



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA

INCONTRO DI RE E REGINE

**Eccellenze locali d'arte, di tradizione e di gusto:
l'Aceto Balsamico, il Parmigiano Reggiano, il
Prosciutto di Modena e la Pera dell'Emilia
Romagna nella cornice architettonica di Villa Sorra**

15 OTTOBRE 2016 A VILLA SORRA

Ore 14:45 - 19:30

Programma:

Ore 14:45 Ingresso in Villa

Ore 15:00 Saluti del Sindaco e delle altre Autorità

A seguire gli interventi di:

- **Professore M. Agnoletto, Università degli Studi di Bologna "Nuove prospettive per Villa Sorra"**
- **Preside L. Solano, Istituto L. Spallanzani "Una scuola di enogastronomia a Villa Sorra?"**
- **Segretario C. Guidetti, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Sezione di Modena e Bologna "Parmigiano Reggiano - un viaggio nel tempo e nel gusto"**
- **Gran Maestro L. Gozzoli, Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena "Tipicità dell'aceto balsamico di Modena"**
- **Presidente D. Nini, Consorzio del Prosciutto di Modena "Origine, tradizione e genuinità del Prosciutto di Modena"**
- **Presidente P. Lenzarini, Consorzio della Pera dell'Emilia Romagna IGP "Pere IGP dell'Emilia Romagna: un tesoro del territorio, unico in Europa"**

Ore 16:30 Il Dottor Andrea Di Paolo conduce una visita alla tenuta agricola di Villa Sorra in un racconto tra passato e presente.

Ore 17:30 Inizio del percorso di degustazione in Villa. Gli ospiti saranno guidati all'assaggio delle eccellenze enogastronomiche locali.

La partecipazione all'evento è riservata ad un massimo di 100 persone ed è necessaria la prenotazione inviando una e-mail a museocivico@comune.castelfranco-emilia.mo.it

L'Associazione che collabora con il Comune e gestisce l'iniziativa è *Forum Gallorum*.

Per Info 059-959367

In collaborazione con:



CONSORTERIA
DELL'ACETO
BALSAMICO
TRADIZIONALE
SPILAMBERTO



CONSORZIO
DEL PROSCIUTTO
DI MODENA



SAPERI E SAPORI A VILLA SORRA