Festival del gusto
e dei prodotti tipici modenesi
La Bonissima
Dal 18 al 20 ottobre 2019
Piazza Grande, Modena

Il programma della tre giorni

VENERDÌ 18 OTTOBRE 2019

Dalle 12 alle 20, Piazza Grande
IL MERCATO DE LA BONISSIMA

Nella suggestiva cornice di Piazza Grande, durante i tre giorni della manifestazione, saranno presenti una trentina di stand, in cui i visitatori potranno acquistare direttamente dai produttori eccellenze e tipicità del gusto modenese, anche rare e solitamente non facili da trovare altrove. Alcuni stand proporranno specialità preparate sul momento da gustare direttamente sul posto.

LA GIURIA AL LAVORO
Esperti gourmet modenesi, Stefano Reggiani, Pier Luigi Roncaglia, Luca Bonacini e Norberto Magnani, si riuniscono per degustare i prodotti degli espositori e decretare il Re del Mercato de La Bonissima. La giuria valuterà caratteristiche organolettiche, lavorazione artigianale, qualità e bontà di ciascun prodotto, assegnando il premio principale e le menzioni speciali.

SABATO 19 OTTOBRE 2019

Dalle 9 alle 20, Piazza Grande
IL MERCATO DE LA BONISSIMA
Nella suggestiva cornice di Piazza Grande, durante i tre giorni della manifestazione, saranno presenti una trentina di stand, in cui i visitatori potranno acquistare direttamente dai produttori eccellenze e tipicità del gusto modenese, anche rare e solitamente non facili da trovare altrove. Alcuni stand proporranno specialità preparate sul momento da gustare direttamente sul posto.

Ore 11 Piazza Grande
ARTESTAMPA + PREMIAZIONE DEGLI AMBASCIATORI DELLA COPPIA FUMANTE
Conduce il Gran Maestro della Confraternita del Gnocco d'Oro Luca Bonacini.
Premiazione ristorante italiano all'estero. Premiazione giornalista food gourmet nazionale

Ore 11.30 Piazza Grande
DEGUSTAZIONI IN TOUR con l'esperto gourmet Pierluigi Roncaglia
"Degustazioni in tour: i cinque sensi"
Insieme all'esperto gourmet i partecipanti compiranno un tour con assaggi tra gli stand dei produttori de La Bonissima. "Utilizzare bene i nostri sensi per comprendere meglio la qualità dei prodotti alimentari presenti negli stand della Bonissima. Introduzione all'analisi sensoriale e utilizzo di una scheda per distinguere l'influenza dei cinque sensi alla valutazione di un alimento. Scoperta e approfondimento degli ingredienti dei prodotti presentati dagli espositori della Bonissima.
Evento gratuito, a numero chiuso. *Prenotazione obbligatoria entro il 17 ottobre all'indirizzo email info@labonissima.it, fino a esaurimento posti. Sarà comunque possibile richiedere eventuale disponibilità al numero what'sApp 3395329144*

Ore 12, Piazza Grande

"PREMIO I GIOVANI VINAIOLI"

Tre nuovi imprenditori locali di lambrusco, verranno premiati per l'impegno e il lavoro svolto in pochi anni di attività dedicata all'antica arte del Vinaioli di Lambrusco. Alla presenza dell'Assessore al Centro Storico, Andrea Bosi. A cura di Enrico Zanella del Cicchetto Bottega di Carpi e Artigiani del Gusto di Modena. Al termine assaggio gratuito di lambrusco delle case vinicole premiate.

Ore 14.50 Centro storico
VISITA GUIDATA "Mercanti, menestrelli e chierici vaganti: storie e aneddoti del mercato medievale"
L'associazione culturale LaRoseNoire presenta, in collaborazione con La Bonissima, la visita guidata nei tesori della città di Modena
A partire dalla seconda metà del XII secolo Modena vive, durante l'età comunale,
una crescita economica che porterà ad una trasformazione della società in senso più laico e diversificato. Nuove storie e nuovi racconti approdano in piazza portati da menestrelli e jougleurs
che percorrevano le strade dell'Europa, e non solo, carichi di esperienze, racconti popolari e cavallereschi.
Evento a pagamento. *Per informazioni e iscrizioni: info@larosenoire.it; tel. 3391196575. Telefonare nei seguenti orari: dalle 12 alle 14 e dalle 18 alle 19, dal lunedì al venerdì solo per informazioni, le prenotazioni si effettuano tramite email.*

Ore 15 Showcooking "AEMILIA" presso Food Lab Viale L. A. Muratori, 75/A
Per l'undicesimo anno de LA Bonissima lo showcooking si divide in due parti:
Si parte con la sfida culinaria "Aemilia", dedicata agli amatori dai 18 ai 40 anni. Tema della gara "Una ricetta modenese, rivisitata" La proposta gourmet migliore vincerà una cena per due in un noto ristorante modenese.
Al termine della sfida Francesco Rompianesi, sous chef del Prospero Modena e altri chef, prepareranno una ricetta tipica modenese rivisitata con assaggi finali.
Evento gratuito, a numero chiuso. *Prenotazione obbligatoria entro il 17 ottobre all'indirizzo email info@labonissima.it, fino a esaurimento posti. Sarà comunque possibile richiedere eventuale disponibilità al numero what'sApp 3395329144*

Ore 17.30 Piazza Grande
SHOWCOOKING CON GENERI ALIMENTARI DA PANINO
Christian di Asmara, nome d'arte di Christian Lo Russo, è lo chef di Generi Alimentari da Panino, una vera e propria Bottega di una volta dove si può mangiare e o acquistare prodotti, nata nel 2013 grazie ad un'idea di **Beppe Palmieri**, direttore di sala e Sommelier dell'Osteria Francescana di Modena di Massimo Bottura.
Durante lo showcooking lo chef mostrerà le fasi di preparazione di due dei migliori piatti gourmet che si possono gustare nel locale di Modena, tra cui i Tortellini alla Super Panna e l'esperto gourmet Norberto Magnani modererà l'incontro. Finale con assaggi per tutto il pubblico.
Evento gratuito aperto al pubblico in piazza.

DOMENICA 20 OTTOBRE 2018

Dalle 9 alle 20, Piazza Grande
IL MERCATO DE LA BONISSIMA

Nella suggestiva cornice di Piazza Grande, durante i tre giorni della manifestazione, saranno presenti una trentina di stand, in cui i visitatori potranno acquistare direttamente dai produttori eccellenze e tipicità del gusto modenese, anche rare e solitamente non facili da trovare altrove. Alcuni stand proporranno specialità preparate sul momento da gustare direttamente sul posto.

Ore 10.30 Piazza Grande
DEGUSTAZIONI IN TOUR con l'esperto gourmet Pierluigi Roncaglia
"Degustazioni in tour: "il percorso del Gusto""
Insieme all'esperto gourmet i partecipanti compiranno un tour con assaggi tra gli stand dei produttori de La Bonissima. "Utilizzare bene i nostri sensi per comprendere meglio la qualità dei prodotti alimentari presenti negli stand della Bonissima. Introduzione all'analisi sensoriale e utilizzo di una scheda per distinguere l'influenza dei cinque sensi alla valutazione di un alimento. Scoperta e approfondimento degli ingredienti dei prodotti presentati dagli espositori della Bonissima.
Evento gratuito, a numero chiuso. *Prenotazione obbligatoria entro il 17 ottobre all'indirizzo email info@labonissima.it, fino a esaurimento posti. Sarà comunque possibile richiedere eventuale disponibilità al numero what'sApp 3395329144*

Ore 11, Piazza Grande
LABORATORIO DI CUCINA CON DEGUSTAZIONE DI GNOCCO FRITTO PER ADULTI

A cura de LA BOTTEGA DA LEONIDA

Un vero e proprio workshop di cucina con lo chef della gastronomia/ristorante La bottega da Leonida. Aperto a chi vuole mettersi alla prova nella preparazione del gnocco fritto in tutte le fasi della preparazione. Finale con assaggi.

Evento gratuito, a numero chiuso. *Prenotazione obbligatoria entro il 18 ottobre all'indirizzo email info@labonissima.it, fino a esaurimento posti. Sarà comunque possibile richiedere eventuale disponibilità al numero what'sApp 3395329144*

Alle 12,30 Piazza Grande
IL RE DEL MERCATO
Il momento tanto atteso da appassionati gourmet e amanti dei prodotti tipici del territorio è arrivato: Pier Luigi Roncaglia annuncia il re del mercato, scelto dalla giuria di esperti. Il produttore verrà premiato sul palco de La Bonissima dagli esperti Gourmet e dall'Assessora Politiche economiche, Turismo e promozione della città di Modena, Ludovica Carla Farerrari.

Ore 15 Centro storico
VISITA GUIDATA L'associazione culturale LaRoseNoire presenta, in collaborazione con La Bonissima, la visita guidata nei tesori della città di Modena
"Il Tempo della chiesa e il tempo del mercante
Le trasformazioni di Modena dall'alto al basso Medioevo
ritrovo ore 14.50 davanti al Duomo di Modena in Corso Duomo"
Evento a pagamento. *Per informazioni e iscrizioni: info@larosenoire.it; tel. 3391196575. Telefonare nei seguenti orari: dalle 12 alle 14 e dalle 18 alle 19, dal lunedì al venerdì solo per informazioni, le prenotazioni si effettuano tramite email.*

Ore 16, Piazza Grande
LABORATORIO DI CUCINA CON DEGUSTAZIONE DI TORTELLI PER ADULTI

A cura de LA BOTTEGA DA LEONIDA

Un vero e proprio workshop di cucina con lo chef della gastronomia/ristorante La bottega da Leonida. Aperto a chi vuole mettersi alla prova nella preparazione dei tortelli in tutte le fasi della preparazione. Dall'impasto alla stesura della sfoglia. Finale con assaggi.

Evento gratuito, a numero chiuso. *Prenotazione obbligatoria entro il 18 ottobre all'indirizzo email info@labonissima.it, fino a esaurimento posti. Sarà comunque possibile richiedere eventuale disponibilità al numero what'sApp 3395329144*

Ore 18, Piazza Grande
LA BONISSIMA SOLIDALE CON APERTIVO

Al termine della manifestazione i produttori del mercato doneranno dei prodotti tipici destinati ad un refettorio: l'iniziativa, curata da Food for Soul (l'associazione no-profit fondata da Massimo Bottura e Lara Gilmore), prevede che gli chef di Modena si alternino volontariamente ai fornelli offrendo cene solidali a chi ne ha più bisogno. Lo staff di SGP Eventi si occuperà quindi di consegnare i prodotti alla Fondazione Auxilium che gestisce il progetto e che li userà per la cena solidale della settimana seguente.
Inoltre sarà allestito un aperitivo finale sotto al palco con i prodotti del mercato de La Bonissima.

EVENTI CONTINUATIVI

BIGLIETTO UNICO UNESCO-
Con un biglietto unico al costo di 6 euro, ingresso alla Torre Ghirlandina, Sale storiche del Palazzo Comunale, Musei del Duomo e una visita guidata all'Acetaia Comunale.
Info: www.unesco.modena.it www.visitmodena.it
Per informazioni: Ufficio Informazioni Turistiche
Piazza Grande 14 - Modena
Tel. +39 059/2032660
info@visitmodena.it
Sito: http://www.visitmodena.it/

SOCIAL e SALOTTO
Per tutta la tre giorni di manifestazione si terranno dirette Facebook e Instagram e dal Salotto del Palco in piazza grande verranno proiettate le immagini degli showcooking e degli altri appuntamenti.
Seguite l'account @LaBonissima

BLOGGER: *La Bonissima* si avvale della collaborazione della blogger Gina Beltrami e del suo blog *Gina-F-Lover* che seguirà in diretta la manifestazione.

IN COLLABORAZIONE CON
Organizzazione SGP Eventi - Carpi
Con il Patrocinio del Comune di Modena
Con il contributo di Camera di Commercio di Modena con il marchio TRADIZIONI E SAPORI e BPER Banca
In collaborazione con Modenamoremio e Modena a Tavola.
Media partner Gazzetta di Modena

LA GIURIA

STEFANO REGGIANI
Giornalista pubblicista dal 2004. È autore per la "Guida dei Ristoranti dell'Espresso", collabora da anni con la rivista "Spirito DiVino" edita dalla Swan Group dove cura la rubrica "Benessere DiVino" nella quale tratta del rapporto vino-salute, portando avanti il concetto di un bere moderato e consapevole; recensisce anche ristoranti per le riviste Modena Industria e Venus. È membro fondatore della Confraternita del Gnocco d'Oro e dell'Armata del Mirtillo Nero.

PIER LUIGI RONCAGLIA
Laureato in medicina veterinaria, è esperto di salumi, maestro assaggiatore di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Sommelier Ais. Nell'estate del 2015 ha partecipato al viaggio verso Expo della Regione Emilia Romagna compiendo circa 300 km a piedi sull'Alta Via

dei Parchi e visitando numerose aziende agricole e/o vinicole situate nella zona appenninica della nostra Regione.

LUCA BONACINI
Connoisseur di cocktail, vini e champagne, è un appassionato gourmet modenese, scrive su Il Resto del Carlino, Live In, Scatti di Gusto, Gambero Rosso, Il sito delle donne, Meridiani. È ispettore per il Gambero Rosso delle Guide Ristoranti; Pasticcerie; Street-Food; Pizzerie; Bar. È fondatore e Gran Maestro della Confraternita del Gnocco d'Oro.

NORBERTO MAGNANI

Sommelier AIS, maestro assaggiatore balsamico tradizionale, assaggiatore di salumi e appassionato di cucina del territorio