

# CONVIVIUM

*Piatti interpretati da Federico Tonetti  
"Le Maschere" Ristorante in Sarsina*

## Gusti e Gesti della Maestria Artigiana CNA

*Bavarese di Squacquerone DOP del forlivese con verdure di stagione  
Misticanza floreale con Condimento di Balsamico di Reggio Emilia  
e Olio EVO Bio dei colli riminesi*

*Mortadella di Bologna, Cicciolo Montanaro Modenese, Strolghino Reggiano,  
Salame Fioretino Reggiano, Fiocco di Prosciutto con cotenna Reggiano,  
Salame di San Felice Sul Panaro, Erbazzone, Mieli Biologici Ravennati,  
Formaggio di Fossa DOP di Sogliano, Cafiero in Fossa di Sogliano,  
Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma*

*Piadina Riminese, Piadina con Sale di Cervia e Olio di Brisighella, Pane Ferrarese, Bastoncini  
di Pane Modenese farciti con olive, formaggio, cipolla, pancetta, cioccolato  
e Focaccia all'olio d'oliva*

*Cannelloni di ricotta artigianale del forlivese  
Risotto del Delta del Po con Funghi del Sottobosco Modenese*

*Prosciutto di Mora Romagnola presidio Slow Food cotto nel fieno valligiano  
Cotechino Modenese e Fagiolina*

### *Dolci*

*Mascarpone Artigianale Forlivese  
con Aceto Balsamico Tradizionale DOP di Reggio Emilia  
Praline al Cioccolato Bio della tradizione cioccolatiera di Bologna  
Specialità Vecchio mulino di Carpaneto Piacentino  
Torta di Riso Reggiana  
Torta di Tagliatelle Ferrarese*

### *Vini e Birra*

*Vino Rosso Biodinamico dei Colli Riminesi  
Vino Bianco delle Colline Forlivesi  
Vini Reggiani Biologici di Roncolo  
Birra artigianale di Casola Valsenio*