

CONSORZIO UNIVERSITÀ
CITTÀ DI BOLOGNA

CINETECA DI BOLOGNA

A tavola con l'Emilia-Romagna

Degustazioni e istruzioni
per l'uso presentate da VITO

II^a serie



A tavola con l'Emilia-Romagna

Degustazioni e istruzioni
per l'uso presentate da **VITO** II^a serie

Cineteca di Bologna

Biblioteca Renzo Renzi. Cinema e Fotografia
Via Azzo Gardino, 65 Bologna

Dopo il grande successo della prima edizione, **VITO** torna a raccontarci (e a farci assaggiare) i prodotti della nostra Regione. Tre appuntamenti per scoprire i gusti del territorio e della tradizione. Aspettando il 2010 con i prodotti cotti...

LUNEDÌ 26 OTTOBRE
ORE 20.30

I SAPORI D'AUTUNNO DEL NOSTRO APPENNINO

Assaggeremo i funghi, i marroni IGP del Consorzio di Castel Del Rio, la polenta di castagne, le confetture dei frutti dimenticati del giardino delle erbe di Casola Val Senio.

Dialogheranno con **VITO** i produttori dell'appennino e un esponente del gruppo micologico bolognese "Bresadola".

In abbinamento: i vini Clinton e Malbo gentile.

Costo a persona: 18.00 euro

LUNEDÌ 23 NOVEMBRE
ORE 20.30

AL CONTADIN NON FAR SAPERE...

Il Parmigiano Reggiano a 360°

Ne assaggeremo 4 tipi, di diverse stagionature e provenienti da diverse zone, pianura, colline...

Assieme ai formaggi degusteremo le pere IGP dell'Emilia Romagna, e concluderemo con le pere cotte al vino rosso preparate con la mitica ricetta di Casa Artusi.

Dialogheranno con **VITO** alcuni produttori di Parmigiano Reggiano
In abbinamento: Lambrusco di Castelvetro e Lambrusco Reggiano
Costo a persona: 18.00 euro

LUNEDÌ 7 DICEMBRE
ORE 20.30

A NATALE, OGNI DOLCE VALE **I dolci natalizi, nella tradizione della nostra regione**

La torta Barozzi di Vignola, il Panpepato di Ferrara, l'antico dolce al cioccolato Rocca dei Guidi di Modigliana e il Panone di Bologna.

Dialogherà con **VITO** una mitica Cesarina di Bologna
In abbinamento: Albana dolce
Costo a persona: 18.00 euro

Posti limitati

Prenotazione obbligatoria

Per info:

elisa.giovanetti@comune.bologna.it

Tel. 333 8793477

www.cinetecadibologna.it

Un ringraziamento per la collaborazione a
Slow Food Bologna