



*Comunicato stampa*

## **“Art&Food”: la cucina “stellata” a Modenantiqvaria**

***Aprire la rassegna Massimo Bottura  
con la sua spuma di Mortadella Bologna IGP***

*Milanofiori, 13 febbraio 2009* - Dal 14 al 22 febbraio Modena ospiterà la 23° edizione di **Modenantiqvaria** in cui, per la prima volta, i tesori dell'antiquariato sposteranno l'alta cucina grazie al “progetto” di Massimo Bottura (chef e patron dell'Osteria Francese che vanta due stelle Michelin). Lo chef modenese curerà, infatti, tutta la ristorazione interna alla fiera: in ogni punto ristoro (ristorante gastronomico, bar e self service) i veri protagonisti saranno piatti e prodotti di qualità tipici del territorio emiliano come il **Cotechino Modena IGP**, la **Mortadella Bologna IGP**, il **Prosciutto di Modena DOP**, i **Salumi Piacentini DOP**.

In particolare, presso il ristorante gastronomico ‘Art&Food’, oltre a Massimo Bottura altri quattro chef “pluristellati” - **Claudio Sadler**, **Moreno Cedroni**, **Gennaro Esposito** e **Filippo Chiappini Dattilo** - proporranno, a turno, un menù d'autore - esprimendo la propria arte e deliziando i visitatori - con piatti elaborati a base di prodotti rigorosamente “*Made in Emilia Romagna*”.

Ad inaugurare il ristorante sarà proprio **Massimo Bottura**, anima e regista di tutto il progetto, che sabato 14 febbraio tra i vari piatti realizzerà due gustose ricette a base di due prodotti tipici Emiliani: la spuma di **Mortadella Bologna IGP** e i ravioli di **Cotechino Modena IGP**. Due piatti in cui Bottura rivisiterà queste due tipicità appartenenti al patrimonio agroalimentare tutelato e che si fregiano dunque della denominazione **Indicazione Geografica Protetta**.

Concluderà i lavori del ristorante gastronomico, domenica 22 febbraio, lo chef **Filippo Chiappini Dattilo** dell' “Antica Osteria del Teatro” di Piacenza presentando ai suoi ospiti un antipasto a base di **Coppa** e **Pancetta Piacentina DOP**.

Per quanti invece vorranno consumare un pasto veloce senza comunque rinunciare a qualità e gusto, anche gli altri punti di ristoro del quartiere fieristico offriranno prodotti di qualità tipici provenienti da aziende dislocate sul territorio.

Ecco quindi che al bar ci sarà la possibilità di gustare il panino alla **Mortadella Bologna IGP**, il panino al **Prosciutto di Modena DOP** o al **Salame** e alla **Coppa Piacentina DOP**. Per tutta la durata di **Modenantiqvaria** quindi i visitatori potranno gustare i panini imbottiti con il meglio della salumeria italiana tutelata.

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)  
Tel. 02.892590.1 - Fax 02.57510607 - E-Mail: [ivsi@ivsi.it](mailto:ivsi@ivsi.it) - Web: [www.salumi-italiani.it](http://www.salumi-italiani.it)  
Partita I.V.A. 08118050155 - Isc. Tribunale Milano R.S. 320222

Appuntamento dunque con le delizie dell'arte e con quelle del palato a Modena dal 14 al 22 febbraio.

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - IVSI

*L'IVSI è un Consorzio volontario, senza fini di lucro, che si è costituito nel 1985 con lo scopo di valorizzare l'immagine dei salumi italiani e di promuoverne lo sviluppo dei mercati. Collabora, tra gli altri, con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) per diffondere una corretta informazione nutrizionale e far conoscere l'alto livello qualitativo dei salumi italiani. Sul territorio nazionale - oltre alle iniziative di comunicazione rivolte ai mass media, alla classe medica e ai consumatori - l'Istituto ha promosso ricerche di mercato, indagini tecniche, analisi sui prodotti e studi sui principali aspetti e problematiche del mercato. Sul fronte estero sono stati realizzati Programmi di promozione dei salumi italiani in Francia, Germania, Svezia, Brasile, Giappone, Russia, Stati Uniti d'America, Canada e Corea del Sud.*

*Per maggiori informazioni: [www.salumi-italiani.it](http://www.salumi-italiani.it)*

Ufficio Stampa IVSI: *Loredana Biscione* - [biscione@ivsi.it](mailto:biscione@ivsi.it) - tel. 02.892590.1

Responsabile IVSI: *Monica Malavasi* - [malavasi@ivsi.it](mailto:malavasi@ivsi.it) - tel. 02.892590.1