

fiera di
ARGENTA
11-14 settembre 2015

ORO D'ARGENTA
WE FEEL FOOD!

Le eccellenze enogastronomiche del territorio, golosi laboratori, degustazioni "guidate" e talk food con grandi chef, giornalisti e storyteller, personaggi dello spettacolo.

Piazza Garibaldi, il palco centrale della Fiera, si trasforma in una grande e attrezzatissima cucina con fornelli, maxi-schermi e, naturalmente, con area degustazione. E i visitatori diventano commensali: presentandosi al punto accoglienza 45 minuti prima della manifestazione è possibile ritirare la card per la partecipazione gratuita! È sempre qui, poi, che si potranno apprezzare i prodotti tipici regionali d'eccellenza delle "Città della gastronomia", ospiti ad Argenta, che hanno aderito al progetto di Chef to Chef. Anche la nostra città, con il progetto "Oro d'Argenta: **WE FEEL FOOD!**" è nella rete delle comunità che intendono valorizzare il patrimonio enogastronomico regionale come bene UNESCO da tutelare.

UNA PIAZZA DA GUSTARE **ORO D'ARGENTA** QUALITÀ E TRADIZIONI AL CENTRO DELLA FIERA

Da millenni per l'uomo cibarsi non ha significato esclusivamente nutrirsi, ma un momento comunitario di condivisione di beni preziosi che rappresentano la cultura di un popolo.

Questa seconda edizione di Oro d'Argenta si arricchisce di importanti partnership con le quali condividere un percorso di promozione dei prodotti d'eccellenza e una diffusione della cultura della gastronomia come elemento sostanziale sul quale si basa la storia di una comunità.



Qualcuno, una volta, ha scritto che gli emiliano romagnoli quando hanno pensato di aver bisogno di una macchina hanno creato la Ferrari, la Maserati e la Lamborghini. Quando hanno pensato ad un formaggio si sono inventati il Parmigiano Reggiano. Siamo un popolo fatto così: se dobbiamo fare una cosa, la facciamo bella e buona...

Ad Argenta metteremo in mostra e sui fornelli le eccellenze di questa nostra terra contaminata dal passaggio di popoli che per secoli hanno lasciato il loro contributo e di cui abbiamo fatto tesoro.

In collaborazione con l'associazione Chef to Chef Emilia Romagna Cuochi, Argenta collabora al progetto "Città della Gastronomia". Con altre importanti realtà regionali stiamo perseguendo progetti locali per contribuire a proporre il nostro sistema enogastronomico come bene immateriale dell'umanità Unesco.



Piazza Garibaldi, trasformata in una grande e attrezzatissima cucina con fornelli, maxi-schermi e area degustazione per gli ospiti dell'evento.



coopgiuliobellini
COLTIVIAMO INNOVAZIONE



Con la Strada dei Vini e dei sapori della Provincia di Ferrara andremo a valorizzare le "perle" del territorio ferrarese che imbandiscono le tavole a livello nazionale ed internazionale. I protagonisti saranno Chef di talento ed esperienza e con loro apriremo un dibattito sul futuro del nostro cibo. Condivideremo storytelling con esperti ed operatori del mondo della ristorazione, dell'agroindustria e docenti universitari. Accomodatevi: benvenuti ad Argenta, una delle capitali del gusto.



Patate dal 1889



In cima ai tuoi piatti.



Il cuore della Fiera è una grande rassegna incentrata sulle eccellenze enogastronomiche locali, con golosi laboratori, degustazioni "guidate" e talk food con giornalisti professionisti del settore e personaggi dello spettacolo (il programma nelle pagine che seguono). ORO D'ARGENTA è firmato in collaborazione con le principali aziende agroalimentari del territorio (a sinistra).

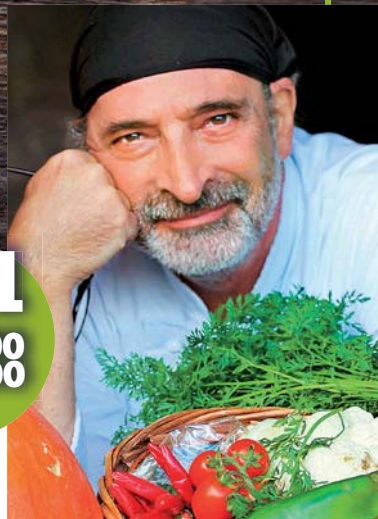


**Andy Luotto
Simone Finetti**

STORY TELLING #1

Le eccellenze del
paniere dei prodotti
del territorio ferrarese
e della Regione
Emilia-Romagna

VEN 11
ore 20.00
ore 22.00



Ore 20.00
Cooking show
di Andy Luotto

Ore 22.00
Cooking Show
di Simone Finetti,
concorrente della
IV edizione di
Masterchef Italia



**Marcello Leoni
Filippo Lamantia**

STORY TELLING #2

Cucina mediterranea e
cucina continentale:
l'Emilia-Romagna come
punto d'incontro dell'eno-
gastronomia mondiale

SAB 12
ore 17.30
ore 19.30
ore 21.30



Ore 17.30
Cooking show dello Chef
Marcello Leoni

Ore 19.30
Cooking show dello Chef
Filippo Lamantia

Ore 21.30
Cooking show degli Chef
Filippo La Mantia
e Marcello Leoni



**Igles Corelli
Athos Migliari**

STORY TELLING #3

Pesce di valle e pesce di mare: due mondi a confronto. Dal selvatico di pregio alla fine del fermo pesca in mare, un percorso culturale ed enogastronomico

DOM 13
ore 17.30
ore 21.00



Ore 17.30

Cooking show degli Chef
Igles Corelli e Athos Migliari

Ore 21.00

Cooking show degli Chef
Igles Corelli e Athos Migliari



Intervengono :

**Valentina Tepidino, direttrice del periodico Eurofishmarket.
Corrado Piccinetti, Docente Università di Bologna.
Giuseppe Castaldelli, Docente Università di Ferrara - Parco Regionale Delta del Po Emilia-Romagna.**



Il programma delle tre serate **COOKING SHOW!**

SUL PALCO CENTRALE DI PIAZZA GARIBALDI

I cooking show - laboratori gastronomici sono in programma sul palco centrale di Piazza Garibaldi: a condurre gli spettacoli, Eliana Chiavetta (nella foto).

La partecipazione è gratuita fino ad esaurimento posti: basta presentarsi 45 minuti prima dell'orario segnato in programma per ritirare la card d'ingresso.





Il Comune di Argenta, grazie alla collaborazione di SOELIA e delle associazioni del territorio, ha messo in campo azioni per rendere la Fiera di Argenta ancora "+ECO" logica: dalla raccolta differenziata "totale", all'energia proveniente solo da fonti rinnovabili.



E ANCORA... **4 RISTORANTI** E CINQUECENTOMETRI DI GUSTO

Alla Fiera di Argenta cresce il settore enogastronomico, allestito tra viale Roiti e piazza Giovanni XXIII (area stadio): 500 metri di gusto con le migliori proposte regionali italiane.

Quattro i ristoranti:

- 1 piatti tipici locali a cura di ASD Argentana;
 - 2 "Ciak si mangia" -Associazione Pro Loco (in collaborazione con Zerotrenta Cortofestival, Germana e le arzdore di Argenta, Associazione Tuttinsiemepersanbiagio);
 - 3 pesce (e non solo) a cura della Cestistica Argenta;
 - 4 "Ristomatto" a cura della "Brigata di Simone" con la partecipazione di Giada dell'Agriturismo Vallesanta.
- + Altri punti ristoro sono dislocati lungo tutto il percorso.
+ Dalle 17 alle 22 di venerdì, sabato e domenica, presso il Bocciodromo A.Fantini di Via del Fitto, i Pinzini della Fiera.

Le **Strade dei Vini e dei Sapori** sono associazioni di enti pubblici e privati, riconosciute dalla regione Emilia-Romagna, che operano per l'affermazione dell'identità storica e culturale, ambientale, economica e sociale: identità di cui le produzioni vitivinicole ed agricole, le specialità enogastronomiche ed in particolare i prodotti "tipici", rappresentano un grande patrimonio.

In quell'affascinante alternarsi di nebbiosi campi coltivati, risaie e corsi d'acqua, valli salmastre e svettanti edifici del periodo estense, si snodano gli itinerari della "Strada" della Provincia di Ferrara, racchiusi tra il letto del Po, il fiume Reno ed il Mar Adriatico. Anzi, "le" Strade: la Via del Grande Fiume, quella delle Corti Estense, quella del Delta.

www.stradaviniesaporiferrara.it

Chef to Chef Emilia-Romagna Cuochi

È l'associazione che ha come obiettivo quello di favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Collabora attivamente con la Regione Emilia-Romagna su progetti di grande importanza fra i quali "In viaggio verso l'Expo", che costituisce un mezzo promozionale formidabile che si snoda su tre percorsi: le Vie d'acqua, con il mare Adriatico e il grande fiume Po, la Via Emilia e l'Alta via dei Parchi, dedicata al nostro meraviglioso Appennino. Chef to Chef ha scelto la via della qualità e dell'innovazione come strumenti principi per la valorizzazione della cucina emiliano romagnola e dei prodotti del nostro territorio. In questo contesto la collaborazione con chef stellati di fama internazionale si sposa con la riscoperta di prodotti di altissima qualità, fra i quali quelli argentani che fanno parte del paniere dei prodotti promossi dall'associazione.

www.cheftochef.eu

22



**Camere aperte
tutti i giorni,
tutto l'anno**

**Ristorante aperto
dal martedì
alla domenica**



Campotto di Argenta (Fe)
Strada Maria Margotti, 2
Tel. 0532.800.516 - Cell. 338.691.30.66
agriturismo@valcampotto.it
www.valcampotto.it



RISTORANTI

TEATRO DEI FLUTTUANTI
VIA DON MINZONI / EXPO STREET
VIA PACE
VIA GRAMSCI

PIAZZA MAZZINI

VIA GARIBOLDI

ORO D'ARGENTA
COOKING SHOW
PALCO SPETTACOLI
PIAZZA GARIBOLDI

LUNA PARK
VIA GALASSI

3 | SPAZIO ASSOCIAZIONI
CORTILE SCUOLE

2 |

PIAZZA MARCONI
LA PIAZZA DEI BALOCCHI

SETTORE ENOGASTRONOMICO
VIA BOLOGNESI-PIAZZA GIOVANNI XXIII

CENTRO CULTURALE MERCATO
MIMMO ROTELLA

1 | AREA FUOCHI
VIA DE CIRIGO

4 |



ESPOSIZIONI
ALL'APERTO
LUNGO TUTTE
LE VIE DEL
CENTRO



ARGENTA, CITTÀ DELLA GASTRONOMIA

DI GIULIA CILLANI ASSESSORE AI FONDI EUROPEI, CULTURA, ASSOCIAZIONISMO
VOLONTARIATO, GEMELLAGGIO, POLITICHE GIOVANILI COMUNE DI ARGENTA

Musica, letteratura, design, cinema, artigianato, media arts e gastronomia: sono i temi che l'UNESCO ha proposto per caratterizzare una rete di "città creative" nel mondo, ambasciatrici della cultura e promotrici del sapere tradizionale proprio di ognuna di queste materie.

Le vie del gusto, dall'Emilia Romagna all'Expo



In oltre 30 eventi straordinari, cuochi, produttori e vignaioli incontrano le comunità per condividere i sapori e i piaceri del cibo. Un viaggio dedicato all'educazione alimentare, alla conoscenza della biodiversità e della qualità sostenibile delle produzioni e all'innovazione in cucina.



La regione Emilia-Romagna ha deciso di sostenere la candidatura di Parma a città creativa della gastronomia. Un progetto non comunale, ma regionale: **Argenta, Bagno di Romagna, Bologna, Bomporto, Borgonovo, Cesenatico, Fiorenzuola, Parma, Roncole Verdi, Russi, Valsamoggia e Zibello** costituiscono la rete delle città della gastronomia in Emilia-Romagna. Realtà e collaborazioni, tra chef stellati, produttori di qualità e gourmet, per promuovere il patrimonio proprio della regione che possiede il più grande tesoro dell'enogastronomia italiana (Forbes, 2013).

Argenta quindi città della gastronomia. Scelta di vocazione e strategia per accompagnare prodotti e produttori fuori dai confini di Argenta e per metterli in contatto con trasformatori di grande qualità: una occasione di studio del prodotto, oltre che di promozione. Nel corso del 2015 Argenta ha viaggiato verso varie realtà e manifestazioni di rilevanza nazionale, ha varcato il confine italiano e oggi è in cammino verso EXPO.

Il tema dell'enogastronomia e del prodotto di qualità non è solo un frammento della vita della comunità, ma un progetto di sviluppo, come racconta la fiera argentana già dalla scorsa edizione.