, paesaggi, esperienze, accoglienza).

I posti disponibili per ogni esibizione sono 40, costano 5 euro e sono prenotabili via telefono allo 0546.621111 oppure via email scrivendo a segreteria.enologica@gmail.com avendo cura di segnalare nome, cognome, numero partecipanti e un recapito telefonico.

*Presenta **Matteo Tambini**, cuoco, professore di cucina, curioso e appassionato viaggiatore gastronomico.*

*Il lunedì 21, giornata dedicata agli operatori presenta **Natascha Lusenti**, giornalista.*

Il Tema 2011:

“La memoria condivisa: 150 anni di storia comune.”

Venerdì 18 novembre 2011, Teatro dei Cuochi.

Ore 19,00 Alberto Faccani. Ristorante Magnolia, Cesenatico (FC)

Cesenatico è uno dei centri pulsanti della riviera romagnola, ricco di storia, architetture e tradizioni legate alla pesca. In questo contesto la cucina di Alberto Faccani si concentra sulla valorizzazione del pescato locale attraverso tecniche di cucina volte ad esaltarne sapori e consistenze. I piatti proposti riflettono molto la personalità e il carattere di questo chef. Le sue ricette nascono come una folgorazione dove appare ben chiaro il risultato finale ma non il percorso per arrivarci: ecco allora le influenze dei suoi viaggi, le emozioni procurate da un ingrediente stagionale, le continue esperienze professionali fatte di scambi e incontri con colleghi. Un lavoro creativo che però non perde mai di vista le emozioni del passato come la mitica zuppa imperiale della nonna, impossibile da dimenticare.

Ore 20,30 Carla Aradelli. Ristorante Riva, Ponte dell'Olio (PC)

Se nella provincia piacentina c'è grande fermento attorno ai fornelli parte del merito va riconosciuto anche a Carla Aradelli, donna chef, brava e caparbia nel trovare un giusto equilibrio tra il quotidiano e faticoso impegno in cucina e il ruolo di mamma al quale tiene tantissimo. In lei si confondono due sensibilità culinarie. Una trasmessa dal maestro Georges Cogny che a Piacenza (e non solo) ha influenzato tantissimi cuochi oggi molto famosi, l'altra suggerita da Hans Baumgartner, chef e grande affinaio di formaggi del Tirolo. Carla approfondisce attraverso i suoi piatti i concetti di storia, tradizione e territorio in maniera rigorosa e molto introspettiva. Una ricerca che parte da lontano e non ancora esaurita sull'identità essenziale dei prodotti e dei loro sapori che è forse lo scopo principale del suo lavoro.

Sabato 19 novembre 2011, Teatro dei Cuochi.

Ore 13,00 Andrea Incerti Vezzani. Ristorante Cà Matilde, Quattro Castella (RE)

Il patrimonio di eccellenze agroalimentari che racchiude Reggio Emilia e tutto il territorio circostante è unico al mondo: deliziosi salumi, il grande Parmigiano Reggiano e l'inarrivabile Aceto Balsamico Tradizionale. Andrea Incerti Vezzani, giovane e già stellato Michelin dal 2008, ha l'opportunità di dialogare in cucina con questi ingredienti ben consapevole che l'impresa non è così facile come sembra. Quando si lavora un grande prodotto, il bravo cuoco è colui che lo mantiene così, senza alterarlo. Al Ristorante Ca' Matilde si avverte questa sensibilità così come l'attenzione per una rilettura intelligente e contemporanea della tipicità, un armonico assemblaggio di sapori e una presentazione dei piatti molto curata.

Ore 16,00 Massimo Bottura. Osteria Francescana, Modena

Vincitore del premio come Migliore Chef del Mondo 2011 per l'Accademia Internazionale di Cucina di Parigi con la seguente motivazione: " ... la sua cucina è una sintesi perfetta di tradizione, scienza e arte", Massimo Bottura resterà davvero nella storia gastronomica di questo paese. Il grande cuoco modenese, ormai molto affezionato ad Enologica, ritorna a Faenza come il più bravo protagonista di un percorso culinario che trova solo nel dialogo con la natura, con i territori, gli artigiani e le memorie condivise della gente la chiave di volta per costruire ricette incredibili, un mix di passato e tantissimo futuro: le Cinque stagioni del Parmigiano, la Compressione di pasta e fagioli, il Bollito non bollito, Come mangiare il cotechino 365 giorni l'anno e il Gelato alla crema con amarene cotte nella saba. Buoni da pensare e buoni da mangiare.

Ore 17,30 Luca Marchini. Ristorante L'Erba del Re, Modena

Evidenziare le abilità di un cuoco cominciando dal dessert è un bel complimento. "Il Puntinismo", piatto vincitore del Premio Enologica 2010, ha lasciato senza parole tutti i giurati. Un'idea originale per proporre un dolce non dolce in stile contemporaneo dove si incontrano sapori e consistenze che sono l'essenza della gastronomia dell'Emilia Romagna: pere, castagne, noci e Parmigiano. L'Erba del Re è Luca Marchini che dopo una laurea in Economia e Commercio è stato assai determinato nel dedicare anima e cuore alla passione della sua vita: cucinare. Lunga gavetta in Francia, Stati Uniti ed esperienze con bravi chef italiani. Poi l'apertura nel centro rinascimentale di Modena. Un ristorante bomboniera dove potrete solo stare bene.

Ore 19,00 Maria Grazia Soncini. Ristorante La Capanna, Codigoro (FE)

Dedicato a chi dimentica che le valli sono paesaggi unici e mozzafiato dell'Emilia Romagna. Dedicato a chi è abituato a mangiare il solito pesce proveniente da chissà dove. Dedicato a chi pensa che la grande cucina sia solo quella che offre fegato grasso, caviale e aragoste. Dedicato a chi pensa che per aprire un ristorante sia sufficiente una cucina. Signore e signori, Maria Grazie Soncini è una cuoca vera che ama apparire poco e lavorare tanto. Alla Capanna non si vende fumo ma la migliore materia prima che la valle e il mare riescono ad offrire in ogni stagione. In carta trovate le anguille, le moleche, le schille, la caccia quand'è stagione e le erbe selvatiche, ma anche un'attenzione per le cotture alla brace, allo spiedo e alla graticola, metodi ancestrali effettuati ancora nel vecchio focolare della cucina.

Ore 20,30 Giuliano Pediconi, Maestro Panificatore

Quant'era buono il pane di una volta. Oggi la situazione è critica, i forni chiudono e il pane non sa più di pane. Giuliano Pediconi ha ritrovato però la ricetta giusta per cambiare un triste finale già scritto. Un lavoro di recupero sulla pasta madre, chiave di volta per un radicale miglioramento dei prodotti, lunga lievitazione naturale degli impasti lavorati con tecniche e sistemi all'avanguardia, per ottenere un pane più buono, fragrante, digeribile e che si conserva per molto tempo soprattutto se di grande

pezzatura. Giuliano Pediconi ha queste convinzioni ed è oggi un fornaio atipico e controcorrente, un profeta che ha indicato la strada giusta per far sopravvivere una vera cultura artigiana della panificazione. Ricercatore per alcuni mulini e aziende produttrici di macchinari tecnici, Giuliano è attualmente consulente panificatore anche per il forno della Comunità di San Patrignano.

Domenica 20 novembre 2011, Teatro dei Cuochi.

Ore 13,00 Roberto Pongolini. Ristorante La Cucina di Roberto, Felino (PR)

Interpretare il cambiamento. Nella ex "Cantinetta", rinomata per un'ottima cucina di pesce e situata al centro della famosa "food valley" emiliana, lo stesso Roberto Pongolini gestisce questo locale da poco ristrutturato con una diversa proposta gastronomica assieme alla moglie Paola. La Cucina di Roberto è cultura di prodotti di eccellenza e di territorio parmense con una grande attenzione per i salumi, stagionati anche nella cantina del ristorante. Nella carta trovano spazio piatti della tradizione così come ricette che si basano su ingredienti freschissimi e di stagione: le patate, le erbe spontanee, le castagne, la zucca, le visciole. Tra le carni, eccellenti polli ruspanti alla cacciatora e declinazioni sul maiale proposto anche in versione "pop corn di cotenna".

Ore 15,00 Davide Fiorentini e Beniamino Bilali. Pizzeria 'O Fiore Mio, Faenza (RA)

La pizza diventa protagonista per la prima volta ad Enologica. La sua apparente semplicità è fondata su equilibri fragili, una magica alchimia fatta di impasti, temperature e gesti attenti. Un cibo che sta resistendo nel tempo perché contiene una grammatica essenziale, ingredienti puri e un'immediatezza universale. Dall'esperienza di Davide Fiorentini, figlio d'arte dell'omonima e storica pasticceria di Faenza e dalla competenza di Beniamino Bilali, maestro pizzaiolo che vanta già diverse collaborazioni in Italia e all'estero, è nato il progetto della Pizzeria " 'O Fiore Mio": alla base l'utilizzo del lievito madre, di farine biologiche macinate a pietra e delle migliori materie prime per la farcitura, in dialogo continuo con il territorio e i migliori oli extravergini d'Italia.

Ore 16,30 Pier Luigi Di Diego. Ristorante Don Giovanni, Ferrara

Dopo l'esperienza nei primi anni '90 al Trigabolo di Argenta, esperienza che vale come un diploma in accademia, il duo Pier Luigi Di Diego (in cucina) e Marco Merighi (in sala) è impegnato da alcuni anni nell'affascinante avventura del Ristorante Don Giovanni, locale di atmosfera intima eppure informale, situato a pochi passi dal Palazzo dei Diamanti a Ferrara. La cucina merita curiosità e attenzione: una ricerca scrupolosa e quotidiana alle materie prime di stagione, un orto per l'approvvigionamento delle verdure a Marrara, vicino alla vecchia sede del ristorante e un ragionare costante su come valorizzare le tipicità locali. C'è passione culinaria, un grande rispetto delle tradizioni, senza peraltro escludere le moderne cognizioni di cottura ed elaborazione degli alimenti ed un'estrema attenzione agli aspetti nutrizionali delle ricette.

Ore 18,00 Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia. Ristorante San Domenico, Imola (BO)

Un gradito ritorno. Un doveroso omaggio alla classicità di una cucina che ha fatto storia non solo in Emilia Romagna ma in tutta Italia grazie all'intuito di Gianluigi Morini. All'inizio fu Nino Bergese, il re dei cuochi, l'interprete di una cucina nobile che doveva diventare più popolare ispirandosi alle tradizioni e ai prodotti del territorio. Poi il lavoro di Valentino Marcattili, l'apprendistato con Bergese e le esperienze con chef francesi del calibro di Troisgros e Vergé. E' una cucina che spiega la tradizione come materia vivente, un movimento perpetuo che avanza e cambia sempre. Oggi un altro affiancamento, Massimiliano Mascia, il giovane nipote di Valentino, il futuro testimone di un ristorante che ha da poco festeggiato i 40 anni di attività.

Ore 19,30 Stefano Roccamo. Gelateria Stefino, Bologna

Artigiano del gelato per passione. Stefano Roccamo apre il suo laboratorio nel 1998 e in breve tempo diventa il miglior indirizzo di Bologna. Gelati, sorbetti e granite sono realizzati senza l'utilizzo di

semilavorati, grassi idrogenati, coloranti e addensanti. Solo materia prima grezza, biologica e di qualità organolettica ineccepibile. Nascono collaborazioni con aziende agricole dell' Appennino bolognese per il rifornimento della frutta stagionale e del latte. Il successo è immediato e le richieste di ampliare i punti vendita sono numerose. Una gelateria con lo stesso marchio apre a Cagliari ma la vera sorpresa è Stefino VEG, un nuovo punto vendita a Bologna che amplia l'offerta del gelato per chi ha problematiche di allergie e intolleranze alimentari con ricette che come base di partenza hanno il latte di riso. Un gelato come non l'avete mangiato mai.

Lunedì 21 novembre 2011/Solo Operatori, Teatro dei Cuochi

Ore 11,00 Riccardo Agostini. Ristorante Il Piastrino, Pennabilli (RN)

"I menù sono come un bel viaggio" è scritto nel sito internet del Piastrino, intimo e grazioso ristorante gestito dallo chef Riccardo Agostini e dalla moglie Claudia a Pennabilli. Il suggerimento è di partire e di lasciarsi sedurre dal Montefeltro, terra d'origine di Riccardo e specchio che riflette il suo modo di cucinare, quel quotidiano spadellare che attesta l'amore pulsante per la sua terra e le sue origini che mai vengono rinnegate. Anzi. In carta leggerete di piatti che non vedrete l'ora di assaggiare perché evocativi di un'interiorità golosa e gourmet che appartiene intimamente allo chef ma che sentirete anche un poco vostra. Paste ripiene, intingoli, animali da cortile e cotture arrosto, salumi e formaggi fuori dall'ordinario, funghi e tartufi per ogni stagione. Non siete ancora partiti?

Ore 12,30 Alberto Bettini. Trattoria Amerigo, Savigno

"Per uno straniero che viene a Savigno, un menù tradizionale con prodotti d'eccellenza è un'esperienza unica, come le specialità di ogni località vocata, come la cucina d'avanguardia o d'autore". Parola di Alberto Bettini, patron della Trattoria Amerigo e consulente per il gruppo Eataly a Bologna nella bellissima struttura di Via Orefici. Nella sua trattoria trovate la cucina della nonna e della mamma proposta però con materie prime favolose provenienti solo da fornitori della zona. E' stato uno dei primi ristoratori a ripensare un modo nuovo e più impegnativo di fare la spesa e quindi ad un modo innovativo di cucinare la tradizione. Ricette gustose che evidenziano quel sottile equilibrio tra rusticità ed eleganza che è l'anima stessa della campagna, punto di partenza e vera essenza delle nostre radici culturali e gastronomiche.

Ore 14,00 Pier Giorgio Parini. Ristorante Povero Diavolo, Torriana (RN)

Pier Giorgio Parini cucina la Romagna in maniera fantasiosa, giocosa, ironica e riflessiva meglio di chiunque altro. L'incontro fra questo giovane chef e il suo patron, Fausto Fratti, è stata una fortuna reciproca riservata dal destino, un contaminarsi di idee nella libertà di affermare una precisa personalità di cucina. Gioco e territorio. Cuore e cervello. Emozione e pensiero. Sono questi i temi cardine del percorso gastronomico di Parini, benedetto nel 2010 anche dalla prima e strameritata stella Michelin. Alcuni suoi piatti sono già diventati simboli di una nuova cucina romagnola, vibranti di estetica contemporanea e verticalità di sapori netti e precisi: il riso in bianco, il carpaccio al sangue, l'insalata di rape, il cioccolato al latte. Buon appetito.

Ore 15,30 Massimo Spigaroli. Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (PR)

Massimo Spigaroli è l'artefice della più bella realtà artigianale dell'Emilia Romagna. L'Antica Corte Pallavicina è un progetto di recupero storico, di tradizioni, di animali e di mestieri che vede coinvolto Massimo anzitutto come bravissimo allevatore di suini (Nero di Parma e Mora Romagnola in primis), e poi come impareggiabile norcino e affinatore di salumi quali il Culatello di Zibello, ma anche gli Strolghini, i Fiocchi, i Salami, le Mariole, le Coppe e i Prosciutti di Parma. Spigaroli però è anche altro. Contadino e orticoltore per il rifornimento degli ortaggi del suo ristorante nel quale ricopre anche la figura di chef. La soddisfazione di autoprodursi quasi tutti i prodotti da cucinare. Massimo

Spigaroli è la storia, l'esempio vivente di come dar seguito, seppur con enormi sacrifici ma anche tante soddisfazioni, alla profonda vocazione agricola di un territorio.

Ore 17,00 Gianni D'Amato. Ristorante Il Rigoletto, Reggiolo (RE)

L'idea di fare il cuoco era chiara in lui fin da piccolo, da quando guardava cucinare il nonno, senza sapere però cosa potesse significare davvero. Gianni D'Amato ha cominciato così: una formazione classica alla Scuola Alberghiera, poi il convincimento di seguire subito il proprio percorso gastronomico, senza troppe influenze, senza maestri di riferimento. L'esigenza di affermare una spontaneità primordiale fatta di accostamenti prepotenti e grandi intuizioni gustative. Le radici ad Aulla, in Lunigiana, non hanno impedito a Gianni di adattarsi alla generosità del territorio reggiano. Anzi. È avvenuta una contaminazione creativa ed emotiva, piatti ricchi di colore ed erbe aromatiche e ricette composte da tanti elementi che sfidano lo chef nel saperli assemblare con innata genialità.

Ore 18,30 Franco Aliberti. Ristorante Vite, San Patrignano (RN)

Franco Aliberti non è un pasticciere, come invece è scritto simpaticamente nel suo biglietto da visita. Siamo davanti ad uno dei più giovani e bravi pasticciere italiani. Campano di nascita ma ormai stabilmente adottato dall' Emilia Romagna, dopo diverse esperienze prestigiose in Francia con Alain Ducasse e in Italia con Massimiliano Alajmo, Aliberti dirige attualmente il reparto pasticceria del Ristorante Vite a San Patrignano. Le sue idee di dolce, assolutamente contemporanee, sono lunghe riflessioni sulle materie prime scelte con maniacale precisione, su giochi di consistenze, sapori e abbinamenti mai banali, su cotture e procedure esatte. Lo scopo è provocare emozioni, anche nella modalità di servizio dei dessert per i quali lui stesso ama costruire i supporti. Non andate via. Un dolce... è per sempre.

Are you experienced? Degustazioni.

Una monografia sul sangiovese, un vitigno che può esprimersi in tanti modi diversi, sempre con grazia e sempre con una forza che viene fuori nel ritmo, con garbo. Al sangiovese sono dedicate tutte le degustazioni di Enologica 2011. Sarà un confronto costruito attraverso i grandi interpreti del vitigno e condotto dai giornalisti-degustatori più importanti d'Italia, perché non c'è identità senza consapevolezza e non c'è consapevolezza senza cultura.

I posti disponibili per ogni degustazione sono 25. Le degustazioni sono prenotabili via telefono allo 0546.621111 oppure via email scrivendo a segreteria.enologica@gmail.com avendo cura di segnalare nome, cognome, numero partecipanti e un recapito telefonico. Il costo di ogni degustazione è di 14 euro. L'iscrizione non dà diritto all'ingresso alla manifestazione.

Venerdì 18 novembre 2011 Are you experienced? Degustazioni.

Ore 19 Castell'in villa. Relatore Gianni Fabrizio

I vini della principessa Coralia Ghertsos Pignatelli della Leonessa sono un punto di incontro tra la cultura e la terra, e attraversano il tempo senza sforzi, sempre dritti e sobri, sempre lontani dal chiasso di un mondo del vino che regolarmente smentiscono. Non è un caso che siano diventati insieme a lei un vero e proprio mito del vino italiano, i testimoni rigorosi e austeri del loro territorio, il Chianti senese. Il suo è stato, fino al 1985, un progetto di vita condiviso con il marito, il diplomatico Riccardo Pignatelli con il quale aveva cercato a lungo un luogo magico per farne una dimora speciale. Il vecchio borgo fortificato di Castell'in Villa, dopo tanto cercare, li stregò. Il Chianti è arrivato dopo, quando nel 1975 si decide di produrre dei vini rossi da sole uve a bacca nera. Nel 1977 l'incontro con Giacomo Tachis, che li incoraggia nell'impresa e avrà un ruolo importante nella storia. Da allora Coralia non ha più lasciato Castell'in Villa ed ha continuato a produrre dei vini incredibili, classici e fuori dalle mode.

Ore 20 Dedicato a Giulio Gambelli. Relatore Carlo Macchi

Scrivendo Luigi Veronelli: «Ogni volta che penso a Giulio – tante perché amo i suoi vini – ricordo le isteriche battaglie dell'Associazione Enotecnici Italiani. “Non avrebbe dovuto fare un lavoro consentito solo a chi aveva ottenuto il diploma”. Giulio ne aveva ottenuti tanti, senza voti e senza scritture ma carichi di gesti passionali. ... Giulio ha un anno più di me. Ho voglia dell'incontro. Per stringerlo forte a me e per farmi offrire un bicchiere di vero vino. Anche per avere il nome del giornalista della sua preferenza che scriva – per la mia collana “I Semi” – la sua biografia.» Quel giornalista sarebbe stato Carlo Macchi, il libro “Giulio Gambelli L'uomo che sa ascoltare il vino”. Ad Enologica 2011 gli dedichiamo una degustazione per conoscerlo anche attraverso i suoi straordinari vini.

Sabato 19 novembre 2011, Are you experienced? Degustazioni.

Ore 16 Selvapiana, sangiovese di confine. Con Federico Giuntini. Relatore Armando Castagno

I vini della Rufina sono vini di confine, prodotti in alto, dove il sangiovese viene messo alla prova e si esprime su bocche taglienti e architetture sottili. Sono vini di una longevità impressionante che arrivano con disinvoltura a superare i cinquant'anni di vita e restare leggibili. Selvapiana è l'azienda di riferimento di questo territorio ed è oggi condotta da Federico Giuntini che ha scelto per noi le grandi annate di Bucerchiale, la riserva aziendale più importante. Benvenuti in una grande storia.

Ore 17 Sean O'Callaghan, very traditional wines. Relatore Dario Cappelloni

John Dunkley, un inglese divenuto uno dei più apprezzati produttori di Chianti Classico e la sua consorte italiana, Palmina, acquistarono a Gaiole la tenuta Riecine nel 1971 dalla vicina tenuta di Badia a Coltibuono. Ristruturarono la vecchia villa in pietra annessa al terreno e iniziarono ad occuparsi delle vigne. La prima vendemmia di Chianti Classico di John, del 1978, fu immessa sul mercato tra le lodi generali. Nel 1992 John assunse a Riecine un giovane enologo, Sean O'Callaghan, come responsabile del processo di produzione vinicola. Da allora Sean non si è più mosso da lì e la sua esperienza è cresciuta fino a fare di Riecine un riferimento per lo stile più classico del Chianti Classico. Oggi Sean conduce Riecine (condivide la proprietà con Gary J. Baumann, un americano che vive a Milano e che l'acquistò nel 1996 da Dunkley) e fa il consulente per alcune piccole ed interessanti realtà come ad esempio Val delle Corti.

Ore 18 Il sangiovese, un'arte di famiglia. Con Franco e Marco Bernabei. Relatore Giuseppe Carrus.

I Bernabei, padre e figlio, sono due grandi enologi, ma soprattutto sono degli specialisti di sangiovese, due professionisti che hanno fatto la storia del vino in Toscana ed anche in Romagna. Sono stati e sono consulenti di tante aziende importanti (basti pensare a Selvapiana, Felsina, Fontodi, Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, Il Molino di Grace, Drei Donà e Podere la Berta in Romagna) dove hanno sempre lavorato con grande rispetto del carattere del sangiovese e con una coerenza che è stata, oggi lo possiamo dire, preziosa per tutti.

Ore 19 Tutte le lingue del sangiovese. Con Fabrizio Moltard. Relatore Giampaolo Gravina.

Fabrizio Moltard, toscano nonostante il cognome francese, ha cominciato la sua carriera di enologo accanto ad Angelo Gaja, occupandosi dei progetti di Bolgheri e Montalcino. Poi ad un certo punto si è sentito maturo per una carriera autonoma che lo ha portato a vinificare il sangiovese in tutti i suoi territori, dalla Romagna fino alla costa toscana, passando per la Rufina, il Chianti Classico e Montalcino. La sua è quindi una straordinaria esperienza di interprete e questa degustazione un viaggio tra i suoi vini, ma anche tra i racconti dei tanti sangiovese che ha imparato a conoscere e rispettare.

Ore 20 Castello di Monsanto. Con Laura Bianchi. Relatore Antonio Boco.

La storia del Castello di Monsanto inizia nel 1962 quando viene vinificata la prima vendemmia. Subito si intravede un grande carattere nel vino e il vigneto Il Poggio viene ripulito e sistemato. Sarà il primo cru del Chianti Classico. Nel 1968 Fabrizio Bianchi, in grande anticipo sui tempi, decide di eliminare le uve bianche dai suoi Chianti Classico. Questa capacità di visione accompagna da lì in poi l'azienda in tutte le scelte facendola essere sempre moderna e classica allo stesso tempo. La riserva di Chianti Classico Il Poggio è diventata così un grande mito toscano e la riserva storica dell'azienda è la più grande riserva del Chianti Classico. Ad Enologica 2011 una grande verticale di questo vino.

Domenica 20 novembre 2011, Are you experienced? Degustazioni.

Ore 15 Naturalmente sangiovese. Relatore Lorenzo Ruggeri.

Sarà forse un destino, di sicuro il territorio faentino è da sempre il laboratorio delle idee del vino romagnolo. Lo è anche oggi con un gruppo di produttori che produce vino nel modo più tradizionale e naturale possibile, usando tanta sensibilità e tanta passione. Sono Paolo Babini (Vigne dei Boschi), Stefano Bariani (Fondo San Giuseppe), Andrea Bragagni, Paolo Francesconi, Filippo Manetti (Vigne di San Lorenzo), Emilio Placci (Il Pratello) e i loro vini stanno conquistando per un carattere puro e un linguaggio coraggioso. Incontriamoli insieme ad un giovane e talentuoso giornalista, Lorenzo Ruggeri.

Ore 16 Fattoria Zerbina, Pietramora in verticale. Relatore Fabio Giavedoni.

Nell'ottobre del 1985 a Marzeno, nelle prime colline faentine, una ragazza lombarda è impegnata nella sua prima vendemmia. Si chiama Cristina Geminiani, nessuno la conosce, ma soprattutto nessuno può sapere con quanta ostinazione e determinazione si è messa in testa di produrre grandi vini in Romagna. La sua caparbia, la coerenza, la continuità, l'idea che "fare le cose per bene" sia l'unica strada possibile hanno alimentato una esperienza fondante per tutta una zona, una esperienza che ha dato e continua a dare tanto alla Romagna, anche più di quanto si sia ancora realmente compreso. La incontriamo con una verticale del suo vino più importante.

Ore 17 Poggio Antico, Montalcino. Relatore Alessandro Bocchetti

I vigneti di Poggio Antico, ad un'altezza media di 450 metri sul livello del mare, sono fra i più elevati di Montalcino e sono in un luogo di grande bellezza. Per questo la famiglia Gloder, ormai 40 anni fa, comprò questa terra, per farne un luogo di affezione che potesse essere un rifugio e un'oasi di pace. Una giovanissima Paola Gloder però ci vide tutt'altro e, quando ancora Montalcino era un territorio sconosciuto, cominciò a viaggiare per il mondo per promuovere i suoi vini con tanto entusiasmo e un ottimismo che confinava con il senso di avventura degli anni '70. Il successo è arrivato, ma lei non ha mai smesso di testimoniare l'amore per il suo territorio e di raccogliere premi (il suo è forse l'azienda più premiata di Montalcino!). La incontriamo con i suoi vini in un percorso che racconta una storia straordinaria.

Ore 18 L'essenziale del sangiovese. Con Maurizio Castelli. Relatore Pierpaolo Rastelli.

Maurizio Castelli –enologo di aziende importanti come Badia a Coltibuono, Piancornello, Col d'Orcia– è considerato da tutti uno specialista di sangiovese ed è tra quelli che ha sempre difeso l'identità più profonda del vitigno. Castelli, che oggi lavora anche in Romagna nell'azienda Poderi Morini, ha sempre pensato che la diversità di espressione del sangiovese fosse un valore e ha cercato di difenderla senza cercare gerarchie territoriali e rispettando quel carattere fatto anche di vuoti e di passaggi silenziosi, di bocche sottili e scarse, di vini duri e pieni di vita. I suoi vini in una degustazione che racconta una storia di stili territoriali.

Ore 19 Io e il sangiovese. Con Francesco Bordini. Relatore Daniele Cernilli.

Francesco Bordini è un giovane enologo che sta affinando una sensibilità rara per il sangiovese e una capacità di lettura dei territori romagnoli che ha pochi paragoni. Lo incontriamo in un percorso che ragiona, attraverso i vini, sui suoli, le esposizioni, l'altitudine delle vigne, le vinificazioni, i tempi di macerazione, le tecniche di affinamento. La sua sarà una lezione rara, sospesa fra la teoria e la pratica, tra quello che la natura concede e la volontà dell'uomo.

Toccata & Fuga, prodotti e abbinamenti.

Il prodotto tipico... in pratica! Uno spazio di appuntamenti per conoscere in modo divertente i prodotti eccellenti dell'Emilia Romagna, un viaggio a tappe fatto di scoperte e di artigiani straordinari che hanno lavorato per tradurre in pratica nel modo più autentico il concetto di tipicità.

I piatti vengono proposti fino ad esaurimento e non sono prenotabili.

Venerdì 18 novembre 2011, Toccata & Fuga

Ore 18.30 **Questione di uova e temperatura: la gallina romagnola è messa alla prova.**

“A 100 °C l’albume e il tuorlo coagulano entrambi, ma poiché il tuorlo è più lento a cuocere, essendo più interno, l’albume rischia di stracuocere. In realtà il segreto di una buona cottura dell’uovo non è il tempo ma la temperatura controllata. Si dovrebbe cuocere l’uovo a temperature più basse, quelle di coagulazione delle proteine...” Dario Bressanini disquisisce di temperature nel suo blog (<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it>), noi sfidiamo la gallina romagnola alla prova della cottura perfetta. Partecipano alla sfida l’olio di Brisighella di Tenimenti di San Martino in Monte e il sale di Cervia.

Ore 19,30 **Cavzaled, la colazione dell’800.**

Nell’ottocento il freddo era un compagno dell’uomo per tutto l’inverno, in casa, al lavoro, nei letti. Ecco perché questo umido di stomaco di maiale era la colazione delle mattine di festa. Lo riproponiamo in un’antica preparazione faentina dell’ottocento. “Alle nove della mattina era già finito...” ci ha detto il custode di questa preziosa ricetta. In abbinamento un vino da una vecchia uva romagnola, il Famoso di Cesena dell’azienda Villa Venti.

Ore 20,30 **L’albana come non l’avete mai sentita. Incontro con Don Antonio Baldassarri.**

Lui è stato parroco e vignaiolo insieme in quel di San Mamante, nelle prime colline faentine, ed è stato un virtuoso dell’albana, un ortodosso dello stile tradizionale di questo vitigno tutto zuccheri, acidità e tannini. Bere le albana di Don Antonio è una esperienza fantastica, profonda e colta. Berle ascoltando i suoi racconti un privilegio raro. In abbinamento i vecchi dolci dei fornai faentini.

Sabato 19 novembre 2011, Toccata & Fuga

Ore 12,30 **Una questione di mestiere. I prosciutti S. Ilario della famiglia Montali**

Piero Montali e i figli Stefano e Raffaele sono tra gli ultimi artigiani del Prosciutto di Parma, e sono dei grandi artigiani. “È un mestiere che non ha segreti, ma come per la tastiera del pianoforte, non basta conoscere le note per far sprigionare la musica... La mia ambizione, in fatto di prosciutto di Parma, è di essere un solista, uno che si fa ascoltare”. A parlare così è Piero, uno che il mestiere può anche raccontarlo. In abbinamento al prosciutto S. Ilario il Lambrusco di Sorbara Radice 2010 di Paltrinieri.

Ore 17,00 **366. CAPPONE IN GALANTINA. Un classico dimenticato.**

“Vi descriverò un cappone in galantina fatto in casa mia e servito a un pranzo di dieci persone; ma poteva bastare per venti, poiché, pelato, risultò chilogrammi 1,500.” Così Pellegrino Artusi apre la

sua ricetta numero 366, il cappone in galantina, un classico dimenticato che riscopriamo grazie alla preparazione firmata da Remo Camurani della Trattoria di Strada Casale.

Ore 18,30 Do you remember Aringa?

L'aringa è uno dei primi esempi di cibo globale, entrato nella tradizione gastronomica italiana grazie ad un commercio che partiva dal nord Europa e arrivava nelle valli e nei paesi con i venditori ambulanti. Gli olandesi ne hanno fatto un impero, i norvegesi le spedivano ai Caraibi, dove gli inglesi le vendevano come slave herring o aringhe degli schiavi (niente di strano se si pensa che il baccalà era una merce con la quale si pagavano gli schiavi in Africa...). La silver herring (argentata, affumicata per di non più di 12 ore) e la golden herring (dorata, affumicata fino a 3 giorni), sono però sparite dalle nostre tavole. Noi le riproponiamo attraverso le ricette più classiche. In abbinamento la malvasia Ageno de La Stoppa.

Ore 20,00 Allevatore, con passione. Luigi Martini presenta la sua carne di vacca romagnola.

Luigi Martini è un allevatore appassionato, un innamorato della razza romagnola che partecipa al progetto del consorzio "Il Magnifico", il progetto che nobilita questa razza con uno straordinario disciplinare volontario. Lo incontriamo e con lui facciamo una esperienza su questa carne famosa e sconosciuta. In abbinamento il sangiovese Pertinello 2008 della Tenuta Pertinello.

Domenica 20 novembre 2011 , Toccata & Fuga

Ore 12,30 L'olio di Brisighella sfida il burro di Parmigiano Reggiano.

Il campo di gara di questa sfida sarà un terreno difficile, la saraghina in salamoia di Adler, un prodotto che sta velocemente diventando un grande classico della regione. È un gioco, ma anche un'occasione per ragionare sulle due anime dell'Emilia-Romagna, quella romagnola della cultura dell'olio e quella emiliana del burro. La diversità, ancora una volta, è una ricchezza.

Ore 17,00 Il Torrone come una volta. Il Torrone della Pasticceria La loggia di Forlì.

La pasticceria La Loggia (a Forlì in Corso Garibaldi, 125) è aperta dal 1904 e le varie gestioni –la famiglia Martelli prima, i Valbonesi poi ed oggi gli Ortolani– si sono tramandate una ricetta ottocentesca di torrone. Fabrizio Ortolani, che ha rilevato la pasticceria nel 1998, ha sistemato la vecchia macchina che ha trovato in laboratorio e produce un grande torrone nello stile del locale e della città che festeggia S. Caterina e S. Lucia con questo dolce della grande tradizione italiana.

Ore 18,30 Scalogno per amore. Sott'olio e protagonista nei tagliolini allo scalogno e guanciaie di mora romagnola, a cura de La Baita, Faenza.

Rosanna Crudeli e Roberto Olmeti hanno sempre avuto una passione per lo scalogno romagnolo e lo hanno proposto ai tavoli de La Baita sin dai primi anni di attività. Ad agosto tutta la cucina si dedica alla lavorazione dell'ormai quasi introvabile bulbo romagnolo originale e per tutto l'inverno lo scalogno non manca mai sui tavoli dell'osteria. Lo scalogno, carattere da vendere e profilo "anti contemporaneo", è un protagonista della nostra tradizione e a dispetto delle previsioni sta trovando una nuova stagione di popolarità.

Ore 20 Le stagioni del Parmigiano Reggiano. Con Ennio Biolchini del caseificio cooperativo "Latteria del Monte Cimone" di Fanano di Modena

Il gioco delle stagioni, parlando di Parmigiano Reggiano, è doppio. Da una parte le stagioni del latte (una volta con il latte invernale si producevano solo gli "invernenghi") e dall'altra quella delle stagionature. Ennio Biolchini ci prende per mano e ci racconta il mestiere del casaro, la lettura delle stagioni e quella degli invecchiamenti. In abbinamento il sauvignon blanc rifermentato in bottiglia de Le Barbatte.

Lunedì 21 novembre 2011/Solo operatori , Toccata & Fuga

Ore 16,30 “Niente! Non sapete niente sul sale.” Il sale della Camillone e qualche abbinamento.

Oscar Turrone è il salinero per definizione, uno di quegli appassionati che hanno impedito che la salina Camillone fosse travolta dalla “modernità”. Negli anni ‘50 infatti le antiche saline cervesi furono riconvertite ad un sistema più efficiente. Spariva così il metodo della raccolta multipla che regala al sale di Cervia le sue caratteristiche di dolcezza. Per fortuna una piccola salina, la Camillone, fu salvata e un gruppo di salinari appassionati ha continuato a lavorarla. Il sale di Cervia è un prodotto antico, figlio dell’uomo e non del solo mare. Ce lo racconta Oscar, un vecchio salinero.

Ore 17,30 Si fa presto a dire olio.

Gianluca Tumedei produce olii straordinari e pian piano ha comprato vecchi uliveti e ammodernato il piccolo frantoio diventando un riferimento per il mondo dell’olio romagnolo. Lo incontriamo per assaggiare i suoi olii, per conoscere meglio quello che c’era (la nostrana di Brisighella) e quello che non c’era (la selvatica cesenate in purezza). Delle volte lo dimentichiamo, ma la nostra identità passa dall’olio prima che da qualsiasi altra cosa, ma purtroppo di olio si parla sempre troppo poco.

Ore 18,30 Affinare i formaggi, un mestiere difficile e prezioso. Con Renato Brancaloni

La famiglia Brancaloni affina formaggi da molte generazioni e possiede una fossa che ha qualche secolo di vita ed è usata dalla famiglia fin dal ‘700. Renato ed Anna Brancaloni hanno portato quest’arte ad un livello altissimo e sono diventati selezionatori ed affinatori a tutto tondo. La loro Fossa dell’Abbondanza di Roncofreddo è diventata un riferimento per tutta la regione “inventando” un mestiere che in Emilia-Romagna non c’era. Incontriamoli per capire questo lavoro e come trattare i formaggi... la perfezione in questo caso è anche una misura esatta del tempo

ORGANIZZAZIONE



Faenza Fiere S.r.l., Via Risorgimento, 3 – 48018 Faenza

Tel. 0546.621111 - Fax 0546.621554

www.faenzafiere.it e-mail: info@faenzafiere.it