

**San Patrignano 1-2-3 ottobre 2005**  
**2° rassegna enogastronomica “Squisito!”**

**La ricetta** è semplice e già di successo. Tre convegni sulla cultura e l'economia del cibo e dell'alimentazione, grandi chef pronti a svelare i segreti della loro cucina, i migliori prodotti dell'enogastronomia italiana, le esperienze e i percorsi del gusto più innovativi e curiosi, accompagnati dai top wine d'ogni regione del nostro paese, incontrano per tre giorni, a San Patrignano (1-2-3 ottobre 2005), il grande pubblico degli appassionati e gli specialisti del settore agroalimentare e della ristorazione.

**Una ricetta** pensata e realizzata all'interno di San Patrignano, il più grande centro di recupero dalla droga del continente europeo, una comunità che integra all'interno della sua mission, il recupero e il reinserimento di giovani emarginati e tossicodipendenti, la formazione professionale dei suoi ospiti, in particolare all'interno delle specializzazioni lavorative offerte dal comparto agroalimentare.

**Alla ricetta** si aggiunge quest'anno un nuovo ed importante ingrediente: la presentazione dei più innovativi progetti legati all'enogastronomia ed alla solidarietà. L'obiettivo è dimostrare come sia possibile costruire una rete produttiva mondiale, che ponga al primo posto eccellenza e qualità dei prodotti, garantendo i diritti dei consumatori e, soprattutto, garantendo a tutte le componenti della filiera produttiva, in particolare coltivatori e allevatori del terzo mondo, una corretta quota di profitto.

**Slow Food**

Il movimento che fa capo alla celebre chiocciola riconferma anche quest'anno la sua partecipazione all'evento dopo la positiva esperienza del 2004. Diverse saranno le sinergie attraverso cui saranno esaltate le affinità elettive che legano naturalmente San Patrignano e Slow Food. La collaborazione si tradurrà in quattro differenti progetti.

La prima novità sarà l'allestimento di uno spazio ludico-didattico dedicato ai più piccini per scoprire assieme il mondo dei cereali. Qui verranno organizzati laboratori e giochi di analisi sensoriale per imparare a riconoscere e ad assaporare le varietà e specialità gastronomiche dei cereali. Un vero e proprio spazio di educazione del gusto.

Qui verranno organizzati laboratori e giochi di analisi sensoriale per imparare a riconoscere e ad assaporare le varietà e specialità gastronomiche dei cereali. Un vero e proprio spazio di educazione del gusto. Dopo la prima edizione del 2004 a Torino, l'esperimento *Terra Madre* continuerà anche nell'ambito di Squisito! a proporre interessanti spunti di riflessione sulle comunità del cibo. In particolare, sarà avviato un progetto sul caffè che coinvolgerà direttamente anche San Patrignano. Slow Food sarà presente anche con l'area *Osterie d'Italia* e una rappresentanza nazionale dei *Presidi*, piccole realtà che valorizzano territori attraverso il mantenimento di saperi e tecniche tradizionali.

## **Il “Gastronauta” Davide Paolini**

**Davide Paolini** è una delle firme del giornalismo gastronomico italiano. Cura sul “Sole 24 Ore” e su “RADIO24” due note rubriche dedicate alla riflessione e al dibattito sugli aspetti culturali, economici, sociali, di costume, legati all'enogastronomia. All'interno di “Squisito!” svolge un

ruolo importante, sia sul piano della consulenza nel campo della comunicazione, sia sulla ideazione dei contenuti e del programma della manifestazione.

## **L'anteprima a Riccione**

Venerdì 30 settembre Squisito! regala alla città di Riccione un'anteprima tutta dedicata alla cucina tradizionale della riviera. In viale Ceccarini il pubblico troverà una serie di gazebo dove si potranno assaggiare le specialità eno-gastronomiche della Romagna "di mare" abbinati ai vini delle colline di San Patrignano. Inoltre si terrà un talk show sull'argomento alla piazzetta del Faro. L'evento che chiuderà l'anteprima si svolgerà su una motonave. L'imbarcazione partirà dal porto di Riccione, un simbolo del turismo rivierasco e si fermerà, tempo permettendo, al largo della Perla verde. Qui due chef interpreteranno i piatti poveri dei pescatori romagnoli, con la splendida cornice delle luci della costa a illuminare la cena.

## **"Squisito!": i convegni**

Tre i meeting in programma:

- **"Quanto costa un caffè? Dal produttore al consumatore: analisi sui costi di una tazzina" sabato 1 ottobre 2005** L'analisi del costo di una semplice tazzina di espresso, dal produttore della materia prima al banco del bar, quale esempio di una filiera produttiva che spesso penalizza coltivatori e consumatori finali, senza garantire qualità e tipicità del prodotto. La tavola rotonda sarà curata da **Carlo Petrini** (Presidente

Slow Food) e Andrea Muccioli e si propone di analizzare anche gli esempi di sviluppo sostenibile che aprono la strada alle aziende del settore in un progetto volto a migliorare le condizioni di vita, ambientali e di produzione della materia prima nei Paesi di origine. Ci saranno anche **Manrique Lopez Castello**, responsabile del Presidio del caffè delle Terre Alte di Huehuetenango (Guatemala), **Silvana Grissino**, responsabile dei progetti caffè di Jamao Salcedo e della Sierra Cafetalera (Repubblica Dominicana), **Corby Kummel**, senior editor della rivista Atlantic Monthly di Boston e **Alberto Felice De Toni**, professore di strategia e gestione della produzione, della facoltà di Ingegneria dell'Università di Udine. L'apertura del convegno vedrà protagonista il ministro alle Politiche agricole e forestali **Gianni Alemanno**.

• **“Il cibo: punto d’incontro tra le culture europee” domenica 2 ottobre 2005** Una tavola rotonda sul programma d’azione che la Comunità Europea ha avviato in materia di formazione professionale diretta alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici nei settori: agroalimentare, turistico e ristorativo. Il progetto coinvolge istituzioni e realtà associative in Italia, Francia, Grecia, Irlanda ed Ungheria come GREP, il Tourism College, EBIT, ASSEFORCAMERE ed EBNT. Il programma si prefigge di individuare le competenze specifiche che definiscono i profili professionali del settore ed il raggiungimento di modelli di certificazione condivisi. Una sorta di carta d’identità europea per chi lavora in questo ambito che favorisca anche la mobilità occupazionale del cittadino europeo. Al fianco del ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca **Letizia Moratti**, i pari ruolo **François Fillon** per la Francia, **Mary Hanafin** per l'Irlanda, **Marietta Giannakou** per la Grecia e **Bàlint Magyar** per l'Ungheria. Saranno presenti anche il ristoratore **Antonio Santini**, “Dal pescatore” di Runate, Canneto sull’Oglio (Mn), il presidente di Confindustria **Luca Cordero di Montezemolo** e il commissario europeo all'Istruzione **Jàn Figel**.

• **“Ma il vino è una droga?” lunedì 3 ottobre 2005** Una delle componenti organolettiche del vino è l'alcool. Tale sostanza, se assunta in forte quantità e per lunghi periodi, può creare dipendenza. Ma il vino non è una sostanza stupefacente: è un alimento. Educare ad un uso attento e consapevole del vino è una sfida per tutti i produttori ed un dovere per l'intera società. Partecipanti: l'ex ministro della Salute **Girolamo Sirchia**, il presidente Associazione italiana Alcolisti in Trattamento **Ennio Palmesino**, **Andrea Muccioli**, responsabile comunità San Patrignano, il produttore vinicolo **Angelo Gaja**, il presidente di Fedagri **Paolo Bruni** e il professore **Piergiorgio Pietta** dell'Istituto di tecnologie biomediche del Cnr di Milano.

### **“Squisito!”: i suoi eventi e le sue sezioni**

**“Esperimenta: Alla ricerca della sensorialità perduta”.** Serie d'incontri finalizzati alla costruzione del sapere gastronomico, alla riparazione delle papille gustative e all'esercitazione dei cinque sensi. Esperti e produttori, sono a disposizione di chi vuole approfondire le proprie conoscenze, ed illustreranno le caratteristiche delle eccellenze gastronomiche italiane, le loro tecniche di degustazione e i loro abbinamenti più insoliti.

#### **Sabato**

*Il taglio dei formaggi, un'arte da imparare* di **Marco Parenti**, architetto (10.30-11.30). Un momento dedicato alle forme, in tutti i sensi. Parenti spiegherà come tagliare e servire ogni tipo di formaggio, quali strumenti utilizzare, i segreti di un'arte antica e raffinata.

*Del tonno non si butta via niente* di **Secondo Borghero** de Il tonno

di corsa di Carloforte (13.30-14.30). Poco conosciuta, ma di sorprendente bontà, è la gustosa trippa di tonno, chiamata dagli abitanti dell'isola di San Pietro "u belu". Questa parte del tonno viene esaltata da un ristoratore, Secondo Borghero, che è ormai diventato l'ambasciatore della cucina "tabarkina". Un appuntamento unico per scoprirne la filosofia.

*Pinzimonio globale: gli olii di Jean-Marc Montegottero, Sali e pepi dal mondo* di **Jean-Marc Montegottero**, Huilerie Beaujolaise, Beaujeu (16.30-17.30). Oli di pistacchio, di mandorla tostata, di nocciola, di arachide e di noce. Le straordinarie creazioni di un grande olificatore di Lione, abbinate ai migliori sali del globo. Dal Cervia al fior di sale di Guerande, passando per il rosso delle Hawaii, il grigio della Cornovaglia e l'eccellente nero australiano. Per non parlare dei pepi...

*Grom, il gelato da rare materie prime* di **Guido Martinetti**, gelateria Grom di Torino (19-20). Il latte che viene dagli alpeggi, le uova del contadino, il migliore cacao del mondo, le nocciole piemontesi, i pistacchi di Bronte, i limoni di Amalfi... il gelato, da Grom, si fa così, con grandi ingredienti e tanta passione.

### **Domenica**

*Impariamo a far la spesa al mercato*, di **Aimo Moroni**, Il Luogo di Aimo e Nadia di Milano (10.30-12). Una lezione su come si scelgono gli ingredienti per rendere eccellente la propria cucina. L'aspetto, il profumo, le caratteristiche organolettiche di carne, frutta e verdura. E non sempre la bellezza di un ingrediente corrisponde alla sua bontà

**Vittorio Beltrami**, maitre fromager con *Mostarde, composte, mieli e marmellate: come abbinarle ai formaggi*. Insieme a lui **Augusto Colombo** in *Cera, miele, propoli, pappa reale: il cibo degli dei* (13.30-14.30). Da una parte il mago di Cartoceto racconta come scegliere il giusto sapore per amplificare la personalità di un

formaggio. Dall'altra il "signore delle api" completa il discorso con un excursus fra le delizie prodotte dai simpatici insetti. E sull'uso, magnifico, che se ne può fare fra i fornelli.

*I tagli poveri ma ricchi del quarto anteriore* di **Franco Cazzamali**, macellaio in Romanengo (15.30-16.30). Con i tagli poveri si può onorare l'arte culinaria? Per Cazzamali sì. E se l'hamburger fa arricciare il naso, arriva Giotto, un prodotto eccellente e made in Italy. Ma l'esperto è in grado di consigliare mille altre soluzioni per far risaltare le carni "minori".

*Giochi di mare, giochi di terra* di **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia di Noto (17.30-18.30). Stupire. Il segreto – che verrà svelato a Squisito! – è questo. Abbinare realtà apparentemente inconciliabili per creare piatti eccezionali. Dolce e salato, di terra e di mare, siciliano e internazionale. Quando la pasticceria diventa magia.

*Granite, gelati e sorbetti: un menu dall'antipasto al dessert* di **Maurizio Raggi e Gianluca Mondardini** (19.30-20.30). La storia del gelato all'italiana, dai primi artigiani ai semilavorati di qualità per capire in che direzione si sta andando. Ma anche e soprattutto l'occasione per assistere a una cena tutta a base di gelato, dalla granita di pomodoro al gelato alle tagliatelle alla menta, magari accompagnati dal sorbetto allo spumante... Una nuova frontiera.

## **Lunedì**

*Alla scoperta del cioccolato di Modica* di **Franco e Paolo Ruta**, Dolceria Bonajuto (12-13). Dai Maya alla fonduta. Un percorso che parte dal Xocòatl precolombiano, passa attraverso l'antica tradizione modicana e arriva agli ultimi sviluppi. Tutto sotto la bandiera del cioccolato.

*Claudio Corallo da Sao Tomè e Principe:l'alchimia cacao-cioccolato* di **Claudio Corallo**, unico coltivatore di cacao e caffè italiano (14-15). Dalla fava di cacao a un grande cioccolato. Corallo narra i vari passaggi, a partire dalla raccolta. Le fave zuccherate, le varie granulometrie, il significato della percentuale di cacao nei vari

cioccolati. Ma anche la storia di una vita avventurosa, la sfida quotidiana alla giungla africana con un unico premio: la qualità inarrivabile di un prodotto. Al fianco di Corallo, un altro maestro del cioccolato, **Carlo Caffa** della Maison della nocciola Piemonte. Dall’Africa nera come un fondente al grande gianduia della regione.

*Il the: come sceglierlo, come prepararlo, come servirlo* di **Umberto Giraud**, maitre della Pergola. Insieme a lui **Massimo Crippa** e **Chikako Ogihara** con *Le qualità del the verde* (16-17). Il the giapponese in tutti i suoi aspetti. La storia, i cerimoniali, i materiali. Le caratteristiche del the verde, bevanda rigenerante tutta da scoprire. Un’oasi d’oriente che aprirà una parentesi anche sul sake e su come avvicinarlo.

*A caccia di pesce azzurro* con **Maurizio Signorini** e **Michele Frandolic**, Azzurra di Riccione (18-19). La felicità del pescatore dell’Adriatico. Sgombri, sardoncini, palamite con spumanti, eiswein e passiti. I prodotti di un mare ricchissimo fra tradizione e innovazione. Profumi di Romagna ma anche di Canada...

*La partecipazione ai seminari è a numero chiuso (30 persone). Costo 20 euro.*

**“Giostra dei cuochi” (1-3 ottobre, 10.00-17.00).** Ingredienti e prodotti saranno i protagonisti di una vera e propria scuola culinaria, all’interno della “Giostra dei cuochi”. Dalla mattina di sabato alla serata di lunedì, una rosa di chef tra i più rappresentativi del panorama italiano, diventerà per un giorno docente, approfondendo alcuni temi che contraddistinguono l’originalità della loro cucina. **Davide Paolini** sovrintenderà alle lezioni.

**Sabato:**

*Dalla gallina all’uovo* di **Luciano Tona**, ristorante La Fermata di

Casatenovo (10.30-11-30). Percorso culturale gastronomico con applicazione alla preparazione di un alimento tipico della campagna rurale italiana, dove l'utilizzo di materie prime di grande qualità e la giusta elaborazione rivalutano uova e pollame in modo ineccepibile.

*Un menu di castagne* di **Paolo Teverini**, chef e patron dell'omonimo ristorante a Bagno di Romagna (FC) (12-13). Dall'antipasto al dessert, la castagna è protagonista in tutte le sue qualità e in tutti i suoi possibili utilizzi. La tradizione, ma con innesti innovativi e anche riferimenti a culture lontane, come quella del Giappone.

*La liberazione dalla carne* di **Pietro Leeman**, chef al Joia di Milano (15-16). Vegetariano è bello. Molto bello. Uno degli chef più importanti del Buonpaese racconta come si può far da mangiare divinamente senza utilizzare carne. Leggerezza calviniana ai fornelli.

*Cucina di Langa e tuber Magnatum Pico* di **Lidia Alciati**, chef storica del ristorante Guido di Costigliole a San Maurizio di Santo Stefano Belbo (CN) (17.30-18.30). Tartufo e agnolotti del plin, due grandi prodotti del Piemonte raccontati da chi è portatore della memoria di una tavola fortunatamente riscoperta.

#### **Domenica**

*Finger food* di **Heinz Beck**, chef de La Pergola dell'Hotel Cavalieri Hilton di Roma (12.30-13.30). Quasi un esperimento sensoriale, il cibo sotto l'influsso del tatto prima che del palato. Spizzicare, ticchettare, assaggiare: una delizia per chi conosce le straordinarie capacità di Beck sulle piccole porzioni di paradiso...

*L'esaltazione delle frattaglie* di **Ezio Santin**, chef e patron dell'Antica Osteria del Ponte a Cassineta di Lugagnano (MI) (14.30-15.30). Frattaglie di pesce: si usano poco, se ne conosce poco. Santin partirà dalle budelline di stoccafisso per introdurre un discorso specifico sulle interiora ittiche. Da non perdere.

*Olio umbro superstar* di **Marco Bistarelli**, Il Postale di Città di Castello (Pg) (16.30-17.30). L'olio umbro come catalizzatore dei grandi sapori della cucina umbra. Uno strumento indispensabile per amplificare il gusto per i prodotti del territorio, il tartufo, gli animali da cortile, le castagne di bosco. Ma che può diventare discrimen fra buono ed eccezionale su ogni desco.

*Alta qualità per tutte le tasche* di **Davide Oldani**, D'O di San Pietro All'Olmo-Cornaredo (MI) (18.30-19.30). Una cucina accessibile a tutti, sia a livello gustativo che economico. Materie prime umili, lavorate però con la grande tecnica imparata nei grandi tre stelle in cui Oldani ha lavorato. Dalla cipolla caramellata al riso, pane e pepe nero.

#### **Lunedì**

*I diversi modi di interpretare uno scampo* di **Giancarlo Perbellini**, chef e patron dell'omonimo ristorante a Isola Rizza (VR) (11-12). Lo scampo e le sue variazioni. Un menu tutto dedicato a questo gustoso crostaceo, che ha dalla sua una grande duttilità. La lezione di Perbellini lascerà il pubblico... senza scampo.

*La cucina delle erbe spontanee* di **Walter Eynard**, chef del ristorante Flipot di Torre Felice (TO) (13-14). "A' la recherche du parfum perdu": potrebbe essere il motto di Eynard, patron del locale situato nella capitale della comunità valdese. Fiori ed erbe selvatiche sulla tavola, insieme ai prodotti della cucina tipica piemontese con excursus allettanti.

*Il burro in cucina* di **Philippe Leveillé**, chef del Miramonti L'Altro a Costorio di Concesio (BS) (15-16). Una provocazione sull'utilizzo del burro in cucina, una difesa di un grande alimento spesso criticato ma che al Miramonti ha trovato una dimensione d'eccellenza.

*Caccia in cucina* di **Lucio Pompili**, chef e patron del Symposium di Cartoceto degli Ulivi (PU) (17-18). Una giornata di caccia merita di essere prolungata a tavola. E Pompili conosce la difficile arte di

cucinare la selvaggina con inventiva e abilità. Una lezione fondamentale su un argomento complesso con un docente stellare.

*La partecipazione ai seminari è a numero chiuso (50 persone), costo 20 euro.*

**“Villaggio degli artigiani” (1-3 ottobre 10.00-20.00).** I prodotti tipici italiani saranno protagonisti di una grande mostra mercato, dedicata alla loro valorizzazione e promozione. “Villaggio degli artigiani”, ovvero uno spazio dove si riuniranno **90 produttori** rigorosamente selezionati, provenienti da tutte le regioni italiane.

**“Jeunes Restaurateurs d’Europe in gara” (2-3 ottobre 12.00-17.00 e 10.00-15.00).** E’ Moreno Cedroni (La Madonnina del Pescatore) l’inventore del “susci all’italiana” l’anima del concorso dei giovani chef europei, realizzato con il patrocinio del Ministero dell’Istruzione, Università e Ricerca. Venti squadre composte da studenti degli istituti alberghieri e ragazzi di San Patrignano si sfideranno in creatività e tecnica su di un unico tema gastronomico.

**“Le Regioni a tavola”.** Le rappresentanze regionali che parteciperanno alla manifestazione, avranno la possibilità di far conoscere all’interno dei loro stand alcuni prodotti tipici. Gli assaggi per il pubblico seguiranno un programma giornaliero, inserito all’interno degli eventi della manifestazione.

**“Déjeuner sur l’herbe” (1-2 ottobre 12.00).** Un picnic impressionista all’interno dell’arena ippica di San Patrignano (110X90m). Un grande prato verde, diviso in quattro spazi, dove altrettanti chef presenteranno,

per due giorni, menù appositamente pensati per una colazione sull'erba. Ad accompagnare i cibi e le bevande, la musica ottocentesca di un quartetto d'archi. Gli chef coinvolti sono **Moreno Cedroni, Fulvio Pierangelini, Massimo Bottura e Massimiliano Alajmo**. Costo 25 euro, bevande escluse.

**“Squisito Lounge” (1-3 ottobre 10.00-20.00)**. L'area SpazioSanpa sarà completamente trasformata nel paradiso dei gourmet con alcuni corner “griffati”. L'**Ais** organizzerà una selezione delle migliori cento aziende vitivinicole italiane che saranno opportunamente illustrate attraverso degustazioni e incontri con grandi sommelier professionisti. Sempre in tema di vini, al **Convito Winebar** si potranno assaggiare le migliori etichette della Romagna. Ad accompagnare i calici, le migliori selezioni in materia di salumeria e jambon iberico si troveranno alla **Casa del Prosciutto** mentre gli estimatori delle crudità di pesce avranno di che sfamarsi **all'Anikò Raw Fish Bar** che verrà allestito su modello del celebre Anikò di Senigallia, la geniale invenzione dello chef Moreno Cedroni. Chi apprezza il gelato potrà godersi le delizie di Guido Martinetti e della sua gelateria **Grom** di Torino, mentre gli appassionati di formaggi avranno a disposizione una selezione offerta dall'azienda **Beltrami** di Cartoceto. Infine chi non può fare a meno della pasticceria d'autore apprezzerà le creazioni dolciarie di **Marco Vacchieri**, artigiano torinese, e della sua cioccolateria.

### **Degustazioni e verticali Area Ais**

#### **Sabato 1 ottobre**

*Verticale Avi di San Patrignano* Sei annate dell'ammiraglio di Sanpa con **Andrea Cotarella** e **Andrea Mallozzi** (11-12.30)

*Verticale di Don Antonio* Cinque annate della produzione di Morgante con **Carmelo Morgante** e **Paolo Lauciani** (13-14.30)

*Verticale di Flaccianello* La tenuta Fontodi in sei capitoli con Giovanni Manetti e Daniela Scrobogna (15.30-17)

*Degustazione di distillati e cioccolato* Sei grandi liquori accompagnati da cioccolati stellari con Paolo Lauciani (18.30-20)

### **Domenica 2 ottobre**

*Verticale di San Leonardo* La tenuta San Leonardo si presenta in sei annate; con Carlo Guerrieri Gonzaga e Daniela Scrobogna (11-12.30)

*Degustazione dei vini del Convito di Romagna* Un excursus fra le bottiglie del Convito in compagnia di Andrea Mallozzi (13-14.30)

*Degustazione di vini liquorosi* Sei vini liquorosi italiani e stranieri presentati da Paolo Lauciani (15-16.30)

*Degustazione di Amarone* Orizzontale di sei diversi Amarone con Andrea Mallozzi (17-18.30)

*Degustazione di Aldo Conterno* Esclusiva verticale dei grandi barolo della famiglia Conterno. In collaborazione con San Patrignano (19-20.30)

### **Lunedì 3 ottobre**

*Verticale di Taurasi di Montevergine* Sei annate dalla cantina di Feudi di San Gregorio. Conducono Enzo Ercolino e Andrea Mallozzi (11-12.30)

*Vini e formaggi all'italiana* Abbinamento di sei vini con altrettanti formaggi italiani. Con Daniela Scrobogna (13-14.30)

*Degustazione dei vini di Angelo Gaja* Appuntamento con i prodotti distribuiti da Angelo Gaja, affiancato in cattedra da Daniela Scrobogna (15.30-17)

*Un mito delle Langhe: Roberto Voerzio* Roberto Voerzio e Paolo Lauciani presentano grandi bottiglie piemontesi (18.30-20).

Costo degustazioni 15 euro, Amarone 20 euro, 25 euro Voerzio, Gaja e

Conterno.

**“Dolceamaro” (1-3 ottobre 10.00-20.00).** Uno spazio interamente dedicato a tutto quanto è cacao, a tutto ciò che è cioccolato. Dolci creativi, dolci tradizionali e interi menù a base delle più diverse varietà di cacao. Un modo nuovo e diverso di conoscere e assaggiare il cioccolato. Sarà protagonista lo staff dello chef **Marco Melzi**, ristorante e hotelletto Il Santo di Gropello Cairoli (Pv)

**“Alla ricerca del cibo perduto” (1-3 ottobre 10.00-20.00).** Itinerari del gusto all'interno della filiera produttiva di San Patrignano. Il grano diventa pane e piadina; dalla mungitura del latte alla sua trasformazione in squalerone; la schicatura di un grappolo, la cernita, la diraspatura, i segreti della vendemmia scoperti nel suo accadere. Un seminario al giorno per un massimo di 10 partecipanti. Costo 20 euro.

### **Osterie d'Italia**

Tre giorni all'insegna dei piatti della tradizione regionale d'Italia, proposti dalle migliori osterie di Piemonte, Campania, Veneto. Non mancheranno le osterie di casa con i piatti della tradizione emiliano-romagnola che, ogni giorno apriranno i battenti dell'osteria e accoglieranno gli ospiti in arrivo dalle altre regioni d'Italia. Anche i vini in accompagnamento saranno la massima espressione della viticoltura delle regioni presenti all'evento.