

Balsamico tra le Stelle

La festa di ItaliaSquisita



Organizzato da

italiasquisita

Organizzato da

italiasquisita

In collaborazione con

1605
GIUSTI
MODENA

In favore di



Portobello
EMPORIO SOCIALE DI MODENA



Associazione di Volontariato
Porta Aperta

Partner

ARTISIA
BY BARILLA



DIAMOND
MINERALIZED WATER
BWT

L'ORIGINALE
Favola[®]
Di PALMIERI
Gran Riserva



AL BRONZO
DAL 1912
Barilla[®]



MG
CRAFTING EXPERIENCES

NOLO PARTY
EST. 1998
your next event

DJ REKS

themalibero

Cucina

Alessandro Dofcaci

Gustincanto, Fidenza (PR)

Bao al vapore, sfilacciato di pesce spada, salsa di yogurt, erbe e spezie, gel di amarena e cotenna fritta

Cristina Cerbi

Osteria di Forno, Parma

Insalata di Riccioli Barilla Al Bronzo con giardiniera di stagione brasata all'Aceto Balsamico di Modena Giusti

Daniele Repetti

Nido del Picchio, Carpaneto Piacentino (PC)

Fusilli Barilla Al Bronzo alla milanese

David Fiordigiglio & Simone Falsaperla

Consulting

Churros, emulsione al tartufo nero, porcino estivo, erba cipollina, Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico di Modena Giusti

Dimitri Harding & Serena Nullotti

La Valle, Fidenza (PR)

Aglio, olio e peperoncino con Salix 3D Artisia

Emilio Barbieri

Strada Facendo, Modena

Wafer al tortellino, zabaione all'Aceto Balsamico di Modena Giusti, chutney di albicocche all'Agrodolce Bianco Giusti

Fabio Vandelli

Erbavoglio, Modena

Tagliatella, burro acido, lievito, zafferano

Federico Bisso

Da Ö Vittorio, Recco (GE)

*Il cono di frittini di Sottoripa:
stecchi fritti nell'ostia, latte brusco, panissa e frixöe
con Aceto Balsamico di Modena Giusti*

Federico Ferrari

Mirepuà Food Lab, Cremolino (AL)

*Gazpacho di pesca e pomodori alla brace, tabasco
Mirepuà e menta*

Giacomo Devoto

Locanda De' Banchieri*, Fosdinovo (MS)

*“Mortadella in viaggio”
con Mortadella Favola Salumificio Mec Palmieri e
Aceto Balsamico di Modena Giusti*

Giacomo Sacchetto

Iris*, Verona

*Insalata di Spaghetti 3D Artisia
e Aceto Balsamico di Modena Giusti*

Jacopo Malpeli

Osteria del Viandante*, Rubiera (RE)

“Pomodoro e basilico”

Luca Marchini

Erba del Re*, Modena (MO)

“Spaghetto alla Bolognese... C'è ma non esiste”

Massimo Spigaroli & Lorenzo Chierici

Antica Corte Pallavicina*, Polesine Parmense (PR)

*Il riso carnaroli mantecato ai tre peperoni, Rossa di
Urzano e verde d'orto
con Aceto Balsamico di Modena Giusti*

Matteo Poggi

Al Cambio, Bologna

*Madeleine Bolognese
con Aceto Balsamico di Modena Giusti*

Paolo Gori

Da Burde, Firenze

*Trippa allo zafferano, pecorino e Aceto Balsamico
di Modena Giusti*

Salvatore Amato

I Conoscenti, Bologna

*“Quando il mare sapeva di parmigiana”
Tortiglioni Barilla Al Bronzo soffiati, finto
pomodoro di parmigiana di melanzane e acqua di
mare*

Arte Bianca

Giovanni Mandara

Piccola Piedigrotta, Reggio Emilia

“BO-NA”

*con Mortadella Favola Salumificio Mec Palmieri
&*

“FAVOLOSA”

*con Prosciutto Cotto Il Favoloso Salumificio Mec
Palmieri*

Pasticceria

Alex Erioldi

Gelateria Al Polo, Parma

*“Prosciutto e Melone a modo mio”
sorbetto al melone, grasso di Prosciutto di Parma e
chips croccanti di Prosciutto di Parma*

&

*“Gorgonzola, Cioccolato Bianco e Aceto Balsamico”
gelato al gorgonzola e cioccolato bianco, crumble
di polenta taragna, noci e pecorino romano con
riduzione di Aceto Balsamico di Modena Giusti*

Luca Bnà

Casa Perbellini 12 Apostoli***, Verona

*“Nero e rubino”: gel di ciliegia di Vignola, ciliegia
macerata, caramello di Aceto Balsamico di Modena
Giusti e ganache montata profumata all'Aceto
Balsamico di Modena Giusti*

Martina Compagnoni

MC Cake Design Lab, Campogalliano (MO)

*“Pesca in equilibrio”: cremoso alla ricotta e pesche
caramellate all'Aceto Balsamico di Modena Giusti*

Stefano Guizzetti

Ciacco, Parma

Torta di Rose

Cocktail

Mattia Cavallo

Cesare, Modena

*“Giustissimo” con Gin Baladin, Agrodolce al
Lampone Giusti, Tonica al Pompelmo Baladin,
velluto di Vermouth Giusti*

Mattia Schiaretti

Choice, Parma

*“Negroni Giusti/o” con Select, Vermouth Giusti,
Gin Baladin, liquore alla foglia di fico e palo santo*

Mattia Tubita

I Conoscenti, Bologna

*Signature drink
in collaborazione con Baladin*

Selezioni

Acqua

BWT Diamond Water

Birre

Birra Baladin

Cooking Stations

Themalibero

Design

MG Crafting Experiences

Ghiaccio

P&B Line – Hoshizaki

Vini

Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi

Sound Design

DJ Reks