



**AGRICOLTORI ITALIANI**

programma area

# SHOW **COOKING** & **TALK** SHOW

Bologna - quartiere fieristico  
**8 | 11** settembre **2022**

**Padiglione 29**  
**Stand C2 - E19**



Partner

## GIOVEDÌ 8 SETTEMBRE

ore 11.30 - 12.30 **SHOW COOKING**

**La Zuppa di legumi**

*Agrichef* | **Patrizia Marcelli**

*Società Agricola Bittarelli* | **UMBRIA**

ore 13.30 - 14.30 **SHOW COOKING**

**Puglia: riEVOcando antichi sapori e colori**

*Chef* | **Giuseppe Ferrante**

*Società Agricola Calemma* | **PUGLIA**

ore 15.00 - 16.00 **DEGUSTAZIONE**

**Carrello Oli BIO di Italia Olivicola**

**ITALIA OLIVICOLA**

ore 17.00 - 18.00 **SHOW COOKING**

**Troppo facile dire pasta**

Materia Prima, Gusto, Salubrità e Rispetto per la Terra. Una Pasta per star Bene

*Mulino Val D'Orcia di Grappi Luchino* | **TOSCANA**

---

## VENERDÌ 9 SETTEMBRE

ore 11.30 - 12.30 **SHOW COOKING**

**Profumo di Toscana: picci con aglione e briciole di pane**

*Agrichef* | **Lia Galli**

*Agriturismo Villa Caprareccia* | **TOSCANA**

ore 13.30 - 14.30 **TALK SHOW / DEGUSTAZIONE**

**Premiazione del Concorso: World Beer Gluten Free Award**

Il World Gluten Free Beer Award nel 2022 giunge alla nona edizione, in un momento di grande rinascita per il mondo della birra. Saranno premiate le migliori birre senza glutine.

**UNIONBIRRAI**

ore 15.00 - 16.00 **SHOW COOKING**

**HopFood e HopTour: Il Luppolo in Cucina, nuove esperienze Degustative e Turistiche**

Assaggi circolari con il luppolo: saranno coinvolti tutti i nostri Sensi, e anche più!

*Il Giardino delle Luppole* | **EMILIA ROMAGNA**

ore 17.00 - 18.00 **SHOW COOKING**

**Paccheri ripieni di pecorino e ricotta su crema di fagioli cannellini**

*Agrichef* | **Lia Galli**

*Agriturismo Villa Caprareccia* | **TOSCANA**

---

## SABATO 10 SETTEMBRE

ore 11.30 - 12.30 **DEGUSTAZIONE**

**Carrello Oli BIO di Italia Olivicola**  
*ITALIA OLIVICOLA*

ore 13.30 - 14.30 **SHOW COOKING**

**HopFood e HopTour: Il Luppolo in Cucina, nuove esperienze Degustative e Turistiche**  
Assaggi circolari con il luppolo: saranno coinvolti tutti i nostri Sensi, e anche più!  
*Il Giardino delle Luppole | EMILIA ROMAGNA*

ore 15.00 - 16.00 **DEGUSTAZIONE**

**Liquirizia di Calabria**

Degustazione di confetture, bibita BIO e D.O.P. chetogenica, tisane e caramelle  
*Romano Liquirizia | CALABRIA*

ore 17.00 - 18.00 **DEGUSTAZIONE**

**Frutti di bosco disidratati: fonte di sapore, salute e benessere**

Degustazione di mirtillo disidratato, composte e succhi di frutta  
*Il Sentiero del Capriolo | CALABRIA*

---

## DOMENICA 11 SETTEMBRE

ore 11.30 - 12.30 **DEGUSTAZIONE**

**La grandezza delle cose semplici: pane e olio**

Degustazione di olio extravergine di oliva abbinato al pane dello Chef Marco Gambarri, giovanissimo talento della ristorazione, consacrato dalla guida gastronomica Il Gambero Rosso grazie alla qualità delle sue materie prime.

*Chef | Marco Gambarri*

*Le Vigne di Andrea Pettini | TOSCANA*

ore 13.30 - 14.30 **DEGUSTAZIONE**

**I Vini delle Langhe Patrimonio UNESCO**

*Podere Gagliassi | PIEMONTE*

ore 15.00 - 16.00 **DEGUSTAZIONE**

**Taglio spettacolare della forma di Parmigiano Reggiano**

Parmigiano reggiano bio di frisona e Parmigiano reggiano bio di vacca bianca modenese  
*Santa Rita Bio Caseificio Sociale 1964 srl | EMILIA ROMAGNA*

---