

80^a FIERA DI MODENA

25 aprile • 1° maggio

Festivi: 10-22 | Feriali: 18-23 | Sabato: 15-23

Assaggiare per conoscere

PAD. C • STAND 556

Mercoledì 25 aprile

- Ore 11 **Show cooking**
a cura dello Chef Massimiliano Telloli (Ristorante Sor Bar A Vin)
in collaborazione con Consorzio Modena a Tavola
- Ore 15 **Laboratorio gastronomico:
come nasce il prosciutto di Modena DOP**
a cura di Davide Nini Presidente Consorzio Prosciutto
di Modena DOP
- Ore 17 **Ricetta e degustazione: come nasce il nocino di Modena**
- Ore 18 **Show cooking**
a cura dello Chef Stefano Corghi (Ristorante Il Iuppolo e l'uva)
in collaborazione con Consorzio Modena a Tavola
- Ore 19 **Degustazione** di amarene fritte, confettura extra di amarene,
e savor di mosto di amarena, marmellata ai peperoncini
piccanti, limone e peperoncino. Ricetta del risotto e dell'arrosto
all'amarena. A cura di Azienda Ceriasicola Morselli

Giovedì 26 aprile

- Ore 18 **Show cooking**
a cura di Consorzio Modena a Tavola
- Ore 19 **Degustazioni di prodotti tipici modenesi**
in purezza ed in abbinamento gastronomico

Venerdì 27 aprile

- Ore 18 **Show cooking** a cura di Consorzio Modena a Tavola
- Ore 19 **Degustazioni di prodotti tipici modenesi**
in purezza e in abbinamento gastronomico

Sabato 28 aprile

- Ore 16 **Premiazione Palio della Ghirlandina**
presso Sala 400 1 piano

Domenica 29 aprile

- Ore 11 **Show cooking**
a cura di Consorzio Modena a Tavola
- Ore 15 **Degustazioni di prodotti tipici modenesi**
in purezza e in abbinamento gastronomico
- Ore 16 **Degustazioni di prodotti tipici modenesi**
in purezza e in abbinamento gastronomico
- Ore 17 **Ricetta e degustazione: come nasce il nocino di Modena**
- Ore 18 **Degustazione** di amarene fritte, confettura extra di amarene,
e savor di mosto di amarena, marmellata ai peperoncini
piccanti, limone e peperoncino. Ricetta del risotto e dell'arrosto
all'amarena. A cura di Azienda Ceriasicola Morselli
- Ore 19 **La cucina incantata: biscotti salati al parmigiano**
a cura delle cugine Anselmi

Lunedì 30 aprile

- Ore 18 **Show cooking**
a cura di Consorzio Modena a Tavola
- Ore 19 **Degustazioni di prodotti tipici modenesi**
in purezza e in abbinamento gastronomico

Martedì 1° maggio

- Ore 11 **Show cooking**
a cura di Consorzio Modena a Tavola
- Ore 14 **Degustazioni di prodotti tipici modenesi**
in purezza e in abbinamento gastronomico
- Ore 15 **Laboratorio gastronomico "Come nascono i salumi"**
a cura di Salumificio Ferrari Erio
- Ore 17 **Degustazioni di prodotti tipici modenesi**
in purezza e in abbinamento gastronomico

TUTTI I LABORATORI,
LE DEGUSTAZIONI E GLI SHOW
COOKING SONO GRATUITI
FINO AD ESAURIMENTO POSTI

