



SOL & AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS

Salumi e Biodiversità alla scoperta di quelli buoni e sani

In questo spazio l'Italia dei salumi viene raccontata, con degustazioni guidate, minicorsi su come sceglierli e abbinarli, racconti del presente e del passato, dagli stessi produttori stimolati dall'equipe dell'Accademia delle 5T. Un percorso tra eccellenze e curiosità selezionate tra gli oltre mille salumi che rappresentano la biodiversità italiana, ma solo tra quelli autentici e fatti secondo natura con carni italiane lavorate da norcini eredi di una sapienza salumiera maturata nei secoli sulla base delle culture celtiche e romane arricchite da quelle dei diversi popoli che si sono alternati sul nostro suolo. I salumi dolci del nord, più sapidi del centro Italia, piccanti e aromatici del sud non saranno solo assaggiati, sarà pure spiegato perché esprimono certi sapori e certi profumi e come ritrovarli imparando a sceglierli.

Programma

Domenica 10

10.30 - 11.30

Il Campionato Italiano del Salame

Tre vincitori a confronto, diverse scuole di norcineria dal Nord, dal Centro e dal Sud Italia

12.00 - 13.30

Guida ai salumi di Parma Food Valley - Città della Gastronomia della Rete UNESCO

Parliamo di Sapori del vento e sapori del fiume: un patrimonio di biodiversità e diversità culturale

In collaborazione con il Master COMET - Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma

14.00 - 15.00

La filiera dei salumi di cacciagione

Un esempio dall'Appennino bolognese

15.30 - 16.30

L'Italia dei Salumi, l'Italia della Dieta Mediterranea

Un po' di storia da conoscere, pregiudizi e inesattezze da rivedere

Lunedì 11

10.30 - 11.30

Come leggere e interpretare le etichette dei salumi

12.00 - 13.00

Guida ai salumi di Parma Food Valley - Città della Gastronomia della Rete UNESCO

Il Culatello di Zibello DOC, il grande salume che trae le sue origini dal fiume e dalla nebbia

13.30 - 14.30

Un nome usurpato: cos'è il vero ciauscolo?

Due province ai piedi dei Sibillini a confronto

15.30 - 16.30

Il Campionato Italiano del Salame

Tre vincitori a confronto, diverse scuole di norcineria dal Nord, dal Centro e dal Sud Italia

Martedì 12

10.30 - 11.30

Il Campionato Italiano del Salame

Tre vincitori a confronto, diverse scuole di norcineria dal Nord, dal Centro e dal Sud Italia

12.00 - 13.00

Guida ai salumi di *Parma Food Valley* - Città della Gastronomia della Rete UNESCO

Il Prosciutto di Parma DOC, il grande salume che trae le sue origini dalle brezze della collina

13.30 - 14.30

La vera 'nduja naturale

Come usare in cucina quella più tradizionale; come degustare quella innovativa

15.30 - 16.30

L'Italia dei Salumi, l'Italia della Dieta Mediterranea

Un po' di storia da conoscere, pregiudizi e inesattezze da rivedere

16.30 - 18.00

Nell'Area Agorà

“Salumi e Biodiversità” presenta **“Panini creativi”**

Con la regia dell'Accademia delle 5T, i protagonisti dello spazio espositivo-formativo **“Salumi e Biodiversità”** proporranno Panini creativi legati alla Biodiversità del loro territorio. Creativi ma semplici, per non sovrastare il gusto di questi salumi d'eccellenza, con il pane e/o altri ingredienti che rappresentano la cultura e l'ambiente dove nascono: una degustazione e un racconto di piccole storie di genti e di terre. I più di mille salumi italiani sono figli della diversità culturale che fa dell'Italia un paese unico al mondo. E sono un compendio di biodiversità: animale, vegetale e microbica purché siano prodotti in modo naturale e senza scorciatoie, lasciando lavorare il tempo e i microrganismi spontanei

Mercoledì 13

10.30 - 11.30

Salumi senza salnitro: è sempre possibile?

Ce lo raccontano Massimo Spigaroli e il SSICA (Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari)

12.00 -13.00

Guida ai salumi di *Parma Food Valley* - Città della Gastronomia della Rete UNESCO

Nero di Parma e Mora Romagnola,razze autoctone a confronto

13.30 - 14.30

Storia del salume mediterraneo

Assaggi di sapori nascosti

15.30 - 16.30

Come leggere e interpretare le etichette dei salumi

La partecipazione ai laboratori è gratuita fino a esaurimento dei 20 posti disponibili. Per prenotazioni inviare una mail a info@accademia5t.it oppure direttamente presso lo spazio Salumi e Biodiversità.



VERONAFIERE



Accademia delle 5T

PER INFORMAZIONI:

Ente Autonomo per le Fiere di Verona - Veronafiere

T.+39 045 8298328 F.+39 045 8298247 M.+39 334 6525134 Web:solagrifood.com