



# SOL & AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS



PADIGLIONE C - AREA STAND B53-1/9



Accademia delle 5T

## Biodiversità e Tipicità

alla scoperta di un mondo di Eccellenza artigiana

L'Italia della Biodiversità agroalimentare è raccontata con degustazioni guidate, brevi seminari, narrazioni dagli stessi produttori e dallo staff dell'Accademia delle 5T. Un percorso tra eccellenze selezionate tra le oltre 5000 Tipicità che rappresentano la Biodiversità italiana vera, autentica e secondo natura, fatta con ingredienti genuini lavorati da artigiani eredi di una sapienza e una diversità culturale unica e irripetibile. Un percorso esemplare dal punto di vista delle Biodiversità perché non affronta solo quella animale, per esempio con una razza suina territoriale recuperata, o quella vegetale, per esempio con il limone di Amalfi o il grano Saragolla, ma soprattutto quella dei microrganismi (responsabili delle fermentazioni e delle lievitazioni) protagonisti dei sapori più veri e minacciati dalla standardizzazione e dall'eccesso di sanificazione.

## Programma

### Domenica 15

**ore 10.30**

**Non solo Dieta Mediterranea: l'anima ancora attuale della gastronomia italiana che viene dal nord**

Degustazione di Sciroppo di sambuco del Centro Anidra e suggestioni celtiche

**ore 12.00**

**Dalla sogliola di Archestrato di Gela alla polvere di capperi di Kazzen**

*(Alessandro D'Ancona e Guido Stecchi)*

Degustazione di "cicchetti" con polvere di capperi e paté di capperi e curcuma

**ore 13.30**

**Un farro del 1400 recuperato per una birra storica**

*(Marisa Munari, sindaco di Sovizzo, e Andrea Signorini)*

Degustazione di birra La Speltina di Birra Ofelia abbinata con il ciauscolo campione italiano di Re Norcino

**ore 15.00**

**Gestione della Tracciabilità per contrastare la contraffazione alimentare**

*(Tenenga Alliance Group)*

Degustazione di salumi di suini di razza autoctona

## Lunedì 16

**ore 10.00**

### **Gestione della Tracciabilità per contrastare la contraffazione alimentare**

*(Tenenga Alliance Group)*

Degustazione guidata di oli monocultivar di Coratina (*Monterisi*), Virgoro Coroncina e Virgoro Piantone di Mogliano (*Gabrielloni*)

**ore 11.30**

### **Che differenza c'è tra la carne di suino nero e quella di suino rosa?**

Degustazione di carne fresca di Suino nero dei Nebrodi

**ore 13.00**

### **A cosa serve il fumo (e quale fumo) nell'affumicatura dei salumi?**

*(Massimo Corrà)*

Degustazione di Mortandela della Val di Non e Speck naturale

**ore 15.00**

### **Agrumi italiani non trattati per la salute dei nostri giovani**

*(Salvatore De Riso e Guido Stecchi)*

Degustazione di insalata di Sfusato di Amalfi con un long drink al limone.

**ore 16.30**

### **Dal "A fare riso ... con torli d'uova e formaggio." di Cristofaro da Messisbugo al "Riso e fasioi duri"**

*(Claudio Bellan, sindaco di Porto Tolle - Az. Agr. Bortolotti Assunta e CO.S.V.A. Porto Tolle)*

Degustazione di risotto di Riso del Delta con i bruschandoli e di "riso e fasioi duri"

## Martedì 17

**ore 10.30**

### **I grani antichi italiani tra storia e gastronomia**

*(prof. Pietro D'Alessio, docente del corso di laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma)*

Degustazione di insalate fredde di pasta semiintegrale di Saragolla aromatizzate con polvere di capperi Kazzen e limone Sfusato, e di couscous di farro integrale (*Rustichella d'Abruzzo*)

**ore 12.30**

### **La tecnologia di lavorazione per i salami di Suino nero**

*(Massimo Corrà e Giuseppe Frusteri)*

Degustazione di salumi di suino nero e suino rosa a confronto

**ore 14.30**

### **Le Creme della Biodiversità della Costiera**

*presentate da Salvatore De Riso*

Degustazione di 4 creme Salderiso

**ore 16.30**

### **Nell'Area Agorà**

MENU COMPRENDENTE I PRODOTTI DI TUTTI GLI ESPOSITORI

### **L'Oro della Costiera**

Con la regia dell'ACCADEMIA DELLE 5T, i protagonisti dello spazio espositivo-formativo BIO-DIVERSITÀ E TIPICITA' propongono assaggi con il profumatissimo Limone sfusato di Amalfi

IGP, che si dimostrerà l'esaltatore ideale di qualsivoglia portata, dall'antipasto al dolce, dall'aperitivo al liquorino dopo il caffè. Accompagnerà i capperi di Pantelleria di Kazzen in fantasiose salsine, i salumi di Massimo Corrà e della famiglia Vitali (Re Norcino) persino con i suoi canditi, con la birra di farro antico (la Speltina di Birra Ofelia) come abbinamento anch'esso "biodiverso"; poi la sua scorza profumerà la pasta di Saragolla di Rustichella d'Abruzzo e il Riso del Delta del Po mentre il limone intero a fette sottili vestirà il cosciotto di maiale nero dei Nebrodi... Dulcis in fundo, i dolci di Salvatore De Riso e il "limoncello IGP" di Carlo De Riso.

## **Mercoledì 18**

**ore 10.00**

### **Il suino brado fonte storica di Omega 3**

*(Produttori dei Nebrodi, Re Norcino)*

Degustazione di salumi di suini neri e rosa allevati allo stato semibrado

**ore 13.00**

### **I piatti della saggezza: pasta integrale e legumi**

Degustazione di pasta integrale di grano Senatore Cappelli (*Rustichella d'Abruzzo*) e legumi antichi

**ore 14,30**

### **Dalla diversità culturale nasce la gastronomia italiana, "fusion" da 12000 anni**

Degustazione: un percorso tra i popoli di "cicchetto" in "cicchetto" (o "tapas" che dir si voglia)

I relatori sono presentati da Maria Cristina Beretta e Guido Stecchi