

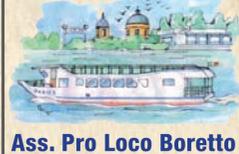


Comune di
BORETTO

VALORI E IDEE
PER NUTRIRE
LA TERRA
L'Emilia-Romagna
a Expo Milano 2015



TERRE DIPO
E DEI GONZAGA
ECCELLENZE REGGIANE



BORETTO LIDO PO



River's Food Festival

Festa della Cipolla Boretтана

| Incontri, Degustazioni e Show Cooking | Territorio, cultura, cibo e agricoltura sul Grande Fiume nell'anno dell'EXPO | Sabato e domenica dalle ore 10 mostra mercato di prodotti locali

4 • 5 • 6 settembre 2015 **INGRESSO GRATUITO**

Venerdì 4 Settembre

- **Ore 18.00** - Inaugurazione di "River's Food Festival"
- **Ore 19.00** - Inaugurazione circuito di mostre "River's Art Festival"
 - "Piccoli inferni padani" a cura di Ivan Cantoni e Eleonora Carrara in collaborazione con Galleria Napoleone Cacciani presso villa Fallugi
 - "L'arte e il cibo dell'anima" a cura di Marco Cagnolati e Angelo Leidi in collaborazione con la Galleria San Marco.
 - "Ghizzardità": la poetica oltre i generi di Ghizzardi, a cura dell'Associazione Culturale Pietro Ghizzardi presso Casa Museo al Belvedere e Villa Falugi.
 - "La Boretтана dal seme alla raccolta" a cura di La Bottega Photographica
- **Ore 19.00** - Lido Po - Apertura ristorante Pro Loco con cena e piano bar
- **Ore 21.45** - Area Eventi - Emerson Lake Palmer Cover Band concerto

Sabato 5 Settembre

- **Ore 10.00 / 11.30** - Sala del Consiglio
Convegno "Agricoltura e giovani: scelte di vita e opportunità"
- **Ore 11.30** - Lido Po - Presentazione squadra A.C. Calcio Boretto
- **Ore 16.00** - Via Argine
"Boretto street art - Ragazzi al muro" a cura del Progetto Giovani.
- **Ore 16.00** - Area Museo - Sala Chezzi
Compostaggio domestico - Dai rifiuti organici al fertilizzante naturale per orto e giardino. Istruzioni per praticare correttamente a cura di SABAR. Al termine distribuzione di terriccio fertilizzante.
- **Ore 16.00** - Spazio Cooking
Dalla Pasta Madre al Pane con la Cipolla - Cosa è la pasta madre, come si mantiene, cosa è il rinfresco, come scegliere le farine e la realizzazione di un pane con la cipolla. Talk Food di Veronica di VeroBiologico, BioBlogger e BioPanificatrice. Al termine distribuzione di pasta madre.
- **Ore 16.30** - Zona retro Municipio
Esibizione ginnastica artistica con la Polisportiva San Marco.
- **Ore 17.00** - Area Museo - Sala Chezzi
Argille, calci, malte e colori naturali per gli ambienti domestici. La terra non dà solo cibo. Presentazione a cura di Franco Ferrari di Terre e Colori.
- **Ore 17.00** - Spazio Cooking
"Sio Cuching: le cuoche stellate di Boretto fanno tortelli e cappelletti"
Voce narrante Rita Morandotti.
- **Ore 18.00** - Inaugurazione mezzo AUSER
alla presenza dell'On. Vanna Iori
- **Ore 18.30** - Museo del Po - Sala Chezzi - Presentazione del libro fotografico "Po" - Lungo il fiume paesaggi di sapori. Ne parliamo con: Mohtali Gigi Fotografo, Papotti Davide, Ricercatore di geografia, Sometti Nicola Editore, Silvano Bicocchi Critico Fotografico
- **Ore 19.00** - Lido Po - Apertura ristorante Pro Loco
- **Ore 19.00** - Spazio Cooking - Show cooking con lo chef Simone Rugiati

- **Ore 21.30** - Fuochi d'artificio sul Po
- **Ore 22.00** - Area Eventi - The Beatles Story Trio - concerto

Domenica 6 Settembre

- **Ore 9.00** - Lido Po - Colazione sul fiume
- **Ore 9.15** - Piazza Nenni "BICICLETTAVIS"
- **Ore 10.00** - Museo del Po - Sala Chezzi
Il Raduno delle Liliacee.
Cipolle, aglio e scalogno: i prodotti di eccellenza dell'Emilia Romagna in un incontro tra coltivatori, consorzi e istituzioni. Intervengono Vanni Tisselli (CRPV) e Leana Pignedoli, Vice Presidente della Commissione Agricoltura del Senato. Coordina Luigi Pacchiarini.
- **Ore 11.00** - Spazio Cooking
Dalla Pasta Madre alla Focaccia con la Cipolla - Cosa è la pasta madre, come si mantiene, cosa è il rinfresco, come scegliere le farine e la realizzazione di un pane con la cipolla. Talk Food con degustazione di Veronica di VeroBiologico, BioBlogger e BioPanificatrice. Al termine distribuzione di pasta madre.
- **Ore 12.00** - Apertura ristorante Pro Loco con specialità a base di cipolla boretтана
- **Ore 15.00 / 21.00** - Museo del Po - "Cattedrale"
PIAZZE D'INFANZIA Giochi, Laboratori, Atelier e Storie al Museo
- **Ore 15.30** - Spazio Cooking
I Prodotti delle Terre Reggiane. Incontro/racconto e degustazioni a cura di Cristina Boschi, Azienda Agricola "Il Boscone", Presidente delle Fattorie Didattiche di Reggio Emilia.
- **Ore 17.30** - Spazio Cooking
Il Parmigiano Reggiano nella Fattoria Biologica e nell'Educazione Alimentare Incontro/Racconto e degustazioni a cura di Afra, Azienda Agricola "CiaoLatte" - Presidente delle Fattorie Didattiche di Parma
- **Ore 17.30** - Lido Po - "The al tramonto" - Pasticceria EMI
- **Ore 19.00** - Spazio Cooking
Show cooking con la food blogger Chiara Maci
- **Ore 19.00** - Lido Po - Apertura ristorante Pro Loco
- **Ore 20.00** - Pontile San Marco - Aperitivo e cena sulla Motonave Stradivari.
Gli chef di "CheftoChef" emiliaromagnacuochi interpretano la cucina del Grande Fiume. Marco Parizzi (Ristorante Parizzi Parma) - Agostino Iacobucci (Ristorante I portici Bologna) - Fabio Aliberti (Ristorante Evviva Riccione) Mauro Gualandi (Pasticceria Gualandi Argenta-Ferrara)
Per prenotazioni 0521/791580 - prenotazioni@viaggioversoexpo.it
- **Ore 21.00** - Area eventi
"Storie dei cortili" - Commedia de I LEGNANESI
Ingresso € 15.00
Info: 030.2531536 - 338.4157239

River's Food Festival

la Boretтана

Sarà attivo un trenino di collegamento tra musei e parcheggi per tutta la durata dell'evento. Durante l'intera manifestazione, dalle ore 17.00 alle ore 19.00 e in notturna su richiesta, la Motonave Padus sarà a disposizione per escursioni sul fiume Po con aperitivo a bordo e degustazioni di prodotti tipici. Sarà funzionante il ristorante dell'Associazione Pro Loco

www.comune.boretto.re.it