

I PRODUTTORI

Mortadella classica 🌀 e salame rosa tradizionale bolognese 🌀 – Bonfatti
Culatello 🌀 e strolghino – Al Vèdel e Terre Verdi
Salame e lardo di razza suina Mora Romagnola 🌀 – Azienda Agricola Zavoli e I Fondi di Lucio Zavatta
Raviggiolo dell'Appennino toscano romagnolo 🌀 – Il Boschetto
Carni di pecora Cornigliese 🌀 – Il Podere dei Bianchi Galli
Carni di vacca Bianca Modenese 🌀 – Gianfranco Pifferi
Carni e uova di pollo Romagnolo 🌀 – Cà Bantone di Stefano Tozzi
Farina, legumi ed ortaggi - Mercato della Terra di Bologna
Castagne – Linda Orlandini, Comunità dei Castanicoltori dell'Alta valle del Reno
Olio extravergine di olivi secolari 🌀 - Tenuta San Giuseppe, Uliveto del fattore,
Azienda Agricola Manetti e CAB - Terre di Brisighella
Il pane è preparato da Forno Brisa
Caffè dalla Slow Food Coffee Coalition – Brisa Coffee Roasters
Cherry di moretta di Vignola 🌀 – Roteglia 1848

Con il contributo di



Il progetto dell'Alleanza Slow Food dei cuochi è sostenuto da



alleanzacuochi@slowfood.it
www.slowfood.it



Slow Food® Alleanza dei Cuochi

Incontro dell'Alleanza
Slow Food dei Cuochi dell'Emilia Romagna
Lunedì 4 marzo 2024

Istituto I.P.S.A.R. Luigi Veronelli
Casalecchio di Reno (Bo)

Abbiamo scelto di proporre salumi e carni di animali di razze autoctone allevate con rispetto. Sostenere chi produce in modo sostenibile significa preservare la biodiversità, i territori e gli ecosistemi fragili, per il nostro futuro e per quello delle generazioni che verranno.

ALLEVARE RISPETTANDO GLI ANIMALI E LA TERRA SI PUÒ!



Il pranzo è preparato dagli studenti dell'Istituto I.P.S.A.R. Luigi Veronelli con la collaborazione dei cuochi dell'Alleanza:

- **Paolo Parmeggiani** – Trattoria del Borgo a Valsamoggia (Bo)
- **Massimiliano Mussoni** - Ristorante La Sangiovesa a Santarcangelo di Romagna (Rn)
- **Tommaso Maio** - Trattoria di Via Serra a Bologna
- **Simone Carra** - Antica Trattoria Carra a Varano de' Melegari (Pr)
- **Franco Santoli** - Ristorante Il Bassotto a Porretta Terme (Bo)



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.fondazione Slow Food.it

MENÙ

Culatello 🐌 e Strolghino

Mortadella classica 🐌 e Salame rosa tradizionale bolognese 🐌

Salame e lardo di razza suina Mora Romagnola 🐌

Raviggiolo dell'Appennino tosco romagnolo 🐌

Battuta a coltello di pecora Cornigliese 🐌

Tagliatelle verdi al ragù di vacca Bianca Modenese 🐌 e Mora Romagnola 🐌

Zuppa di castagne, fagioli e ceci

Galantina di pollo Romagnolo 🐌

Verdure di stagione

Crema all'uovo di gallina Romagnola 🐌 e biscotti di farina di castagne

Cherry di moretta di Vignola 🐌

I VINI

Vini della Romagna

Campagna "Io Bevo Romagnolo" per sostenere le terre alluvionate in collaborazione con l'associazione Tempi di Recupero