



COMUNE DI
SAN MAURO PASCOLI

**chef
to
chef**

emiliaromagnacuochi



 **Regione Emilia-Romagna**

Festamercato **bovino** romagnolo



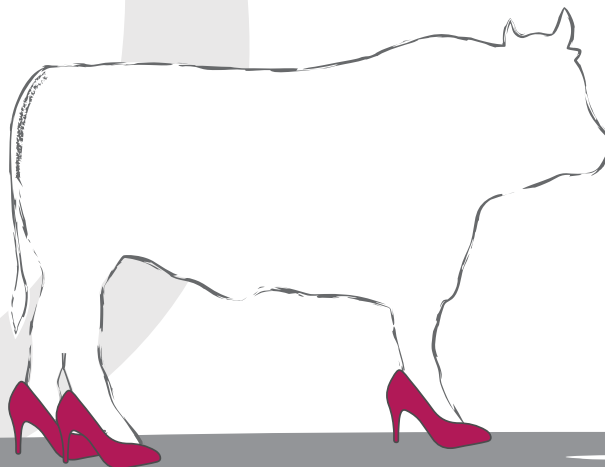
Capire, Gustare e Acquistare

villa Torlonia

San Mauro Pascoli

22 maggio

2016



Programma

dalle ore 15 alle 22

Festamercato

Produttori, Cantine e Artigiani di Qualità
capire, gustare e acquistare

ore 16:00 convegno:

Per i nostri Bianchi Bovini Romagnoli

Allievi, Artigiani, Istituzioni e Chef

Presenta

Luciana Garbuglia
Sindaco di San Mauro Pascoli

Coordina

Aldo Zivieri
Socio Produttore cheftochef

Simona Caselli

Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna

Paolo Teverini

Vice Presidente di CheftoChef emiliaromagnacuochi

Stefano Mengoli

Pres. Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco Appennino Centrale

Davide Cassi

Università di Parma

Stefano Donati

Medico Veterinario e Allevatore

Marco Zanucchi

Shoe Designer

Francesco Ceccarelli

LAPRIMASTANZA Architetti

Emilio Antonellini

Agronomo e Allevatore

Guido Zama

Direttore Confagricoltura Emilia-Romagna

dalle ore 16 alle 19

Show cooking e aperitivo

Fabrizio Mantovani *Chef FM di Faenza - RA*

Gianni Guizzardi *i signori del Barbecue*

ore 18:00

Progetto iSENSI "Bovino Romagnolo"

Degustazione guidata e analisi sensoriale
con abbinamento cibo e vino.

Chef **Piergiorgio Parini** (Osteria Il Povero Diavolo - Torriana RN)

Prof. **Davide Cassi** (Università di Parma)

Posti limitati, euro 15. prenotazioni al 339 1728172

ore 20:30

Cena CheftoChef a quattro mani

a cura dei nostri chef "stellati" con vini in abbinamento

Chef **Alberto Faccani** e **Pier Luigi Di Diego**

posti limitati, euro 50. prenotazioni al 339 1728172



Pier Luigi Di Diego

Il Don Giovanni - Ferrara FE

Alberto Faccani

Magnolia - Cesenatico FC

Fabrizio Mantovani

FM - Faenza RA

Piergiorgio Parini

Osteria Il povero diavolo - Torriana RN

