

chef
to
chef
emilborromagnacuochi

i**SEN**SI

ATLANTE
GASTRONOMICO
della **FOOD VALLEY**



il PARMIGIANO REGGIANO

lunedì 13 luglio 2015, Marta in Cucina - Reggio Emilia



il PARMIGIANO REGGIANO

lunedì 13 luglio 2015

Marta in Cucina - Reggio Emilia RE

...

Silverio Cineri

Silverio - Faenza (Ra)

Parmigiano Reggiano delle vacche rosse - 32 mesi

Azienda Agricola Grana D'oro - Cavriago (Re)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [acido](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [amaro](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [dolce](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [salato](#)

Bianco Cremoso di Parmigiano Reggiano

Sapori ricoperti, biscottati e profumati nei secoli dalla nostra terra

Lambrusco di Sorbara DOP "RITO" - 2013

Azienda Agricola Zucchi - San Prospero (Mo)

...

Marta Scalabrini

Marta in Cucina - Reggio Emilia (Re)

Parmigiano Reggiano da Agricoltura Biologica - 24 mesi

Azienda Agricola Iris - Lesignano de Bagni (Pr)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [acido](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [amaro](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [dolce](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [salato](#)

Cappellacci di melanzana e Parmigiano Reggiano al pomodorino giallo e basilico

Lambrusco Gasparossa di Castelvetro DOC 'Puntamora'
vendemmia 2013, presa di spuma 2014

Azienda Agricola Tenuta Pederzana - Sologniano Vecchio di Castelvetro (Mo)

Menù



...

Daniele Repetti

Nido del Picchio - Carpaneto Piacentino (Pc)

Parmigiano Reggiano Di Montagna - 24 mesi

Caseificio Canevaccia (Consorzio Terre Di Montagna) - Gaggio Montano (Bo)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [acido](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [amaro](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [dolce](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [salato](#)

Terrina di Parmigiano Reggiano con polvere di coppa, funghi porcini, erbe e fiori

Birra Golden Double IPA Kilowat

Toccalmatto - Fidenza (Pr)

...

Rino Duca

Osteria il Grano di Pepe - Ravarino (Mo)

Parmigiano Reggiano da Agricoltura Biologica - 30 mesi

Azienda Agricola Iris - Lesignano de Bagni (Pr)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [acido](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [amaro](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [dolce](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [salato](#)

Cacio Pepe e Fichi

Acqua Gasata infusa alle Spezie

il PARMIGIANO REGGIANO

Di montagna e di pianura, di stagionature diverse, di razze bovine diverse, di località diverse ogni 'casello' produttore ha i suoi cru. E' bene parlare al plurale perché, di questo re dei formaggi, ce n'è di tante eccellenti e diverse tipologie, tutte rigorosamente ricomprese in quella DOP garantita dal Consorzio del Parmigiano-Reggiano





il PARMIGIANO REGGIANO

ATLANTE
GASTRONOMICO
della **FOOD VALLEY**



lunedì **13 luglio** 2015

Marta in Cucina - Reggio Emilia (RE)

Un progetto, articolato in **15 incontri**, per una banca dati funzionale all'**Atlante gastronomico dei prodotti di qualità dell'Emilia-Romagna**.

Gli appuntamenti prevedono una definizione dell'eccellenza delle produzioni regionali, tramite **analisi sensoriali** e la loro applicazione attraverso le **tecniche ed i concetti della cucina d'autore degli chef della regione**. Una giornata tipo in cui si descrive il prodotto, lo si analizza dal punto di vista sensoriale, lo si prepara con i nostri chef 'stellati' per verificare abbinamenti, elaborazioni, piatti e prodotti innovativi.

Caratteristiche fondamentali del progetto:

- 1 Integrare la logica delle denominazioni (DOP, IGP, ecc.) con una verifica costante della qualità e con la 'assunzione di responsabilità' dei professionisti della filiera
- 2 L'analisi "scientifica" dei prodotti come strumento conoscitivo su cui innestare il massimo di espressione sensoriale soggettiva, creativa, emozionale
- 3 Un'analisi sensoriale sulle/delle materie prime nelle diverse specificità integrata con l'analisi dei prodotti nella loro elaborazione in cucina

I risultati finali potranno:

- avviare un costante rapporto fra tecnici/analisti e chef per costruire un'attività permanente rivolta all'innovazione, alla analisi dei prodotti e alla loro elaborazione in cucina
- produrre materiale di divulgazione scientifica e video per EXPO 2015
- costruire mappe agili ma precise, semplici ma ricche di informazioni e indicazioni sul "dove andare per capire, gustare e acquistare" anche a fini turistici



emiliaromagnacuochi



C.R.P.A.



www.cheftochef.eu - www.isensi.eu - isensi@cheftochef.eu