

Simone Finetti sabato 12

Cuoco romagnolo passato anche dalla cucina di Masterchef, allievo della scuola di alta cucina Alma di Gualtiero Marchesi, vincitore di Master of Pasta Voiello, volto tv con Detto Fatto e social influencer con il format Instagram Chef Adventure.

Cooker Girl domenica 13

A soli 15 anni Aurora Cavallo apre i suoi profili social con il nome di Cooker Girl e inizia a condividere le sue prime ricette. Nel 2022 debutta in TV su FoodNetwork con «Chef in progress», pubblica il suo primo libro "Come l'acqua per la farina" vince i Cook Awards de Il Corriere della Sera nella categoria Food Reporting. Nel 2023 esce il suo terzo libro "Storie di cucina". Dal 2024 rappresenta la cucina italiana a New York come brand ambassador di GialloZafferano.



Infocoop.net - sos.com

coop

fiorfiore

G+GUSTO

G+GUSTO

Il 12 e 13 ottobre
Palazzo Re Enzo, Bologna

Assaggi e Territori

Degustazioni e Abbinamenti con i nuovi prodotti Fior fiore, la linea di Coop che offre l'eccellenza enogastronomica del nostro paese.
A guidare questo viaggio tra i sapori d'Italia, oltre ai produttori e Sommelier AIS, anche lo chef Simone Finetti e la Food Blogger Cooker Girl.
Un programma articolato in 9 appuntamenti gratuiti che si svolgeranno presso il Cortile Del Gusto.

fiorfiore

Tutti gli incontri durano 40 minuti circa.
Le degustazioni sono gratuite fino a esaurimento posti.

coop

Programma

Le pere incontrano il Pecorino. Dall'Emilia al Gennargentu

SABATO 12 ORE 10.30
DOMENICA 13 ORE 10.30

Un'esperienza di gusto che celebra il meglio della tradizione e del territorio. **La Pera Williams IGP**, le cui origini in Emilia-Romagna risalgono al 1700, con la sua polpa bianchissima, dolce, succosa e intensamente profumata, si fonda con il sapore deciso del **Pecorino di Montagna Fior fiore**, prodotto da un'azienda familiare del Massiccio del Gennargentu.

Con Roberto Della Casa (Docente Universitario), Adriano Aldrovandi (Presidente del Consorzio UNAPera) e Massimiliano Meloni (titolare de "La Fattoria del Gennargentu"). Ospite lo chef Simone Finetti il sabato e Cooker Girl la domenica.

Pasta alla Gricia. Un classico incontro fra uno speciale Guanciale in arrivo da Carrara e il Pecorino romano Dop

SABATO 12 ORE 12.30

La Gricia nasce in un passato remoto nella città di Amatrice al confine tra Lazio e Abruzzo probabilmente derivante dall'usanza che i pastori avevano di portare con sé alcuni alimenti come pasta secca, pecorino e pepe. In questa gustosa ricetta, le **mezze maniche 3 Grani Fior fiore** una speciale e unica miscela di semola tutta italiana, incontra il pecorino romano e l'autentica prelibatezza del guanciale in arrivo dalle Alpi Apuane, la cui stagionatura avviene nelle conche di marmo.

Con Riccardo Lorenzetti (Responsabile Commerciale "La Bottega di Adò."). Ospite lo chef Simone Finetti il sabato e Cooker Girl la domenica.

Lo speck & la mela. L'Alto Adige in tavola

SABATO 12 ORE 15.30
DOMENICA 13 ORE 15.30

Facile dire mela, in realtà di mele ce ne è una varietà infinita e come sanno bene gli amici del Consorzio Mele Alto Adige per assaggiarle e capirne il sapore e il profumo c'è bisogno di un sommelier. La degustazione delle **Mele Alto Adige IGP Gala e Golden Delicious Fior fiore** si accompagna allo **speck di filetto Fior fiore** prodotto a Bressanone. Carne di primissima qualità (da Suini 100% Italiani, allevati senza uso di antibiotici dopo lo svezzamento, allevati in condizioni di benessere animale ottimale) con una leggera affumicatura con legno di faggio.

Con Alex Rossi sommelier della mela dell'Alto Adige, Hannes Tauber responsabile marketing VOG – Home of Apples, Stefan Stecher Sales Manager VIP e Leonardo Deville Responsabile Commerciale Vontavon.

fior fiore

La regina Mortadella. Con pane fresco

SABATO 12 ORE 17.00

Chi non ama la mortadella?
Soprattutto se è la **mortadella Fior fiore da Suini 100% Italiani di Filiera Coop**, allevati senza uso di antibiotici dopo lo svezzamento e in condizioni di benessere animale ottimale, prodotta in Emilia.

Aperitivo con i salumi toscani "Allevati all'aperto" e lo Spumante di Alta Langa

SABATO 12 ORE 18.00

La Toscana è sempre stata terra vocata all'allevamento del suino allo stato brado. In tempi recenti Coop ha attivato un progetto pilota, in collaborazione con una rinomata azienda locale, per allevare **suini 100% Italiani** che oltre avere tutte le caratteristiche dei suini Fior fiore seguono le linee guida dell'allevamento all'aperto, mettendo quindi i suini in condizione di avere ampi spazi all'aperto così da far seguire i loro naturali cicli giornalieri. Assaggiarli è un piacere del palato e assieme a loro il binomio è perfetto con **le bollicine di Alta Langa, anch'esse Fior fiore.**

Con Willy Cruciani (Amministratore Delegato di Cipressi in Chianti) e Loris Lenzi (sommelier AIS, Associazione Italiana Sommelier).

Pasta all'Amatriciana. Un classico incontro fra una speciale Pancetta in arrivo da Carrara e il Pecorino Romano Dop. Terzo incomodo il pomodoro San Marzano Dop

DOMENICA 13 ORE 12.30

Una specialità della cucina laziale che vede l'incontro tra le **penne 3 Grani Fior fiore**, una speciale e unica miscela di semola tutta italiana, il pecorino romano e l'autentica prelibatezza della **Pancetta Fior fiore** in arrivo dalle Alpi Apuane, la cui stagionatura avviene nelle conche di marmo.

Con Riccardo Lorenzetti (Responsabile Commerciale "La Bottega di Adò."), Ospite Cooker Girl.

Aperitivo. Dalla Romagna con amore. Una ricotta artigianale a forma di cuore e un bollicine provenienza Trento

DOMENICA 13 ORE 17.30

E se il latte fresco incontra l'acqua termale con la sua alta concentrazione di sali minerali? Ne deriva la **ricotta artigianale Fior fiore**, cremosa, carica di gusto ma dal sapore delicato. Al suo fianco un pregiato spumante trentino.

Con Raffaella Mambelli (Responsabile risorse umane e Commerciale del Caseificio Mambelli e Loris Lenzi (sommelier AIS, Associazione Italiana Sommelier).

fior fiore