



TRADIZIONE
INNOVAZIONE
SOSTENIBILITÀ

La montagna vuole e può giocare un ruolo importante in un momento socioeconomico difficile come quello che stiamo vivendo.

Se territorio significa storia, cultura, memoria e appartenenza, noi vogliamo recuperare, anche con la formazione, la scienza e la tecnica, l'equilibrio tra la madre terra e l'individuo.



FONDAZIONE
ANDREA BORRI



Centro Studi
Valle del Ceno
Cardinale A. Samorè



COMUNE
DI COMPIANO

Con il contributo di:



PROVINCIA
DI PARMA



CAMERA
DI COMMERCIO
DI PARMA



Unione dei Comuni
Valli Tarò e Ceno



Appennino parmense



COMUNE
DI ALBARETO



COMUNE
DI BARDI



COMUNE
DI BEDONIA



ASCOM
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Con il patrocinio di:



Regione Emilia-Romagna
Assemblea Legislativa



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



PARMIGIANO
REGGIANO

Grazie anche a:

UNIONE PROVINCIALE
AGRICOLTORI

COLDIRETTI

CONFEDERAZIONE ITALIANA
AGRICOLTORI



ISTITUTO
DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"ZAPPA-FERMI" BORGOTARO



Confartigianato
IMPRESE E PERSONE A PARMA



GRUPPO IMPRESE
ARTIGIANE

ISTITUTO
DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"CARLO EMILIO GADDA" FORNOVO

GLI ABITANTI DI COMPIANO CHE HANNO MESSO GRATUITAMENTE
A DISPOSIZIONE LE BOTTEGHE DEL BORGO.

COMUNI DI:

ALBARETO, BARDI, BEDONIA, BERCETO, BORE, BORGO VAL DI TARO,
COMPIANO, FORNOVO TARO, PELLEGRINO PARMESE, SOLIGNANO,
TERENZO, TORNOLO, VALMOZZOLA, VARANO DE' MELEGARI, VARSÌ.

COME RAGGIUNGERE COMPIANO:
AUTOSTRADA A15, USCITA BORGOTARO.
POI STRADA PROVINCIALE IN DIREZIONE BEDONIA.

INFORMAZIONI E CONTATTI

Per il programma aggiornato, l'elenco degli
espositori e tutte le informazioni utili visita il sito
www.expotaroceno.it

Informazioni: 335 7268433 - 335 5934860
E-mail: info@expotaroceno.it



CIBO

per il corpo
per la mente
per il cuore

COMPIANO (PR)
23 -24 AGOSTO 2014

SABATO 23

- Ore 10.30 Inaugurazione e apertura stand
- Ore 11.30 Saluti delle autorità e presentazione Expo
- Ore 12.15 Le scuole del territorio
un serbatoio di eccellenze
- Ore 13.00 Tutti a tavola: carne, pesce, frutta, verdura,
torte delle due valli...con qualche divagazione
- Ore 16.00 Dimostrazione di produzione
di gelato artigianale
- Ore 17.30 "La linea del bosco", romanzo di
Giuliano Seriola. *L'autore ne parla con
Roberto Cavanna, documentarista, e con
Renzo Valloni, docente dell'Università
degli Studi di Parma.*
- Ore 20.30 Musica popolare dell'Appennino

DOMENICA 24

- Ore 10.00 Apertura stand
- Ore 11.45 "Uno Chef per Gaia". La gioia della cucina
per diabetici, celiaci e appassionati,
di Ilaria Bertinelli. *Ne parla Andrea Sinigaglia,
direttore operativo di Alma, Scuola
internazionale di Cucina italiana.*
- Ore 13.00 Tutti a tavola: carne, pesce, frutta, verdura,
torte delle due valli...con qualche divagazione
- Ore 14.30 Circoli Narrativi intorno al cibo
a cura di Kuminda
- Ore 15.45 "Le cucine di Parma", Storia e ricette,
di Marino Marini, giornalista e
bibliotecario di Alma. *Sarà presente l'autore.
A seguire "Cooking Show"*
- Ore 17.00 Concerto. "Classico e modernismo
sull'organo Panetti" a cura di Consilium onlus.
Presso la chiesa parrocchiale.
- Ore 20.30 Siamo tutti artisti: spettacolo di arte varia

Durante l'intera manifestazione si potranno degustare i prodotti del territorio. Saranno aperti e visitabili la Mostra sull'Emigrazione girovaga delle valli del Taro e del Ceno, la Mostra fotografica a cura del Centro Studi Monte Sporno ed il Castello. I bambini potranno assistere alla mungitura delle capre e alla trasformazione del latte.



EXPO
TARO
CENO

- per il corpo
- per la mente
- per il cuore

Legenda:

- A** Piccola ristorazione
B Mostra fotografica
C Piazzetta con:
Associazione Apicoltori
"L'albero del miele" di Manfred
Associazione Cenoc'è
Az. Agricola Bio Duccio Moglia
"Frutti Antichi"
- D** Macchine agricole
E Kuminda - cibo per tutti
F Az. Agricola "Capre e Cavoli"
G Gastronomia e Ristorazione
H Piazza coperta
I Barilla
J Az. Agricole Bio
K Agriturismi e B&B
L Orticoltori
- M1** Mostra Emigrazione Girovaga
M2 Istituto "Zappa-Fermi" - Borgotaro
Istituto "C.E.Gadda" - Fornovo
- Mm** Museo della Massoneria
N Informagiovani
O Rete Appennino Parma Est
P Zona High Tech
Q Zona High Tech
R Ristorazione al Castello
W Servizi Igienici
IT Informazioni Turistiche

BOTTEGHE:

- n1** Mostra Arte
n2 Mostra Arte
n4 Negozio Privato Ricami
n5 Az. Agricola Biodinamica
di Ivano Ponzini
n6 (in via di definizione)
n7 Apicoltura Val Dorbora
n8 Tinte naturali per la lana
di Carla Campanini
Erbe officinali di Monica Codenotti,
Iris Wettwer, "il Melograno"
- n12a** Centro Culturale "Compiano Arte Storia"
n12b Negozio privato teleria e souvenir

