

**DOMENICA 20 OTTOBRE**



**Dalle ore 10.00 alle ore 19.00**

Apertura banchi di degustazione e stand espositivi. Percorso degustazione Lambrusco Grasparossa, specialità enogastronomiche emiliane.

**Ore 11.00-12.00 SALETTA CONFERENZE PIANO TERRA**

Degustazione “Le DOC del Lambrusco: laboratorio di approfondimento comparativo tra le 4 diverse tipologie modenesi di Lambrusco a cura del Sommelier AIS Maurizio Manzoni – Responsabile mostra permanente Enoteca Regionale dell’Emilia Romagna con intervento Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi

**Ore 11.00-17.30 SALA DELLE COLONNE**

“La Pasta Sfoglia: il sapore della tradizione” dimostrazione a cura delle sfogline di Miss Tagliatella

**Ore 10.30-19.00 SALA DELLE COLONNE**

Area degustazione prodotti tipici del territorio a cura di Piacere Modena e Trattoria Tonozzi La Siberia

**Ore 11.00 SALONE PIANO NOBILE**

Presentazione piastra *Onfalós by Smartech Italia* in collaborazione con lo Chef Marco Messori dell’Osteria Della Cavazzona di Castelfranco Emilia

**Ore 13.00 SALONE PIANO NOBILE**

Cooking Show a cura dello Chef Claudio Sadler del Ristorante Sadler di Milano e degustazione della specialità proposta in abbinamento ai prodotti tipici del territorio

**Ore 15.00 SALONE CAMINO**

Dibattito “L’immagine del Lambrusco Grasparossa nelle Guide ai vini” a cura del divulgatore di vino e alimentazione, scrittore e curatore del progetto “Porthos” Sandro Sangiorgi. Interverranno Claudio Ferri, agronomo e giornalista, Maurizio Manzoni – Sommelier AIS, Responsabile mostra permanente Enoteca Regionale dell’Emilia Romagna, Antonio Previdi – Ristoratore e referente modenese Guida Slowine, ristoratori e produttori vitivinicoli.

**Ore 17.00**

**SALONE PIANO NOBILE**

Dimostrazione d’uso dell’innovativa piastra *Onfalós by Smartech Italia* in collaborazione con lo Chef David Galantini – Chef Consulente di numerosi ristoranti pluristellati

**SALETTA CONFERENZE PIANO TERRA**

“Viaggio tra le eccellenze di Modena” Degustazione guidata di Prosciutto di Modena, Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico Tradizionale a cura di Consorzio del Parmigiano Reggiano-Consorzio Bianca Modenese, Consorzio di Tutela dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Consorzio del Prosciutto di Modena

**Dalle ore 17.00**

**SALA DELLE COLONNE**

Happy Hour al Grasparossa con cocktails a base di Lambrusco Grasparossa a cura di Enoteca Regionale dell’Emilia Romagna

**LUNEDI' 21 OTTOBRE**



**Dalle ore 10.00 alle ore 19.00**

Apertura banchi di degustazione e stand espositivi. Percorso degustazione Lambrusco Grasparossa, specialità enogastronomiche emiliane.

**Ore 10.30-19.00 SALA DELLE COLONNE**

Area degustazione prodotti tipici del territorio a cura di *Piacere Modena* e *Trattoria Tonozzi La Siberia*

**Ore 11.00**

SALONE PIANO NOBILE

Dimostrazione di utilizzo dell'innovativa piastra *Onfalós by Smartech Italia* Milano a cura dello Chef David Galantini – Chef Consulente di numerosi ristoranti pluristellati.

SALETTA CONFERENZE PIANO TERRA

“Viaggio tra le eccellenze di Modena” Degustazione guidata di Prosciutto di Modena, Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico Tradizionale a cura di Consorzio del Parmigiano Reggiano, Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Consorzio del Prosciutto di Modena

**Ore 12.30**

SALONE PIANO NOBILE

Cooking Show a cura dello Chef David Galantini – Chef Consulente di numerosi ristoranti pluristellati

**Ore 15.00**

SALONE CAMINO

Dibattito “Le opportunità della rete: prospettive e potenzialità di sviluppo del Lambrusco Grasparossa sul mercato internazionale” condotto da Luca Bonacini - food&wine writer. Interverranno *Antonio Previdi* – Slow Food Modena, *Thomas Grootveldt* – Export manager Az. Cleto Chiarli.

**Ore 17.00**

SALETTA CONFERENZE PIANO TERRA

Degustazione di Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico a cura di Consorzio del Parmigiano Reggiano-Consorzio Bianca Modenese e Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Durante la manifestazione, esposizione dell'opera ispirata a Castelvetro del maestro torinese Alberto Lanteri