







Erbe e Bel e Cot



Festamercate di **russi** e dei prodotti d'eccellenza dell'EmiliaRomagna

cibo di strada stellato • food truck di qualità



Daniele Baruzzi, Marco Cavallucci, Silverio Cineri, Matteo Salbaroli e Alberto Lambertini



Musica Live

area prodotti agroalimentari mercato artigianale e artistico hand made













Aprile - Maggio 2018

allevatori e grandi chef propongono tre grandi eventi in Romagna dedicati alla valorizzazione della biodiversità delle antiche razze suine italiane

sabato

14 Aprile | Casa Spadoni dalle ore 9:30 SUINI DEI TERRITORIO I

Come e perché valorizzare le razze locali. Idee e proposte dei produttori, trasformatori e cuochi.

alle ore 9:30 un conveano scientifico. dalle 13 a tavola dal prodotto al piatto: una degustazione guidata mentre cucinano gli chef 'stellati' Marco Cavallucci, Massimiliano Poggi e Pier Luigi Di Diego. dalle 15 Tavola Rotonda sulle strategie per la valorizzazione dei suini neri italiani

sabato e domenica

Erbe e Bel e Cot



sabato dalle 12 e domenica dalle 10 cinque grandi chef, food truck di qualità, produttori e artigiani, antichi vitigni della bassa romagna, selezione di birra artigianale, show cooking, show erbe spontanee, laboratori per bambini, il bel e cot dei grandi macellai di Russi, animazione e musica dal vivo...

week end

diPortainPorta porte e mura della città itineranti accoglienze alle porte storiche cucina d'autore, attori e artisti. Turismo dolce e storie antiche.

DA OGNI PORTA percorsi e storie. mangiari e prodotti vivi dell'Emilia-Romagna

cultura, recitazione, poesia, spettacoli e narrazione storico culturale. Gli chef, i food-track selezionati e vere proprie osterie "all'aperto" per l'interpretazione delle antiche razze suine italiane.













