

2 GIUGNO



ore 11.00 e ore 16.00
OFFICINA CULINARIA

con la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone



ore 16.30
FISAR
ore 17.30

ore 18.00
ECCELLENZE NELLO SPORT

Vignola premia: *Elisa Luccarini*
campionessa mondiale di bocce

ore 18.30
TRA SPORT E SANA ALIMENTAZIONE
Aperitivo con la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone

ore 19.00
LA DISFIDA DEL BORLENGO
Presentazione del libro di Luca Bonacini
con Massimo Tonioni. Edizioni Artestampa



6 GIUGNO



ore 16.00
OFFICINA CULINARIA

con la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone



dalle ore 17.00
A TAVOLA CON GUSTO

Presentazione del Progetto Selezione Modena e dei prodotti tradizionali del territorio.
Degustazione di aceto balsamico tradizionale in abbinamenti classici e innovativi a cura dell'associazione esperti degustatori (Mario Gambigliani)

SHOW COOKING: laboratorio di presentazione di piatti e abbinamento con vini a cura di Antonio Previdi, chef della Trattoria Entra di Finale Emilia

FARE RISTORAZIONE NEGLI STATI UNITI:
testimonianza di Luca Brugnolo, chef della Zucca Felice di Pavullo

SLOW FOOD SUL TERRITORIO:
Aperitivo

Per tutto il pomeriggio sarà allestito uno spazio degustazioni a cura dell'associazione esperti degustatori dell'aceto balsamico tradizionale di Modena in collaborazione con la scuola alberghiera di Serramazzone.

ore 21.00
VIGNOLA TERRA FERTILE
Proiezioni e racconti di un viaggio nella nostra terra a cura di **SYUSY BLADY**



7 GIUGNO



ore 11.00
OFFICINA CULINARIA

con la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone



ore 10.00 - 13.00
DEGUSTAZIONE GUIDATA DELLA CILIEGIA MORETTA DI VIGNOLA IGP



dalle ore 16.00 - **VIGNOLA CON GUSTO!**
Lo Chef docente Marco di Lorenzi presenta la scuola di cucina: **"MODENA CON GUSTO"** eseguendo esempi di piatti originali con prodotti locali come TORTA BAROZZI e CILIEGIE

dalle ore 17.30 - presentazione del libro:
ALLA RICERCA DEL GUSTO
del vincitore della quarta edizione di Masterchef: **STEFANO CALLEGARO**. Il cuoco converserà con Isabelle Abram docente della scuola MODENA CON GUSTO. In collaborazione con la Libreria dei Contrari e gli esercenti associati alla Confcommercio sede di Vignola

alle ore 18.30 - **TAGLIO UFFICIALE**
insieme al Vincitore di Masterchef della **CROSTATA DI MARMELLATA DI CILIEGIE**
con la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone



La crostata di Ciliegie

Non puoi dire di averla già mangiata se non hai sentito l'inconfondibile sapore delle ciliegie di Vignola. La crostata di ciliegie è perfetta per iniziare una giornata o chiudere un pasto in compagnia, è quel connubio che una volta provato non si dimentica. A **"De Gusta"** puoi provarla assieme a **Stefano Callegaro**, direttamente da Masterchef. Un ringraziamento sentito va ai forni vignolesi che si "sfideranno" in questo confronto di bontà!

Farina, uova, burro, zucchero, un pizzico di sale. È con questi semplici ingredienti che si prepara il fragrante letto di pastafrolla pronto per accogliere la ricchezza aromatica della marmellata di ciliegie. Poi nel forno avviene la magia. E ogni cuoca che si rispetti da queste parti ha i suoi piccoli segreti... In una fetta sola sta tutto l'amore di un territorio per le sue tradizioni e l'orgoglio dei suoi abitanti.



UN GRAZIE SPECIALE A

Toschi Vignola per la confettura e ai forni per la produzione:

Antica Forneria della Rocca

Antica Pasticceria - Forno Geti Annarita

Fiona Pasticceria Italiana - Forno Tossani

I Sapori del Grano - Il Dolce Ritrovo

Laboratorio di pasticceria Clo

Le Mani in Pasta - Nuovo forno Frullini

31 MAGGIO

ore 11.00 e ore 16.00
OFFICINA CULINARIA

con la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone



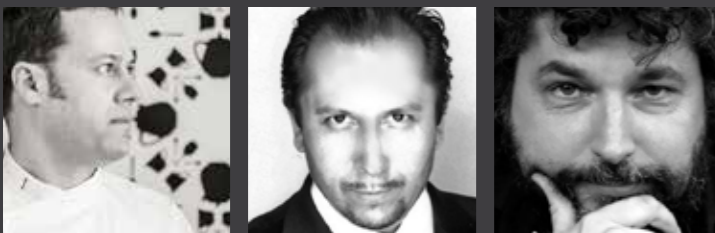
ore 17.00
L'ALTA CUCINA SCOPRE LA CILIEGIA DI VIGNOLA

Una tavola rotonda con la partecipazione di esponenti di spicco della enogastronomia modenese nazionale seguito da show cooking dello chef stellato Luca Marchini. A conclusione degustazione del panettone artigianale "Sandrone", realizzato dal pasticciere campione del mondo Valter Tagliazucchi

Ospiti dell'Evento:
Andrea Grignaffini *Direttore magazine Spirito Divino;*
Luca Marchini *Presidente Consorzio Modena a Tavola;*
Valter Tagliazucchi

il Gamberlano Pasticcere campione del mondo;
Cesare Clò *Patron Ristorante Club Europa '92;*
modera **Luca Bonacini** *Giornalista del Gambero Rosso*

ore 20.00
ACCORDI DI PIACERE: Quando dolcezza ed eleganza donano emozioni ai nostri sensi a cura di L'Antica Forneria in Centro in collaborazione con l'Accademia della Muffa Nobile. Serena Paioli (Pastry Chef) e Morena Uguzzoni (Chocolate Taster)



1 GIUGNO

ore 21.00
SAPORI SONORI
Spettacolo dei ragazzi della Scuola media Muratori di Vignola

DE-GUSTANDO LA PIAZZA

Vignola si mette il vestito migliore... e sopra indossa il grembiule! Mentre Expo accende i riflettori sul nostro Paese e le sue meraviglie gastronomiche, anche Piazza dei Contrari si mette a brillare. Nella suggestiva cornice all'ombra della Rocca medievale saranno infatti protagonisti di due fine settimana all'insegna del gusto alcuni dei migliori talenti culinari del nostro territorio e non solo, per festeggiare assieme l'arrivo delle ciliegie. Saranno infatti i piccoli frutti rossi che portano il nome di Vignola nel mondo i protagonisti incontrastati di "De Gusta". E come poteva essere altrimenti? Tra un assaggio e l'altro di specialità che rivisitano ed esaltano il sapore pieno delle ciliegie, ci sarà spazio per farsi raccontare direttamente dagli chef come stanno cambiando le cose nel mondo della ristorazione e dell'alta cucina. Dove un posto speciale lo occupano le eccellenze di un territorio generoso come il nostro! È piena primavera, nei campi i ciliegi sono carichi di delizie. Ma è la Piazza dei Contrari il luogo in cui degustare il lato migliore di Vignola.

Si ringrazia per la partecipazione Adriano Rioli, sommelier AIS e per la collaborazione, la fornitura di prodotti e le attrezzature:



fisar



Grafica - Francesca Degli Espositi



Nella splendida cornice di
PIAZZA DEI CONTRARI

30-31 MAGGIO
1-2 GIUGNO
6-7 GIUGNO 2015

30 MAGGIO

dalle ore 16.00
OFFICINA CULINARIA
con la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone



ore 16.00 - 22.00
COGLI IL FRUTTO DELLA RICERCA
Vieni, assaggia le nuove varietà di ciliegie di Ateneo ed esprimi il tuo parere!
Dipartimento di Scienze Agrarie - Azienda Agraria Università di Bologna



ore 17.00
I PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP E IGP: il territorio in un mosaico di colori.
Con la partecipazione di Consorzio del Prosciutto di Modena, Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi, Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Consorzio del Parmigiano-Reggiano. A seguire degustiamo le eccellenze



ore 18.00
Confcommercio di Vignola presenta:
1945 - 2015: 70 ANNI DELL'AZIENDA TOSCHI VIGNOLA. Presentazione del libro di Marilena Toschi "Le foglie del tamarindo". Dialoga con l'autrice Pierluigi Senatore, Caporedattore di Radio Bruno. La Confcommercio di Vignola ha il desiderio di festeggiare questo compleanno per omaggiare l'azienda TOSCHI che, in tutti questi anni, con dedizione ed imprenditoria, ha contribuito e favorito l'economia vignolese.

ore 21.00
"MUSICA E PAROLE"
con **Andrea Barbi** e **Alberto Bertoli**
Suoni e racconti straordinariamente emiliani