



AGRICOLTORI ITALIANI

programma area

# SHOW **COOKING** & **TALK** SHOW

9-12 settembre 2021

*Bologna Fiere  
Padiglione 37  
Area A28 - B51*



PARTNER



## GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE

ore 11.30 - 12.30 **SHOW COOKING**

**Gnocchetti di patate con pomodorino giallo e guanciaie di maiale**

Degustazione abbinata ai vini della **Cantina SeSì:**

**Rosso Piceno DOP Bio 2020 e Marche Rosato IGP Bio 2020**

*Agrichef Maicol Paoletti | Agriturismo Montorso - MARCHE*

ore 13.30 - 14.30 **SHOW COOKING**

**Tortelloni di ricotta, pere e aceto balsamico tradizionale di Modena**

*Agrichef Alice Colombari | Agriturismo San Paolo - EMILIA ROMAGNA*

ore 15.00 - 16.00 **SHOW COOKING**

**Tortelli di zucca**

*Agrichef Alice Colombari | Agriturismo San Paolo - EMILIA ROMAGNA*

ore 17.00 - 18.00 **SHOW COOKING**

**MADRE TERRA: Casarecce al pesto di foglie di sedano, olio all'aglio cotto, crema di carota e briciole aromatiche croccanti**

*Chef Emanuele Di Biase | Agriturismo Vicoli Azienda Agricola Biologica - MOLISE*

---

## VENERDÌ 10 SETTEMBRE

ore 11.30 - 12.30 **SHOW COOKING**

**CECI 2.0: Come utilizzare i ceci, dal salato al dolce ai cocktail**

*Agrichef Elisa Maraldi | Agriturismo Casa Molinari - EMILIA ROMAGNA*

ore 13.30 - 14.30 **SHOW COOKING**

**RICOTTANDO: Come si fa la ricotta e... qualche idea per utilizzarla**

*Agrichef Elisa Maraldi | Agriturismo Casa Molinari - EMILIA ROMAGNA*

ore 15.00 - 16.00 **TALK SHOW**

**HYPERCREAM®, linea di creme agricole Made in Italy: MIKIHOP e VITORHOP**

*Agrichef Michela Nati e Fabrizio Fantini | Agriturismo Cooperativa Luppoli Italiani  
Il Giardino delle Luppole - EMILIA ROMAGNA*

ore 17.00 - 18.00 **SHOW COOKING**

**LA CUCINA AROMATICA: Gli oli essenziali in cucina e per il benessere quotidiano**

*Agrichef Elisa Maraldi | Agriturismo Casa Molinari - EMILIA ROMAGNA*

---

## SABATO 11 SETTEMBRE

ore 11.30 - 12.30 **SHOW COOKING**

### **Il Luppolo nel piatto: La Nutraceutica in Cucina**

*Agrichef Paola Di Giambattista The Healty Food Specialist*

*Agrichef Giulia Minardi BeerSomellier Birra Amarcord*

*Agriturismo Cooperativa Luppoli Italiani - Il Giardino delle Luppole - EMILIA ROMAGNA*

ore 13.30 - 14.30 **TALK SHOW**

### **Degustando i vini d'Abruzzo**

*Fattoria Gaglierano - ABRUZZO*

ore 15.00 - 16.00 **SHOW COOKING**

### **MADRE TERRA: Casarecce al pesto di foglie di sedano, olio all'aglio cotto, crema di carota e briciole aromatiche croccanti**

*Chef Emanuele Di Biase | Agriturismo Vicoli Azienda Agricola Biologica - MOLISE*

ore 17.00 - 18.00 **SHOW COOKING**

### **Il Luppolo nel piatto: La Nutraceutica in Cucina**

*Agrichef Paola Di Giambattista The Healty Food Specialist*

*Agrichef Giulia Minardi BeerSomellier Birra Amarcord*

*Agriturismo Cooperativa Luppoli Italiani - Il Giardino delle Luppole - EMILIA ROMAGNA*

---

## DOMENICA 12 SETTEMBRE

ore 11.30 - 12.30 **TALK SHOW**

### **Parmigiano Reggiano Biologico con latte di Montagna**

*Caseificio Santa Rita Bio - EMILIA ROMAGNA*

ore 13.30 - 14.30 **SHOW COOKING**

### **Apertura spettacolare della forma di Parmigiano Reggiano Biologico di solo latte di Vacca Bianca Presidio Slow Food**

Degustazione abbinata a **mieli biologici, confetture biologiche**

e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**

*Caseificio Santa Rita Bio - EMILIA ROMAGNA*

ore 15.00 - 16.00 **TALK SHOW**

### **Salviamo la vacca bianca modenese Presidio Slow Food**

*Caseificio Santa Rita Bio - EMILIA ROMAGNA*

---