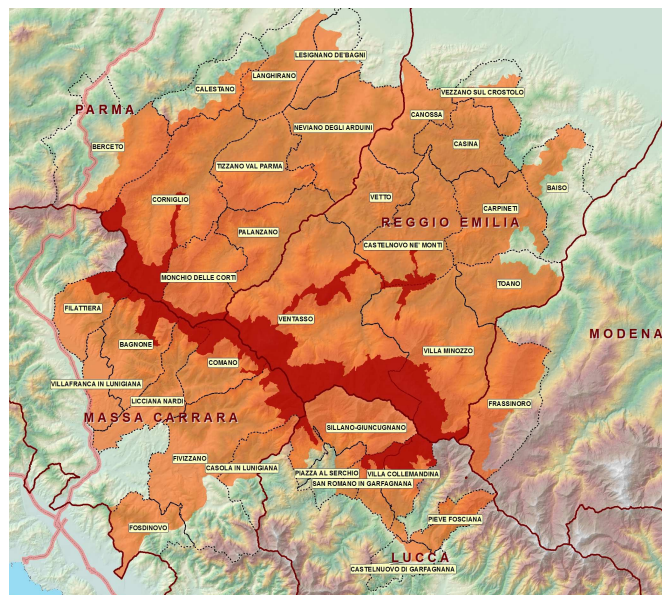




Il territorio della Riserva di Biosfera UNESCO Appennino Tosco-Emiliano vanta una straordinaria ricchezza di prodotti agroalimentari di alta qualità e una grande cultura eno-gastronomica fatta di sentimento, identità e consapevolezza. Il concorso “Appennino Gastronomico – Menu a Km zero” propone un percorso del gusto per scoprire queste eccellenze e il loro legame con i luoghi di produzione. L’obiettivo è qualificare servizio e offerta per valorizzare un’alimentazione sostenibile, capace di dare valore alle tradizioni e al loro luogo di appartenenza. Tutto ciò per definire il settore turistico verso un’offerta unitaria ma al contempo sempre più caratterizzata nella specificità del suo territorio. Importante, quindi, proporsi come una rete qualificata che sottolinei la ricchezza e la varietà del territorio. La collaborazione tra il Parco Nazionale dell’Appennino Tosco Emiliano ed ALMA, la scuola internazionale di cucina italiana, sottolinea l’intento di qualificare le peculiarità agro-alimentari d’appennino per proporre un cibo sano, buono e corretto e che dia valore ai produttori e a chi lo trasforma. Il progetto è patrocinato da Coldiretti con l’obiettivo di accorciare la filiera agroalimentare, avvicinando produttori, quest’anno esplicitamente segnalati come riferimento delle produzioni territoriali, e consumatori per coinvolgere i clienti nell’approfondimento dell’educazione alimentare e avvicinare a un’alimentazione di qualità. Saranno proposti piatti i cui prodotti, locali e di stagione, provengono dalle campagne vicine e oltre a garantire qualità, freschezza e tipicità, riducono l’inquinamento causato dai trasporti.



**RISERVA DI BIOSFERA UNESCO  
APPENNINO TOSCO EMILIANO**

**APPENNINO TOSCO EMILIANO  
UNESCO BIOSPHERE RESERVE**

**CONTATTI/CONTACTS:**

Via Comunale 23  
54013 Sassalbo di Fivizzano (MS)

Tel./Phone: (+39) 0585947200  
E-mail: info@parcoappennino.it

www.mabappennino.it  
www.parcoappennino.it



**UNESCO Workshop**

*“Biosphere Reserves branding through high quality food products and gastronomy”*



**Torrechiara Castle  
Langhirano (PR)**

**Dinner**  
**1<sup>st</sup> September 2016**  
**8pm**

# Participants: restaurants and producers of the Appennino Tosco Emiliano UNESCO Biosphere Reserve

The Tuscan-Emilian Apennine UNESCO Biosphere Reserve boasts a wide range of high quality food products and a great food and wine culture made of feelings, identity and awareness: the competition called “Appennino Gastronomico – Menu a Km Zero” is a favoured way to discover these excellent gastronomic foodstuffs and their connections with their own production areas. The aim is to enhance the service and offer in order to enhance a sustainable nutrition capable of cherishing the traditions and their place of birth. It also leads tourism towards an offer increasingly linked to the distinctiveness of its territory. The partnership with ALMA, the International School of Italian Cuisine, underlines the intention of qualifying the uniqueness of the food and wine productions of the Apennine in order to propose good, safe and proper food that gives importance to producers and restaurateurs. The project is sponsored by the association Coldiretti in order to shorten the agri-food supply chain, thus connecting producers and consumers. Moreover, customers are deeply involved in the food education.

The menus will propose dishes made with local and seasonal products coming straight from the neighbouring countryside. In this way they ensure quality, freshness and uniqueness, besides reducing the pollution related to transportation



## RISTORANTI AMBASCIATORI/ AMBASSADORS RESTAURANTS

IL CAPOLINEA Catelnuovo ne' Monti (RE)	0522812312
RIFUGIO MARIOTTI Corniglio (PR)	0522889334
DA CLAUDIA Corniglio (PR)	0521881399
PODERE CRISTINA Lesignano Bagni (PR)	0521852741
DA VIGION Corniglio (PR)	0521888113
IL GRILLO Giuncugnano (LU)	05831805603
RIFUGIO LAGDEI Corniglio (PR)	0521889353
DA BERTO Monchio delle Corti (PR)	0521896126
DA RITA Monchio Delle Corti (PR)	0521889003
MONTAGNA VERDE Licciana Nardi (MS)	0187421203

## PRODUTTORI AMBASCIATORI/ AMBASSADORS PRODUCERS

CASTEL DEL PIANO Licciana Nardi (MS)	0187475533
CANTINA CARRA DI CASATICO Langhirano (PR)	0521663510
FORNO DI BEDUZZO Corniglio (PR)	0521887137

## MENU

### APPETIZERS

**IL CAPOLINEA:** Seasonal Vegetables, Pie with Parmigiano Reggiano, Filled courgette  
**DA CLAUDIA:** Toasted bread with lard, Pounded pork meat  
**RIFUGIO MARIOTTI:** Savoury pie with wild spinaches and ricotta cheese, savoury pie with potatoes, leeks and caciotta cheese

### FIRST COURSES

**PODERE CRISTINA:** Lasagna with black pork from Parma  
**DA VIGION:** Filled pasta with spinach and ricotta cheese, Filled pastas with potatoes and mushrooms sauce  
**IL GRILLO:** Spelt Risotto

### SECOND COURSES

**RIFUGIO LAGDEI:** Stewed sheep from Corniglio  
**DA BERTO:** Baked trout

### DESSERTS

**DA RITA:** Phyllo dough with ricotta cheese from the National Park, hazelnuts and candy coffee sauce  
**MONTAGNA VERDE:** Chestnuts cake

### WINES

**CASTEL DEL PIANO :** PianPiano (White wine)  
Pepe Nero (Red Wine)  
**CANTINA CARRA** Camerapicta brut m.c. 2008  
**DI CASATICO** (White wine)  
Torcularia rosa (Rosée wine)  
Torcularia Lambrusco (Red wine)  
Eden passito (White wine for desserts)

### BREAD

**FORNO DI BEDUZZO**