



Ippodromo

GHIRLANDINA

GRAN PREMIO UNIONE EUROPEA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

DELEGAZIONE TERRE MODENESI

DELEGAZIONE MODENA

Sabato 28 giugno ore 20,30

Pen-party

*Party dell'Appennino, dalla voce ligure pen o ben "montagna, cima" riconducibile alla radice indoeuropea pen/pend
"essere appeso, essere in pendenza" circa IV sec. a.C*

Al fine di contribuire al sostegno della candidatura della Cucina italiana a Patrimonio Unesco, la proposta dei cibi prevede che non si tratti di una semplice degustazione, ma di una vera e propria attività di testing delle caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti del territorio che nutre l'aria del Cimone, ricavati da animali di razze diverse, allevati in modi differenti e stagionati con talune specificità. Presentazione dei produttori.

Menù

Degustazione in cucchiaino di ceramica di Aceto Balsamico extravecchio D.O.P
Enrico Corsini (Presidente del Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena)

Parmigiano reggiano DOP di Bianca Modenese in doppia stagionatura
del Caseificio di Rosola (premio Massimo Alberini 2022 Terre Modenesi)

Mario Baraldi (Delegato di Modena) "Parmigiano reggiano, vita morte ...e miracoli"

Prosciutto di Modena DOP, Antica Corte Casa Marini, stagionato Salumificio Fr.lli Balocchi
Prosciutto di Mora Romagnola (premio Dino Villani 2022 Terre Modenesi) Ca' Lumaco
Giorgio Antonioni (Consulatore Tesoriere di Terre Modenesi) Degustazione guidata

gnocco fritto, borlenghi, crescentine, salame, pancetta, caciotta, lardo
della Pro Loco di Guiglia (premio Giovanni Nuvoletti 2024 Terre Modenesi)

ciccioli montanari Salumificio Valdragone (premio Dino Vellani 2019 Terre Modenesi)
coppa di testa

cappelletto del prete Salumificio E.Ferrari &C. (premio Dino Vellani 2019 Delegazione di Modena)
con giardiniera estiva dolce e salsa verde

gelato artigianale di crema
con le amarene brusche di Modena MonteRé - Coltivazioni italiane
Torta Barozzi Pasticceria Gollini
(Premio Dino Villani 1994 Delegazione di Modena)(Premio Massimo Alberini 2025 Terre Modenesi)

vini

Sorbara metodo classico 2015 Trebbiano di Spagna metodo classico 2015
Vincenzo Venturelli-il Prof

Merlot Rosso Fermo Colli Modenesi Azienda Agricola Ca' Bora Serramazzone

SOLO SU PRENOTAZIONE a EVENTI@IPPODROMOGHIRLANDINA.IT