

FIERA DI MODENA 2021

Inizio	Fine	giovedì 17 giugno 2021	venerdì 18 giugno 2021	sabato 19 giugno 2021	domenica 20 giugno 2021	Inizio	Fine
11,00	12,00	FIERA CHIUSA	FIERA CHIUSA	ORTO SINERGICO un nuovo modo di interpretare l'orto a cura di Tosca Vincenzi	Degustazioni di Parmigiano Reggiano Salumi del territorio Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop	11,00	12,00
12,00	13,00				SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE a cura della scuola di cucina MODENA FOOD LAB	12,00	13,00
13,00	14,00			Pranzo degli standisti	Pranzo degli standisti	13,00	14,00
14,00	15,00			PREMIAZIONE PALIO DELLA GHIRLANDINA	Degustazioni di Parmigiano Reggiano Salumi del territorio Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop	14,00	15,00
15,00	16,00				LABORATORIO GASTRONOMICO Come nascono i SALUMI TIPICI MODENESI a cura di Paolo Ferrari e Mauro Tassinari Salumificio Ferrari Erio	15,00	16,00
16,00	17,00				Degustazioni di Parmigiano Reggiano Salumi del territorio Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop	16,00	17,00
17,00	18,00	Degustazioni di Parmigiano Reggiano Salumi del territorio Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop	Degustazioni di Parmigiano Reggiano Salumi del territorio Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop	LABORATORIO GASTRONOMICO Come nasce il Prosciutto di Modena DOP a cura di Davide Nini Prosciuttificio NINI	17,00	18,00	
18,00	19,00	Az. Cerasicola Morselli degustazione di marmellate e composte di frutta dolci e salate	SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE a cura degli chef di Modena a Tavola MARCO MESSORI		18,00	19,00	
19,00	20,00	SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE a cura della scuola di cucina LA CUCINA INCANTATA delle cugine Anselmi	Az. Cerasicola Morselli degustazione di marmellate e composte di frutta dolci e salate con Gaia Venturelli		19,00	20,00	
20,00	21,00	CENA DEGLI STENDISTI	CENA DEGLI STENDISTI	CENA DEGLI STENDISTI	Smontaggio stand	20,00	21,00
21,00	Chiusura					21,00	Chiusura