# MODENA





# la Bonissima

17 - 18 - 19 ottobre

Festival del gusto e dei prodotti tipici modenesi

CONSULTA IL PROGRAMMA COMPLETO: www.labonissima.it

## LA BONISSIMA 17-18-19 OTTOBRE

La Bonissima il "Festival del gusto e dei prodotti tipici modenesi": tre giorni dedicati alla rievocazione dell'antica leggenda della nobildonna "la Bonissima" che saranno un'occasione unica per gustare il meglio dei prodotti alimentari modenesi, il tutto accompagnato e arricchito da un'importante serie di eventi.

Grazie al successo conedizioni, La Bonissima è tutti i bongustai. Una

da trovare sugli scaffali prodotta ne rende diffiagricole, pasticcerie, laboratori artigianali e rie prime eccellenti sa-

enogastronomici mode- con ingredienti semplici Fra le novità di quest'annesi esporranno in Piaz- e un procedimento no vi è che gli espositori za Grande le loro leccor- spettacolare, poi serviti che effettuano la somnie, spesso impossibili caldi con lardo e aromi, fino alle crescentine/tidei negozi poiché la gelle, lasagne, (che vequantità limitatissima getariane), calzagatti. E ancora, Parmigiano cile il commercio. Diret- Reggiano, Aceto Balsatamente da aziende mico, Prosciutto di Modena, Salame di San Felice, tortellini, patata di piccoli produttori, mate- Montese e farine, per passare poi ai prodotti ranno a disposizione del del bosco (funghi, tartupubblico per l'acquisto fi, mirtilli) e alle prelibae, in casi selezionati, per tezze dolci, cioccolato, l'assaggio e il consumo praline, croccante e masolidato nelle scorse sul posto. Non manche- caron. Ma anche ottima ranno tutti i simboli del- birra da birrifici artigiadiventato un appunta- la cucina modenese, nali della città e l'immento irrinunciabile per "dal gnocco fritto" a ba- mancabile Lambrusco e se di ingredienti a Km 0 Pignoletto in tutte le

ministrazione rimarranno aperti fino alle ore 23 dando così la possibilità di gustare aperitivi e cene all'aria aperta sotto la Ghirlandina

ORARI: Venerdì 17 ottobre: dalle 12 alle 20

Sahato 18 ottobre: dalle 9 alle 23 (per chi fa somministrazione)

Domenica 19 ottobre: dalle 9 alle 20

### SHOWCOOKING **E LABORATORI**

Molti gli eventi che invitano a scoprire i prodot- stupire. Una sfida amiti alimentari de La Bonissima, le bellezze di didue delle scuole di cu- con ripieno vegano di

Piazza Grande, oltre a La novità di quest'anno visite guidate sulla sto- sarà chef Stefania Caevento molto atteso sul piatti della tradizione mopalco di Piazza Grande è denese in chiave vegetalo showcooking dei "I le, dando nuova vita a sa-Giovani Leoni", il tema sarà: la filosofia dell'Alchimista. Richiamo al ristorante Alchemist di Copenahagen, che valorizza la creatività dei giovani cuochi con ingre- le dove la tradizione si indienti locali e tecniche contra con l'innovazione. innovative. Gara tra gli istituti alberghieri del to da scoprire. territorio, con piatti in- A completare e arricchinovativi ispirati al celebre ristorante Alchemist manifestazione, alcuni di Copenaghen: ricette tra gli appuntamenti più che trasformano ingre- amati: degustazioni e vidienti dimenticati o scarti nobili (come polmoni o cervello di vitello) in sperto gourmet Pierluigi creazioni d'alta cucina, Roncaglia e i laboratori con messaggi green e di cucina, dove chiunque riali. Piatti che devono chevole tra gli studenti telli verdi quest'anno Modena e a richiamare cina più prestigiose della anacardi e bietole.

ria della città. Altro murri che reinventa i pori autentici con creatività e leggerezza. Due show cooking che guideranno il pubblico tra profumi e colori, culminando in una degustazione finain un viaggio di gusto tut-

re il programma della site guidate tra gli stand dei produttori con l'evere esperienze senso- potrà cimentarsi nella preparazione di Gnocco fritto semintegrale e tor-



