

Osterie: tradizioni e innovazione



L'incontro "Osterie: il senso di una tradizione" ha aperto il dibattito sul tema del gusto e delle abitudini gastronomiche. Giornalisti, gourmand e amanti della buona cucina si sono confrontati sul tema dell'osteria come luogo di ospitalità, luogo in grado di farci recuperare le tradizioni e le radici del nostro territorio.

Le degustazioni

Salumi Piacentini DOP

Nel corso della degustazione Alessandra Scansani ha presentato il libro *L'analisi sensoriale dei Salumi Piacentini DOP*, un'interessante volume che spiega in modo preciso l'approccio, l'analisi descrittiva e sensoriale dei sentori dei salumi in degustazione. All'incontro ha partecipato anche Roberto Belli, Presidente del Consorzio Salumi Tipici Piacentini.



Ore 14.00

Prosciutto Toscano DOP

Aldo Montano, lo schermidore livornese, medaglia d'oro alle Olimpiadi di Atene 2004 e fresca medaglia di bronzo a squadre alle Olimpiadi di Pechino 2008, è stato l'ospite d'onore per una sfida a colpi di sciabola con l'affettato tipico della tradizione culinaria toscana. Presente all'incontro Aldo Neri, Presidente del Consorzio del Prosciutto Toscano.



Ore 16.00

Salame Brianza DOP

Un norcino di grande esperienza come il signor Vittorio Beretta ha spiegato la storia, la tradizione e le fasi di produzione del Salame Brianza DOP, accompagnando i presenti durante la degustazione del prodotto.



Ore 18.00

SalumiAmo con... il Jazz

Il quartetto Jazz, battezzato dal pubblico Eat Jazz Quartet, ha accompagnato i nostri happy hour. La degustazione ha visto protagonisti il Prosciutto di Modena DOP, il Salame Piemonte DOP e i Salumi Piacentini DOP. I grandi vini e i grandi salumi associati alle note di autori classici e moderni hanno attratto un numeroso pubblico di visitatori.



Reporter's Panino: gara tra giornalisti

Anche quest'anno si è ripetuto l'appuntamento "Reporter's Panino", una gara che ha visto concorrere sei giornalisti alla realizzazione di un panino di gusto. Creatività, maestria negli abbinamenti, qualità delle materie prime e fantasia sono stati i requisiti per vincere la gara e per essere premiati.

Il 1° posto è spettato ad Alex Guzzi del Corriere della Sera, il 2° a Marcella Borghi del Qui Touring, il 3° a Ornella Sinigaglia de Il Sole 24 Ore, seguono poi Michele Mezza di RAI INTERNATIONAL, Bruno Gambacorta della RAI e Barbara Paknazar di ODEON TV.



Le degustazioni

Ore 14.00

Salame Cacciatore DOP

All'incontro era presente il Direttore del Consorzio, Gianluigi Ligasacchi. Il pubblico ha dimostrato grande apprezzamento del Salame Cacciatore DOP facendo registrare in sala il tutto esaurito.



Ore 16.00



Speck Alto Adige IGP

La qualità di questo prodotto è stata indagata attraverso un questionario sensoriale proposto a tutto il pubblico. Hanno partecipato all'incontro Franz Mitterutzner, Direttore del Consorzio e Francesco Ciani, Direttore dell'INEQ.

Ore 18.00

Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP

Il Presidente del Consorzio Paolo Ferrari ha illustrato le qualità e i controlli sulla produzione dei famosi salumi della tradizione natalizia.



SalumiAmo con... il Jazz

Durante l'aperitivo musicale è stata offerta la degustazione di Mortadella Bologna IGP, Salame Cremona IGP e Culatello di Zibello DOP.

Gola e Salute: i piaceri compatibili



Una conversazione tra dietologi, comunicatori e golosi sugli aspetti nutrizionali, sui controlli e sulla qualità dei salumi. Tra gli altri ospiti, Evelina Flachi, celebre nutrizionista e volto noto della trasmissione televisiva "La prova del cuoco", Francesco Ciani Direttore dell'INEQ e Nicola Levoni Presidente dell'IVSI.

Le degustazioni

Ore 14.00

Culatello di Zibello DOP

Il pubblico presente all'incontro ha potuto scoprire la storia e la tradizione di questo importante salume, strettamente legato alla bassa padana, le cui nebbie e temperature sono indispensabili alla stagionatura di questo prodotto d'eccellenza.



Ore 16.00



Mortadella Bologna IGP

Come sempre la vellutata Mortadella Bologna ha regalato ai presenti momenti di gusto. Hanno partecipato all'incontro il Direttore del Consorzio Gianluigi Ligasacchi e Francesco Ciani Presidente dell'INEQ.

Ore 18.00

Salame Cremona IGP

La territorialità, i sapori e le qualità di questo giovane prodotto del territorio cremonese sono stati i protagonisti della degustazione. Hanno partecipato all'incontro il Vicepresidente del Consorzio Massimiliano Cagnana e la nutrizionista Evelina Flachi.



SalumiAmo con... i violini di Archimia

Il quartetto d'archi ha regalato un'atmosfera calda e coinvolgente ai salumi presenti in degustazione: Bresaola della Valtellina IGP, Prosciutto Toscano DOP e Salame Cacciatore DOP.

Le musiche di quattro secoli rivisitate con gli strumenti ad arco hanno portato un piacevole accompagnamento alla degustazione della serata.

Lo stato del Gusto: il palato contemporaneo



Il dibattito, che ha visto partecipare chef come Massimo Bottura e Walter Eynard, il filosofo Nicola Perullo e la psicoterapeuta Sarah Viola, ha portato in tavola le opinioni sui mutamenti del gusto, sui "canoni" che contraddistinguono il palato dei moderni consumatori. Presente in sala lo storico Massimo Montanari, che ha spiegato in una battuta come certi temi "di gusto" siano visti in modo diverso e con approcci differenti dai filosofi, dagli chef e dai medievisti.

Le degustazioni

Ore 14.00

Prosciutto di Modena DOP

Presente alla degustazione una delegazione di rotariani di Modena, che ha potuto assistere al disosso del Prosciutto di Modena DOP, eseguito con maestria dal salumiere Stefano Gazzotti.



Ore 16.00



Salame Piemonte DOP

Per decantare le virtù del Salame Piemonte DOP si sono riuniti il Presidente del Consorzio Salame Piemonte Umberto Raspini, il Direttore dell'IPO Fausto Palmia, lo chef Walter Eynard del ristorante Filipot di Torre Pellice di Torino e Antonio Piccinardi, giornalista gourmand.

Ore 18.00

Bresaola della Valtellina IGP

Le virtù di questo tipico prodotto di montagna sono state esaltate dal Presidente del Consorzio Emilio Rigamonti e dalla Coordinatrice Paola Dolzadelli. Presente anche una ragazza con i costumi valtellinesi per rafforzare il legame con il territorio.



SalumiAmo con... il Jazz

Quarta e ultima serata con il quartetto Jazz che ha deliziato il nostro happy hour. In degustazione Salame Brianza DOP, Salame di Varzi DOP, Speck Alto Adige IGP, Zampone e Cotechino Modena IGP.

Il Laboratorio di AuGusto



L'impegno, il divertimento e il sorriso dei giovanissimi alunni della scuola media A. Meucci di Torino è stata la testimonianza più autentica del successo di questa iniziativa di IVSI. Un attore (Umberto Fabi), travestitosi da AuGusto, salumiere, cantastorie, animatore, ha guidato i ragazzi in un itinerario tra i grandi salumi italiani. Una lezione mirata certo a "capire" le diverse note dei sapori e dei gusti che caratterizzano i nostri salumi, ma anche ad apprendere i valori nutrizionali, a conoscere la storia, le tradizioni, i loro legami col territorio. Una mattinata simpatica e istruttiva, accolta dai piccoli protagonisti con gioia, entusiasmo e partecipazione.



La degustazione

Ore 13.30



Salame di Varzi DOP

Presente all'evento l'arciere medaglia d'argento in squadra alle olimpiadi di Pechino 2008, Mauro Nespoli, che ha assicurato di portare con sé e la sua squadra dei salumi di Varzi al seguito, per garantire ai suoi amici momenti di felicità. Presenti all'incontro Franco Nulli, Presidente del Consorzio del Salame di Varzi e il direttore Annibale Bigoni.