



LA PIANTA

LEGENDA



12 - 15 APRILE 2018
PARCO NORD • BOLOGNA

PORCELLI D'AUTORE
GUSTOSI PER TRADIZIONE

12 - 15 APRILE 2018
PARCO NORD • BOLOGNA

www.porcellidautore.com | info@porcellidautore.com | info@publieventi.it

MOSTRE

LA FILIERA DAL NINEIN

a cura di Fabrizio Dell'Aquila e Meridiana Immagini Diateca- Agricoltura Regione Emilia-Romagna

PORCELLI D'AUTORE

a cura del circolo fotografico Petroniano AVIS

PORCI E PORCARI NEL MEDIOEVO

a cura di Massimo Montanari su gentile concessione dell'Istituzione Villa Smeraldi-Museo della civiltà contadina

INGRESSO GRATUITO A TUTTI GLI EVENTI
SINO AD ESAURIMENTO POSTI

PARCHEGGIO INTERNO

ENTRANDO DA VIA STALINGRADO

LA MANIFESTAZIONE SI TERRÀ ANCHE IN CASO DI PIOGGIA

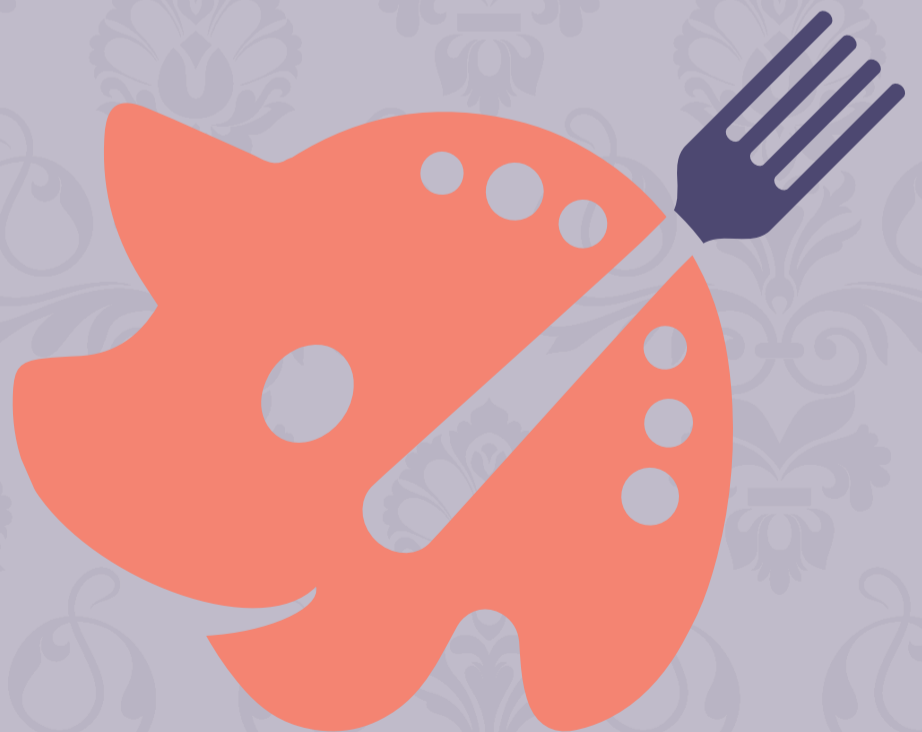


www.amicialninen.wordpress.com | amicialninen@gmail.com

IN COLLABORAZIONE CON

COT/BO

MEDIA PARTNER



PORCELLI D'AUTORE
GUSTOSI PER TRADIZIONE

• PROGRAMMA •

12 APRILE *Giovedì*

ore 17.30 | **APERTURA EVENTO TAGLIO DEL NASTRO CON:**
Paolo De Castro - Primo Vice Presidente della Commissione Agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo.
Simona Caselli - assessore all'agricoltura regione Emilia-Romagna
Virginio Merola - sindaco di Bologna
Raffaella Donati - presidente regionale Slow food
Gian Carlo Tonelli - direttore ASCOM Confcommercio Bologna
Marco Bergami - presidente Confederazione Italiana Agricoltori Bologna
Luciano Sita - presidente Salsamentari Bolognesi
Tiziana Primori - AD FICO Eataly world
Luigi Vannini - presidente Associazione Amici dal Ninèin

ore 18.00 | **TEATRO**
 INCONTRO SU:
Difesa della qualità, e della produzione "tipica" nel quadro della UE e dei nuovi scenari dell'economia mondo

Con: **Paolo De Castro** - Primo Vice Presidente della Commissione Agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo
Simona Caselli - assessore all'agricoltura regione Emilia-Romagna
Giovanni Zaccanti - imprenditore
Roberto Belli - pres. Cons. DOP piacentini

ore 18.30 | **SPAZIO MUTUA SALSAMENTARI**
 SHOW WORKING
LAVORAZIONE DI UNA MEZZENA
 a cura di **F.lli Renoffi**

ore 19.00 | **AREA GIOCHI POPOLARI UISP**
I GIOCHI DI UNA VOLTA tiro ai barattoli, il tiro ai ferri di cavallo, e altri giochi da tavolo. **I GIOCHI DI MOVIMENTO:** tiro alla fune, la pentolaccia.

ore 19.00 | **PEDANA DAVANTI AL PALCO ESTERNO**
LEZIONE GRATUITA DI BALLI "STACCATI" DELLA TRADIZIONE POPOLARE

ore 21.00 | **PALCO ESTERNO**
TRIBANDA
 con **Suonabanda, Musicanti d'la Bàsa e Fragole e Tempesta** e ballo libero davanti al palco.

ore 21.00 | **TEATRO**
IL LAMENTO DEL MAIALE
 spettacolo teatrale su testo di **Maurizio Garuti** per la regia di **Francesca Calderara** con **Eraldo Turra** e **Gabriele Marchesini**

SEGUE LETTURA DI
MEGLIO PORCO CHE UOMO da **Fénelon**
Dialogues des morts anciens et modernes (1700)

ore 22.00 | **AREA STREET FOOD**
DJ SET

13 APRILE *Venerdì*

ore 10.00 | **TEATRO**
 INCONTRO PER LE SCUOLE
 incontro con le istituzioni:

AGROALIMENTARE: quali prospettive e sbocchi occupazionali
 con: **Luigi Vannini** - docente Distal - Dipartimento Scienze e tecnologie agroalimentari
Luciana Finessi - Funzionario Regione Emilia-Romagna Assessorato all'agricoltura
Claudio Mazzini - Coop Italia.

ore 10.45 | **SPAZIO ASCOM**
 COOKING SHOW PER LE SCUOLE
 a cura **Ascom** - Unione cuochi bolognesi

ore 11.15 | **SPAZIO AMICI DEL CICCIOLO D'ORO**
 INCONTRO/DIMOSTRAZIONE CON LE SCUOLE
COME SI FANNO I CICCIOLO

ore 11.30 | **TEATRO**
STORIE DI PORCELLI:
Tra mondo agrario, corti principesche e industria urbana

con: **Franco Cazzola** - già docente di storia economica presso la facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Bologna.

Silvio Fronzoni - già Direttore della Istituzione Villa Smeraldi- Museo della civiltà contadina di Bentivoglio.

ore 13.00
DEGUSTAZIONE PER I RAGAZZI DELLE SCUOLE
 a cura del **Consorzio Salumi Piacentini**

ore 17.30 | **SPAZIO MUTUA SALSAMENTARI**
 PRESENTAZIONE DEL LIBRO
SAPERI E SAPORI.
140 anni di storia della mutua.
 Sarà presente l'autore **Marco Poli**.

ore 18.00 | **TEATRO**
 INCONTRO SU:
IL MAIALE PROIBITO E DIFFAMATO

con **Ugo Caffaz** - antropologo, già direttore del dipartimento cultura e istruzione della regione toscana
Roberto Finzi - già ordinario di storia economica nell'Università di Bologna; autore di "L'onesto porco. Storia di una diffamazione"
Massimo Montanari - Docente ordinario di storia medievale all'Università di Bologna dove insegna anche Storia dell'alimentazione e dirige il Master europeo «Storia e cultura dell'alimentazione»

ore 18.30 | **SPAZIO MUTUA SALSAMENTARI**
 SHOW WORKING
LAVORAZIONE DI UNA MEZZENA
 a cura di **F.lli Renoffi**

ore 19.00 | **AREA GIOCHI POPOLARI UISP**
I GIOCHI DI UNA VOLTA tiro ai barattoli, il tiro ai ferri di cavallo, e altri giochi da tavolo. **I GIOCHI DI MOVIMENTO:** tiro alla fune, la pentolaccia.

ore 19.00 | **PEDANA DAVANTI AL PALCO ESTERNO**
VIENI A BALLARE SWING
 Lezione gratuita di danza stile lindy-hop

ore 19.30 | **TEATRO**
MAESTRO ROSSINI, IN CUCINA!
 In occasione del 150° anniversario della scomparsa di **Gioacchino Rossini**, il **Trio Sensibilia** ci offre un particolare omaggio al maestro a base di arie Rossiniane e salumi e bollicine! **Degustazione gratuita.**

ore 21.00 | **PALCO ESTERNO**
"CANZONI DA MANGIARE" CONCERTO E COMICITÀ
 con **Giorgio Comaschi** e **Franz Campi**

ore 22.00 | **AREA STREET FOOD**
DJ SET

ore 22.15 | **PALCO ESTERNO**
 CONCERTO
SWING ERA LEGACY
 e ballo libero con esibizione della scuola di danza stile **lindy-hop**

14 APRILE *Sabato*

ore 12.00 | **SPAZIO ZAMPANELLA**
LA ZAMPANELLA, UNA TRADIZIONE MONTANARA presentazione, cottura e degustazione.
 con **Gianni Casanova** - zampanelai Alto Reno
Tiberio Rabboni - Gal Appennino bolognese
Gianluca Galletti - ex Ministro dell'ambiente.

ore 12.00 | **SPAZIO SLOW FOOD**
LO SPUNTINO ELEGANTE
La mortadella: storia, tradizioni, ricette del salume tipico della nostra città
 a cura di **Antonella Silvia Bonora** Fiduciaria Slow Food Bologna

ore 12.00 | **RISTORANTE AMICI DEL NINÈIN**
PRANZO DI SOLIDARIETÀ
 offerto da **Porcelli d'autore** a **Bologna social food** e **Caritas**.

ore 15.00 | **AREA STREET FOOD**
RADUNO ABARTH EMILIA-ROMAGNA

ore 16.00 | **SPAZIO AMICI DEL CICCIOLO D'ORO**
COME SI FANNO I CICCIOLO
 Al termine degustazione gratuita.

ore 16.00 | **STAND NUOVO SALUMIFICIO VITALI**
COME SI FA LA COPPA DI TESTA.
 Al termine degustazione gratuita

ore 16.00 | **AREA GIOCHI POPOLARI UISP**
I GIOCHI DI UNA VOLTA tiro ai barattoli, il tiro ai ferri di cavallo, e altri giochi da tavolo. **I GIOCHI DI MOVIMENTO:** tiro alla fune, la pentolaccia.

ore 16.30 | **SPAZIO ASCOM**
 COOKING SHOW
 a cura **Ascom** - Unione cuochi bolognesi

ore 16.30 | **SPAZIO SLOW FOOD**
 SPETTACOLO PER BAMBINI:
I BURATTINI DI RICCARDO.
 Fagiolino, Sganapino e la Mortadella.

ore 17.00 | **TEATRO**
IL LAMENTO DEL MAIALE
 spettacolo teatrale su testo di **Maurizio Garuti** per la regia di **Francesca Calderara** con **Eraldo Turra** e **Gabriele Marchesini**

ore 18.00 | **SPAZIO SLOW FOOD**
IL GIRO D'ITALIA DEI SALAMI
Il salame, più di ogni altro salume, unisce la penisola ma ne rappresenta esemplarmente la diversità.
 a cura di **Mirco Marconi** docente dell'Università di Scienze Gastronomiche

ore 18.30 | **TEATRO**
 INCONTRO SU:
IL MAIALE E LA MEDICINA: da Galeno ai trapianti.
 Con **Roberto Finzi** - già ordinario di storia economica nell'Università di Bologna. Autore di "L'onesto porco. Storia di una diffamazione"
Angelo Rossi - gastroenterologo già Vice-Presidente

della Società Italiana di Endoscopia Digestiva
Enrico Roda - già ordinario di di Malattie dell'Apparato Digerente presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Bologna e Responsabile della U.O. di Gastroenterologia del Policlinico S. Orsola - Malpighi.
 Dal 2011 consulente di gastroenterologia e nutrizione clinica presso il Gruppo Villa Maria Hospital e Direttore della Rete di laboratori Functional Foods and Global Health.

ore 18.30 | **SPAZIO MUTUA SALSAMENTARI**
REALIZZAZIONE DELLA SALSICCIA PIÙ LUNGA DELLA CITTÀ.
 A cura i **F.lli Renoffi** in coll. con volontari **Avis Budrio**

ore 19.00 | **PEDANA DAVANTI AL PALCO ESTERNO**
VIENI A BALLARE IRLANDESE
 Lezione gratuita di ballo irlandese con i **Gens d'Ys**

ore 21.00 | **PALCO ESTERNO**
VITO IN "STORIE DELLA BASSA"

ore 22.00 | **PALCO ESTERNO**
DARAN concerto folk popolare irlandese e esibizione dei **Gens d'Ys** - balli tradizionali irlandesi

ore 22.00 | **AREA STREET FOOD**
DJ SET

15 APRILE *Domenica*

dalle ore 10.00 | **AREA STREET FOOD**
RADUNO ABARTH

ore 11.00 | **SPAZIO MUTUA-SALSAMENTARI**
 SHOW WORKING
LAVORAZIONE DI UNA MEZZENA a cura di **F.lli Renoffi**

ore 11.30 | **SPAZIO SLOW FOOD**
PORCO MA BUONO
Incontro di cultura gastronomica dedicato al maiale
 a cura di **Micaela Mazzoli** e **Monti Matteo Formatori** Slow Food | Il pranzo domenicale sarà accompagnato da **musica country** e **blue grass**

ore 12.00 | **PALCO ESTERNO**
STRINGS O' GARDEN - CONCERTO

ore 15.00 | **AREA STREET FOOD**
FESTA DEI COLORI

ore 16.00 | **AREA GIOCHI POPOLARI UISP**
I GIOCHI DI UNA VOLTA tiro ai barattoli, il tiro ai ferri di cavallo, e altri giochi da tavolo. **I GIOCHI DI MOVIMENTO:** tiro alla fune, la pentolaccia.

• I RISTORANTI •

RISTORANTE AMICI DEL PORCELLO	
Lasagne	7€
Gramigna con salsiccia	6€
Maccheroncini con lo speck	7€
Stinco con patate	9€
Salsiccia e fagioli	7€
Scaloppina aceto balsamico	7€
Patate fritte	3€
Zuppa inglese	3€
Crema caramel	3€

VENERDI SERA:
LA MAIALATA CON ZAMPETTI, CODA, OSSA

RISTORANTE BRACERIA TOSCANA	
Primi	
Pici alla laido	
Pappardelle al cinghiale	
Secondi alla griglia	
Gran Grigliata toscana mista	
Rosticciana	
Maialino	
Contorno	
Insalata mista	
Patata al cartoccio cotta nella brace	

RISTORANTE VSB-BOLOGNA

Strette con il ragù della Jencky
 Crescentine con mortadella

RISTORANTE CASA SLOW FOOD
Cartoccio di polpettine a scottadito di bovina romagnola e mortadella Mora Mora macelleria Scapin la Campanara presidio slow food la mortadella con carne di mora anche questa presidio
Mafaldine con Fagiolina del Trasimeno di Flavio Orsini e Tarese del Valdarno Macelleria Fabbrini Ristorante Laghi - Fagiolina e Tarese Presidi.
Ciambellone romagnolo con la crema della nonna Lilla impastato con lo strutto di mora romagnola
Gelato di rose con Prosciutto di Mora Romagnola croccante Ristorante Laghi

2 piatti + 1 calice 20.00 euro | 1 piatto 10.00 euro dolce 4 €

PIZZERIA APERTA TUTTI I GIORNI

LE CARNI SONO FORNITE DA
NUOVO SALUMIFICIO VITALI DI PIETRACOLORA
 I VINI SONO FORNITI DA
CANTINE ZUFFA DI IMOLA

• AREA STREET FOOD •

GIOVEDÌ 12 APRILE
 ore 17.00 sino alle 24.00
APERTURA CUCINE VIAGGIANTI
MUSICA CON DJ SET
VENERDÌ 13 APRILE
 dalle ore 11.00 sino alle 02.00
APERTURA CUCINE VIAGGIANTI
INTRATTENIMENTO CON MUSICA DJ ED
 dalle 22.00
SI BALLA CON LA DISCOTECA!
 (Lancio di 200 magliette dello street food)

SABATO 14 APRILE
 dalle ore 11.00 sino alle 03.00
APERTURA CUCINE VIAGGIANTI
 dalle ore 15.00 sino alle 23.00
RADUNO ABARTH ROMAGNA
 (Bologna- Reggio Emilia - Romagna) con oltre 80 auto dalle ore 22.00
MUSICA E DIVERTIMENTO CON RANDOM PARTY
 (musica con dj set)
DOMENICA 15 APRILE
 dalle ore 10.30 sino alle 24.00
APERTURA CUCINE VIAGGIANTI
 dalle ore 15.00
FESTA DEI COLORI
 E A FINIRE DIVERTIMENTO PURO CON MUSICA.

LUNGO IL PERCORSO DELLA MANIFESTAZIONE TROVERETE LE NOSTRE CUCINE VIAGGIANTI CON SPECIALITÀ DAL NORD AL SUD E VARIE POSTAZIONI DI DEGUSTAZIONE DELLA NOSTRA MIGLIORE BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA ED ESTERA.