Regione Emilia-Romagna

LA RICETTA 791

La ricetta che Artusi non ha scritto. La scriviamo insieme.

L'Emilia-Romagna a Terra Madre Salone del Gusto - Torino, 24-27 settembre 2026 Stand Regione Emilia-Romagna in Piazza Vittorio

Una regione da gustare lentamente

Pellegrino Artusi non inventava. Raccoglieva una ricetta dalla cucina di casa, la provava e la riprovava, e solo allora la affidava alle stampe. Arrivò a numerare 790 ricette. Poi, nel 1911, si fermò.

A Terra Madre 2026 l'Emilia-Romagna riparte da lì: per quattro giorni, con lo stesso metodo e scriviamo insieme la settecentonovantunesima. In mezzo ci siete voi: 21 degustazioni per attraversare Emilia, Bologna-Modena e Romagna, assaggiare DOP, IGP, Presìdi Slow Food e Prodotti dell'Arca del Gusto, votare gli ingredienti che entreranno nella ricetta 791. Ogni assaggio è un pezzo di regione servito in tavola; ogni voto, una firma sulla ricetta.

DOP E IGP dell'Emilia-Romagna

Con 45 Indicazioni Geografiche, 19 Dop e 26 Igp, la regione è la Food Valley d'Italia

Presidi Slow Food nell'Emilia-Romagna

22 Presìdi difendono i prodotti più rari e le tradizioni più antiche: nella Regione Emilia-Romagna la biodiversità è anche culturale!

Ogni degustazione dura 45 minuti, 25 posti a sedere, su prenotazione.
Ti aspettiamo 5 minuti prima dell'inizio previsto: dopo, il posto non è più garantito. **Puoi prenotare 1 sola degustazione.**

→ Scegli la tua degustazione e iscriviti: clicca qui e compila il form

VISIT EMILIA ROMAGNA · UNIONCAMERE EMILIA-ROMAGNA · CAS ARTUSI · Associazione Italiana Sommelier AIS Emilia · Slow Food Emilia-Romagna

Capitolo I - Inaugurazione | Giovedì 24 settembre

Casa Artusi e Slow Food Emilia-Romagna lanciano il gioco della Ricetta 791.

Ore 13:00 - Taglio del nastro alla presenza dell'Assessore regionale all'Agricoltura, caccia e pesca e Rapporti con la Ue Alessio Mammi, del Presidente di Casa Artusi Andrea Segrè, del Presidente di APT Servizi Alberto Aitini, del Presidente di Chef to Chef Max Poggi e della Presidente di Slow Food Emilia-Romagna Claudia Zama.
Degustazione di Presìdi Slow Food e prodotti DOP e IGP regionali.

In abbinamento: Spumante Brut Nature, Metodo Classico di Francesco Bellei & C. e Teobaldo, Spumante Brut, Metodo Classico di Tenuta Ferraia.

790.1 15:00–15:45

Le reginette della nebbia

Nella Bassa, dove d'inverno la nebbia cancella l'orizzonte, nascono due salumi che sembrano fatti apposta per resisterle. La Mariola e la Spalla cruda di Palasone - due Presìdi Slow Food - arrivano in tavola su crostini del pane del Forno di Piamaggio, sull'Appennino bolognese: un primo assaggio che è già un viaggio dalla pianura alla montagna.

In abbinamento: Boccadirosa, Colli Piacentini DOC, Malvasia di Luretta

790.2 17:00–17:45

Un risotto... che ride

C'è tutta l'Emilia e la Romagna d'acqua e di terra in questo piatto. Il Riso del Delta del Po IGP, cresciuto dove il fiume incontra il mare, si manteca con il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, che matura invece nel buio del sottosuolo. A completare, la dolcezza della Pera dell'Emilia-Romagna IGP e la sapidità della Spalla cruda di Palasone (Presìdio Slow Food).

In abbinamento: Dissidente, Grechetto Gentile macerato di Lodi Corazza

790.3 19:00–19:45

Uno di mare, uno di terra

Daniele Reponi firma un aperitivo che tiene insieme la costa e l'entroterra, in due panini:
uno guarda al mare: pane ai cereali con sarde marinate (Presìdio Slow Food), crema di zucca, cipolla dell'acqua di Santarcangelo stufata (Presìdio Slow Food), mela verde e nocciole.
L'altro affonda nella terra: focaccia con Mortadella Bologna IGP, Casciotta d'Urbino DOP, Pera dell'Emilia-Romagna IGP e cavolo cappuccio bianco al rafano.

In abbinamento: Bursôn Etichetta nera, Emilia IGT, Uva Longanesi dell'azienda agricola Longanesi

Capitolo II - Destinazione Emilia
Venerdì 25 settembre

Scegli il primo ingrediente della Ricetta 791

Ogni visitatore riceve una card con un gruppo di prodotti (Presidi Slow Food/prodotti DOP e IGP/Prodotti dell'Arca) tra i quali scegliere quello che diventerà il carboidrato (o succedaneo) della Ricetta 791.

790.4 11:00–11:45

Piacere, siamo tutti Denominazione Origine Golosa

Un tagliere che è un piccolo atlante della via Emilia: si va dal Prosciutto di Parma DOP al Salame Felino IGP, dalla Coppa di Parma IGP al Parmigiano Reggiano DOP di vacche rosse, fino alla goccia scura dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP. Servito con crostino di pane con Fungo porcino di Borgotaro IGP. A sorprendere il palato, la confettura di Melone Ramparino (Presìdio Slow Food) e un tocco di pepe: cinque denominazioni, una sola dichiarazione di golosità.

In abbinamento: L'Altro Dieci 2021, Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Spumante Brut, Metodo Classico di Vini Botti

790.5 13:00–13:45

Delicato di natura, forte di carattere

È l'incontro tra due indoli opposte. Pisarei con ragù di Pecora Cornigliese (Presìdio Slow Food), a riprendere il carattere deciso della montagna.
In mezzo, la crema di Grana Padano DOP fa da paciere e, a chiudere, arriva la spinta dolce e liquorosa dello Sburlon (Prodotto dell'Arca Slow Food).

In abbinamento: Collanima, Ravenna IGT Rosso del Fondo San Giuseppe

790.6 15:00–15:45

Nasce l'Alleanza tra Presìdi Slow Food e gelatieri

Il patto che da sempre lega i cuochi ai piccoli produttori, qui si allarga per la prima volta in Emilia-Romagna a chi lavora il freddo. Gli Antichi Meloni Reggiani di Catia Frignani (Presìdio Slow Food) - profumatissimi e quasi scomparsi - finiscono nelle mani dei gelatieri Roberto Lobrano e Simone De Feo, che li mantecheranno valorizzandone il gusto. La prova che un Presìdio non si ferma nell'orto: può continuare in un cono gelato.

Al termine, degustazione di Cherry by "Roteglia 1848"

16:00–17:15 SPAZIO CONDOTTE

Itinerari del gusto in terra reggiana

Le condotte di Piacenza, Parma, Reggio Emilia presentano il territorio, i prodotti e gli itinerari slow della porzione emiliana della via Emilia.

Scopri gli itinerari e i Presidi delle Condotte di Piacenza, Parma, Reggio Emilia.
Prenota subito il tuo posto!

In abbinamento: La Refurtiva, Colli di Scandiano e di Canossa DOC, Spergola della Strada del Casalino

790.7 17:45–18:30

Due latti, due paesaggi

Due formaggi nati dallo stesso gesto - mungere, cagliare, attendere - ma da paesaggi lontani. Da una parte il Parmigiano Reggiano DOP; dall'altra il formaggio Cason (Presidio Slow Food), fragile e quasi introvabile. Erbazzone reggiano IGP e confettura di Caco ragno (Arca del Gusto) li accompagnano, ricordando che il celebre poggia sempre sul fragile.

In abbinamento: Pozzoferrato, Reggiano DOC Lambrusco di Storchi

790.8 19:00–19:45

Belli e stagionati

Un aperitivo che è un omaggio al tempo e alla pazienza delle cantine della Bassa. Daniele Reponi mette in fila, su bocconcini di grano tenero, il Salame Piacentino DOP, la Pancetta Piacentina DOP e il Culatello di Zibello DOP; poi la freschezza del bocconcino di grano tenero, con mascarpone e Coppa Piacentina DOP, addolciti dall'uva bianca spadellata alla salvia e dai gherigli di noce.

In abbinamento: La Farfalla, Romagna Castrocaro Sangiovese DOC di Marta Valpiani ed il cocktail "Emilia Shock" by "Roteglia 1848"

Capitolo III - Destinazione Bologna-Modena
Sabato 26 settembre

Scegli il secondo ingrediente della ricetta 791

Ogni visitatore riceve una card con un gruppo di prodotti (Presidi Slow Food/prodotti DOP e IGP/Prodotti dell'Arca) tra i quali scegliere quello che diventerà l'ingrediente proteico della Ricetta 791.

790.9 11:00–11:45

50 sfumature di rosa

Tre rosa affiancati raccontano la storia di un colore che a Bologna vuol dire tradizione e tentazione. C'è la Mortadella Bologna IGP, la più celebre; c'è la Mortadella Classica (Presìdio Slow Food), dal profumo più discreto e dal colore più tenue e ci sono i Salumi rosa tradizionali bolognesi (Presìdio Slow Food). Basta annusarli, uno accanto all'altro sul pane del Forno di Piamaggio, per capire la differenza.

In abbinamento: Lambrusco di Sorbara DOC di Cavicchioli e Gavioli

790.10 13:00–13:45

C'erano una volta la Bianca, la Rossa e la Castana

Un piccolo racconto modenese in due tempi. Prima l'agrodolce delle Amarene brusche di Modena IGP che incontra il Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese (Presìdio Slow Food), una razza autoctona salvata dall'oblio. Poi i passatelli, impastati con la farina di Castagne (Presìdio) dell'Appennino, il Parmigiano Reggiano DOP e la goccia densa dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

In abbinamento Colli Bolognesi Barbera DOC Frizzante (Tizzano).

790.11 15:00–15:45

Piccoli morsi, grandi delizie

Due panini piccoli e pieni di storie. La rosetta accoglie la Mortadella Classica (Presìdio Slow Food) con un intingolo di porro e Marrone di Castel del Rio IGP, cavolo cappuccio viola e maionese alla senape. La focaccina, più delicata, custodisce il Salame Rosa (Presìdio Slow Food), una crema di Carciofo violetto di San Luca (Presìdio Slow Food), lo zest di limone e una crema di tuorlo e senape.

In abbinamento - Birra Aurum al Farro e la Nera Doppio malto alle castagne affumicate e ginepro dell'Appennino bolognese, birrificio Beltaine.

16:00–17:15 SPAZIO CONDOTTE

Biodiversità tra campagna, città e Appennino

Itinerari del gusto da Bologna a Modena, attraversando le valli del Reno, Lavino, Samoggia, Vignola e le Terre del Frignano con degustazione di prodotti del territorio.

Scopri gli itinerari e i Presidi delle Condotte di Bologna, Modena, Valli Reno Lavino, Samoggia e Vignola. Prenota subito il tuo posto!

In abbinamento: Bersot, Emilia IGP Bianco, Grechetto Gentile rifermentato in bottiglia di Gradizzolo ed un cocktail a base di Mela rosa romana

790.12 17:45–18:30

Chasselas, per gli amici Saslà

Un'insalata semplice con una piccola storia francese dentro. La Patata di Bologna DOP e il Carciofo violetto di San Luca (Presìdio Slow Food) fanno da base all'uva Saslà (Arca del Gusto): il suo nome viene dalla francese Chasselas, ma in Valsamoggia è diventata di casa, dolce e intensa. Un assaggio d'orto con l'accento straniero.

In abbinamento: Neblina, Romagna Albana DOCG Secco di Giovanna Madonia

790.13 19:00–19:45

Facciamo ape?

L'ora dell'aperitivo: Daniele Reponi imburra il pane del Forno di Piamaggio e vi adagia il Prosciutto di Modena DOP, le scaglie di Parmigiano Reggiano DOP con la confettura di Amarene brusche di Modena IGP.

In abbinamento: Il cocktail "Balsamic Towers" by Bad Spirits

Capitolo IV - Destinazione Romagna
Domenica 27 settembre
Scegli il terzo ingrediente della ricetta 791

Ogni visitatore riceve una card con un gruppo di prodotti (Presidi Slow Food/prodotti DOP e IGP/Prodotti dell'Arca) tra i quali scegliere quello che diventerà l'ingrediente vegetale della Ricetta 791.

790.14 11:00–11:45

Buongiorno con coccole

Una colazione dolce che vale la sveglia. Il mandorlato al cioccolato di Modigliana (Arca del Gusto) incontra la Pera dell'Emilia-Romagna IGP con le confetture di Ciliegia Morandina di Civitella (Arca del Gusto) e di Pesca dal buco incavato (Presìdio Slow Food): tre dolcezze per cominciare la giornata con un sorriso.

In abbinamento: Rubrum Cor Laetificans, Vino rosso dolce da uve stramature di Floriano Cinti

790.15 13:00–13:45

Tre gusti antichi e un ribelle

Tre prodotti che vengono da lontano e un intruso contemporaneo. I Cappellacci di Zucca Ferraresi IGP, il Ciavàr di Santa Sofia (Arca del Gusto) - un salame sanguinaccio di antica memoria - e la Casciotta d'Urbino DOP raccontano la tradizione; la polvere di Aglio di Voghiera DOP nero, scura e sorprendente, li porta all'improvviso nel presente.

In abbinamento: Sbarabegola, Vino da tavola rifermentato in bottiglia, Fortana e Raboso di La Visione

790.16 15:00–15:45

Amore a prima crosta

La Coppia Ferrarese IGP è un pane fatto, già nel nome e nella forma, per stare in due. Qui si concede due amori: una crema di Formaggio di Fossa di Sogliano DOP con la confettura di Pera Cocomerina (Presìdio Slow Food) e il finocchietto selvatico. E, guardando la tradizione dell'Adriatico, con seppia e piselli.

In abbinamento: Vigna Rocca, Romagna Albana DOCG Secco di Tre Monti

16:00–17:15 SPAZIO CONDOTTE

«E' gran viaz»

Un viaggio nell'ospitalità romagnola e ferrarese tra mare, terre alte, biodiversità, tradizioni, persone resilienti e degustazioni ragionate.

Scopri gli itinerari e i Presidi delle Condotte di Ferrara, Forlì Appennino Forlivese, Imola, Romagna Valle del Lamone
Prenota subito il tuo posto!

In abbinamento: Gioja, Romagna Albana DOCG Secco di Cantina Giovannini e Vov di uovo di Pollo Romagnolo (Presìdio Slow Food).

790.17 17:45–18:30

Il buio e il sole

La Romagna è fatta di contrasti, e qui stanno tutti in due piadine. Nella prima, la Piadina Romagnola IGP incontra il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP con la Pesca dal buco incavato (Presìdio Slow Food), lo Scalogno di Romagna IGP, l'Olio extravergine di oliva di Brisighella DOP e la Gota dell'Appennino (Arca Slow Food). Nella seconda, abbraccia una crema di uovo di Pollo Romagnolo (Presìdio Slow Food) con scaglie di Formaggio di Fossa di Sogliano DOP e petali di Scalogno di Romagna IGP in agrodolce.

In abbinamento: SabbiaGialla, Romagna Albana DOCG Secco della Cantina San Biagio Vecchio

791 19:00–19:45

La Cena Artusiana

È l'atto finale, quello che dà senso a tutto. Gli ingredienti che il pubblico ha scelto giorno dopo giorno diventano, finalmente, una sola ricetta: la settecentonovantunesima. Verrà presentata e servita la prima stesura completa della Ricetta 791, firmata dallo chef di Casa Artusi Matteo Milandri e dallo chef Giorgio Clementi (Alleanza dei Cuochi Slow Food e Chef to Chef).

In abbinamento: Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore 2025 di Gaggioli ed il cocktail "Rubicone Mule" by "Il Bandito"