



4



EVENTO

Alle 19 inizia la "rivoluzione del cibo"

Come sarà il cibo del futuro? Come cambieranno i criteri di produzione, distribuzione, consumo? Sono alcune delle domande a cui cercherà risposte la tappa modenese de L'Alfabeto del futuro dedicata alla rivoluzione del cibo. Appuntamento è alle 19 ai Giardini Ducale.

5

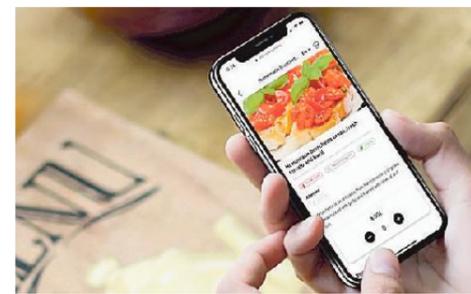


PROGRAMMA

Da Bottura in video a Binotto sul palco

Tanti gli ospiti che stasera saliranno sul palco. Massimo Bottura, lo chef modenese celebrato in tutto il mondo, interverrà in collegamento video. Nella terra che abbina "slow food & fast car" chiuderà la serata il team principal della Scuderia Ferrari Mattia Binotto.

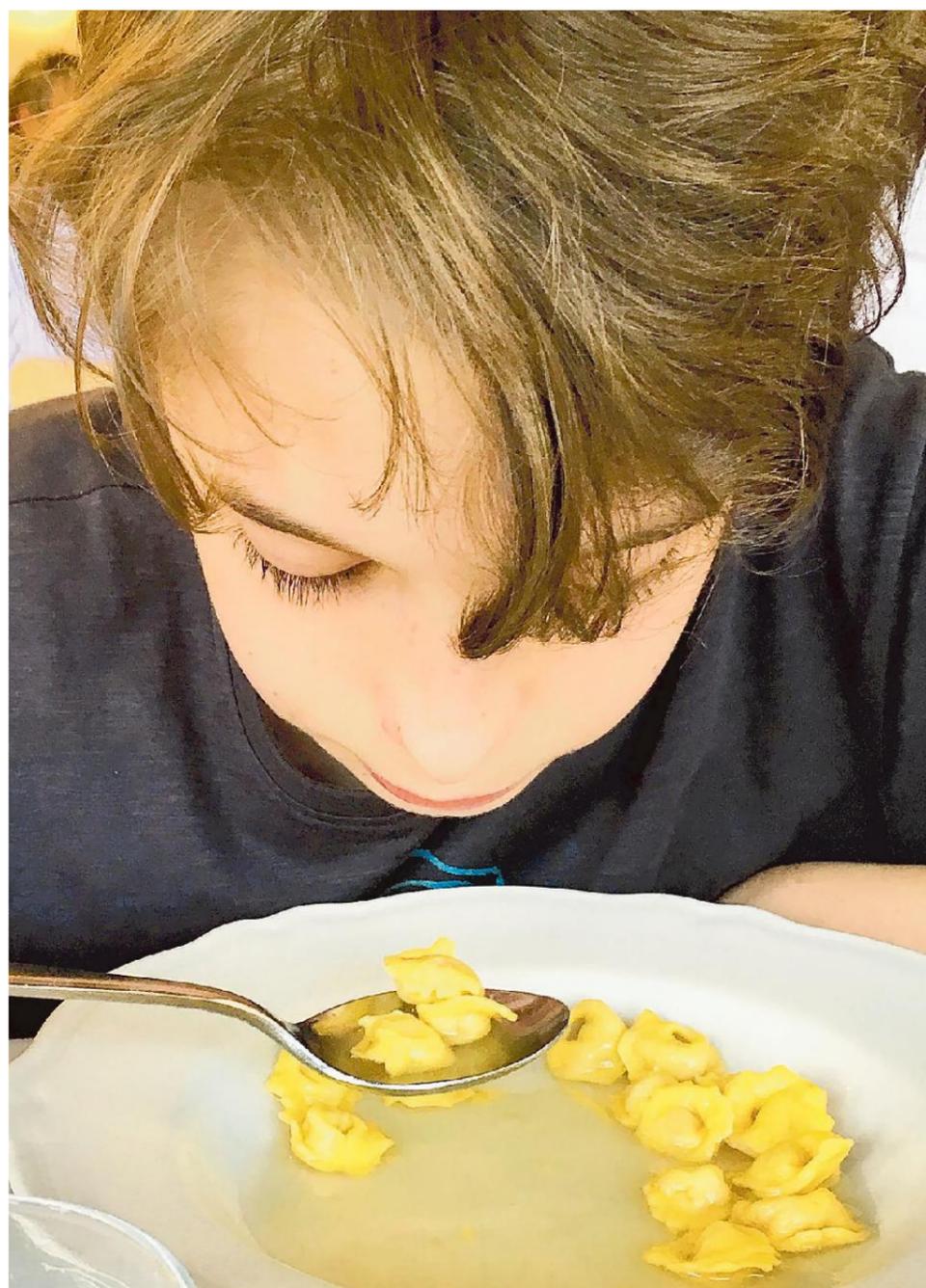
6



REGOLE

Norme anticontagio e inviti via mail

La serata di stasera, nel rispetto dei protocolli anti contagio, prevede la misurazione della temperatura e l'uso delle mascherine. A tutti gli ospiti che si sono prenotati arriverà una mail con l'assegnazione del posto ai Giardini Ducale. Basta mostrarla al desk d'ingresso.



I tortellini in brodo di cappone: un "evergreen" della cucina modenese

L'intervento del sindaco Muzzarelli sulle sfide dell'agroalimentare
«A distinguerci nella competizione internazionale è la qualità»

«La ricetta vincente di Modena è unire la tradizione e il futuro»

L'INTERVENTO

GIAN CARLO MUZZARELLI

Nell'Alfabeto del futuro alla lettera T ci saranno ancora i tortellini. Rigorosamente in brodo.

Non è solo una battuta. Per "La rivoluzione del cibo" a cui è dedicato l'appuntamento modenese della rassegna sull'Alfabeto del futuro, infatti, vale la regola delle nostre retdore: la sfida dell'innovazione si affronta con lo sguardo rivolto al domani, ma con le radici ben piantate nella tradizione. Che poi, lo sappiamo bene, è anche una delle chiavi del successo del più grande chef del mondo. Non a caso un modenese, il nostro Massimo Bottura.

È una lezione che ci serve anche oggi, in questo tempo difficile dove stiamo lavorando per una ripartenza che si deve sviluppare in convivenza con il virus, in sicurezza.

Modena può vantare produzioni agroalimentari di assoluta eccellenza e un settore economico di filiera capace di innovazione all'insegna della qualità, che è l'elemento che ci distingue nella com-



GIANCARLO MUZZARELLI
SINDACO DI MODENA. È STATO RIELETO AL PRIMO TURNO NEL 2019

«Alla lettera "T" ci saranno sempre i tortellini in brodo»

petizione internazionale.

Possiamo contare poi su di una rete di associazioni e consorzi di tutela sempre più abituati a lavorare in collaborazione e in sinergia, anche per "difendere" i nostri gioielli dai continui tentativi di imitazione e contraffazione.

Ma abbiamo sviluppato negli anni anche circuiti che sono entrati a tutti gli effetti nei percorsi turistici del territorio (dalle acetaie alle canti-

ne, dai caseifici all'agriturismo), insieme ai tanti ristoranti di qualità che fanno di Modena una meta privilegiata per chi vuole ammirare un museo o una mostra, fare un viaggio nei tesori del Romano del sito Unesco, emozionarsi per un'auto da mito o per la suggestione del belcanto, ma insieme gustarsi anche qualcosa di memorabile.

Dopo l'anno dei record, con oltre 700 mila turisti (più di 200 mila erano stranieri), la pandemia a un certo punto ha praticamente azzerato gli arrivi. Ma non siamo ripartiti da zero. E i risultati si vedono già in questi giorni: dalla presentazione della Maserati al Festivalfilosofia, passando per mostre, fiere e Modena Smart Life a fine mese.

Siamo ripartiti dall'esperienza consolidata di un metodo di lavoro che coinvolge tutti gli operatori del settore, con un'attenzione particolare proprio all'enogastronomia come elemento trasversale di ogni iniziativa, per un territorio che, con un'immagine che tiene insieme innovazione e tradizione, è stato sintetizzato in "slow food and fast car". —

* SINDACO DI MODENA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ring e Banqueting



La Vecchia Quercia Ricevimenti

Via per Marano (Campolù), 4015

41028 Serramazzoni (Mo)

0536.20571 — 329.4270806

www.lavecchiaquercia.com

abile il Vostro evento