oro bianco

Roncofreddo (FC)
19 ottobre 2025





Festa mercato dei
formaggi e *latticini*
dell'Emilia-Romagna

Per operatori, botteghe,
ristoratori, giornalisti,
consumatori e...*buongustai*!

dalle 10 alle 18
ingresso libero

grafiche e illustrazioni: Sara Pizzinelli

sponsor:

in collaborazione con:

con il patrocinio di:

info:
cell. 320-0404136
mail: info@ilgiardinodeifrati.it

iRUBICONI
areali enogastronomici

“Oro Bianco”, domenica 19 ottobre formaggi e latticini dell'Emilia-Romagna protagonisti a Roncofreddo

La presentazione ufficiale dell’Areale enogastronomico “I Rubiconi” passa da una mostra mercato, promossa da Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi e Slow Food Comitato Regionale Emilia-Romagna, *dedicata ai prodotti caseari più rappresentativi del territorio regionale.*

Roncofreddo, 15 ottobre 2025. È stato presentato ufficialmente questa mattina presso il Comune di Roncofreddo l’evento **“Oro Bianco – Formaggi e latticini dell’Emilia-Romagna”**, in programma **domenica 19 ottobre 2025**.

La manifestazione nasce come primo appuntamento pubblico dell’**Areale gastronomico “I Rubiconi”**, un progetto che mette in rete agricoltori, vignaioli, trasformatori, ristoratori, associazioni ed istituzioni locali per raccontare l’identità agroalimentare delle colline romagnole. Un’iniziativa fortemente voluta dalle quattro associazioni emiliano-romagnole più attive in campo gastronomico: **Il Lavoro dei Contadini, Tempi di Recupero aps, Comitato Regionale Slow Food, Cheftochef Emiliaromagnacuochi**, quest’ultima con la responsabilità organizzativa di questo primo evento.

L’idea nasce da una riflessione sul ruolo di sviluppo che le terre a monte della via Emilia possono avere per la nostra Regione e ha un progetto “gemello” con cui sta crescendo in parallelo, ovvero **Le Faentine**. Una proposta subito condivisa e sostenuta dal **Comune di Roncofreddo** e già presentata ai Comuni delle nostre vallate, per farla diventare un evento fortemente caratterizzante dell’identità di questi territori.

“Oro Bianco” sarà il “numero zero” di una festa-mercato dedicata ai formaggi e ai latticini dell’Emilia-Romagna, tra cui alcuni Presìdi Slow Food regionali, con degustazioni, incontri e momenti di approfondimento. A integrare l’esperienza, un **pacchetto turistico di due giorni,** pensato per valorizzare le Terre del Rubicone, che unisce l’esperienza gastronomica alla scoperta del territorio: pernottamento nelle strutture locali, cena in osteria e visita alla manifestazione.

Per l’occasione, inoltre, alcuni ristoratori della zona proporranno un ***piatto all’oro bianco*** a cura dei rispettivi chef, inserito in esclusiva nei loro menù per l’intero weekend. Si tratta di: Osteria di Montecodruzzo (Montecodruzzo), Trattoria dell’autista (Savignano di Rubicone), Ristorante dei cantoni (Longiano), Osteria Tera (Sogliano), OSSTERIA! (Savignano sul Rubicone) e Osteria dei Frati (Roncofreddo), insieme a Macelleria Bernabini Alessandro (Roncofreddo) e la Piadineria Dema’ (Roncofreddo).

“Il Comune di Roncofreddo partecipa con convinzione all'evento organizzato dall’Areale *I Rubiconi* per promuovere un territorio, che ne ha tanto bisogno, mettendo al centro le eccellenze dei prodotti romagnoli e la sua gastronomia, in un paesaggio tutto da scoprire!”, dichiara la **sindaca di Roncofreddo Sara Bartolini.**

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

In apertura di giornata ci sarà il tradizionale taglio a ruota e la degustazione della forma offerta dal Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

Non mancherà la cucina dei grandi chef di Cheftochef emiliaromagnacuochi. "Emilio Barbieri del ristorante Strada Facendo di Modena, Davide Grumbianin di Benso di Forlì e Giorgio Clementi dell'Osteria dei Frati - che gioca in casa - proporranno anche piatti a base di pesce del Mare Adriatico (in collaborazione con **Ecopesce** di Cesenatico), ma con protagonista assoluto il nostro *oro bianco",* spiega **Carla Brigliadori** di **Cheftochef emiliaromagnacuochi.** Al loro fianco i pregevoli formaggi naturali e a latte crudo proposti dall'**Osteria dei Presidi Slow Food** e i piatti più territoriali della **Macelleria Bernabini Alessandro** e **Piadineria Dema'**.

Tra i caseifici saranno presenti: Amamaja Società Agricola (Albareto), Antiche Fosse Rossini (Sogliano), Azienda Agraria Uccio e Figli, Ciola Araldi (Roncofreddo), Azienda Agricola Buon Pastore (Montefiore Conca), Azienda Agricola Clorofilla (Mercato Saraceno), Azienza Agricola Olivia (Gemmano), Caseificio Pieve Roffeno Bruna Alpina (Pieve Roffeno), Caseificio Rosola Presidio Vacca Bianca Modenese (Zocca), Cooperativa Casearia San Lorenzo BIO (Prignano sulla Secchia), Fossa dell'Abbondanza (Roncofreddo), affinatore, Fosse Venturi (Sogliano), Fucci Giacomo Caseificio Il Boschetto Vecchio (Conselice), Il Satiro (San Leo), Il Talamello Bruno Valloni (Poggio Torriana), La Casera Marisa Liguerri (Modigliana), Presidio dei Prati Stabili (nazionale), Presidio del Raviggiolo (Santa Sofia e Premilcuore), Romagna Terre (Gambettola), affinatore, Santa Rita BIO Caseificio Sociale Presidio Vacca Bianca Modenese (Serramazzoni).

"Per la prima volta alcune associazioni, enti locali ed imprese insieme ad esperti del settore caseario propongono al pubblico e alla ristorazione una selezione di caseifici locali tra cui alcuni Presidi Slow Food per accorciare sempre di più la filiera dei prodotti 'buoni, puliti, giusti' per tutti - sottolinea **Ermanno Spina** in rappresentanza del **Comitato Regionale Emilia-Romagna** – che vengono promossi da ormai 40 anni di vita del movimento Slow Food".

Accanto ai formaggi, saranno presenti anche altri prodotti delle Terre del Rubicone, come vino, miele, pane, salumi, confetture e olio extravergine. "Non esiste un solo prodotto simbolo del Rubicone, ma un insieme di saperi, culture e filiere che raccontano l'autenticità di questa terra – afferma **Renato Brancaleoni**, in rappresentanza dell'**areale 'I Rubiconi'** –. Con 'Oro Bianco' vogliamo presentare al territorio e al mondo una Romagna che cresce valorizzando le proprie diversità e i suoi prodotti più rappresentativi, come i formaggi di tradizione contadina e artigianale."

Due i punti con vini a calice, con cantine selezionate da **Mauro Giardini** nell'ambito del movimento **Slow Wine e Tempi di Recupero**: dalle più vicine Areale di Montecodruzzo, Podere La Grotta, Tenuta Saiano, Villa Papiano, Villa Venti alle emiliane Vigna Cunial, Cantina Paltrinieri, Società Agricola Ancarani, Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia.

Tra i momenti più attesi, il calendario degli incontri aperti al pubblico, con laboratori sensoriali, degustazioni guidate, incontri di approfondimento e divulgativi, su temi legati alla salute, alla storia e alla valorizzazione dei formaggi naturali, alle scuole dei pastori e al recupero della lana, oltre a mostre bibliografiche.

Al via anche un progetto di archivio regionale dei Casari e Allevatori, a cura del fotografo **Marco Della Pasqua**.

PROGRAMMA DEGLI INCONTRI, condotti da **Ermanno Spina e Massimo Suozzi**

ALLE 10, Piazzetta Malatesta:
INAUGURAZIONE DELLA FESTA-MERCATO, con apertura della forma di parmigiano; interventi di Luciana Garbuglia, Assessora Comune di Roncofreddo; Igino Morini, Consorzio Parmigiano Reggiano; accompagnati dal Fulesta Sergio Diotti che declama assieme al pubblico l' "*Alfabet del bon furmai*" di Giulio Cesare Croce

ALLE 10.30, Portico della Pro Loco:
APERTURA DELLO SPAZIO GASTRONOMICO con Carla Brigliadori, Coordinatore Progetti Cheftochef; Franco Chiarini e i cuochi di Cheftochef emiliaromagnacuochi: Giorgio Clementi, Osteria dei frati, Roncofreddo; Davide Grumbianin, Ristorante Benso, Forlì; Emilio Barbieri, Ristorante Strada Facendo, Modena
ANALISI GASTRONOMICA DELLE PROPOSTE DI ABBINAMENTO con Renato Brancaleoni, Fossa dell'Abbondanza e Mauro Giardini, az. Agr. Villa Venti

ALLE 11, Biblioteca Comunale "F.lli Carnacini":
PRESENTAZIONE DEGLI AREALI 'I RUBICONI' E 'LE FAENTINE', con presenza al tavolo delle aziende, singoli operatori e associazioni fondatrici
INAUGURAZIONE MOSTRA BIBLIOGRAFICA 'ORO BIANCO: l'arte Casearia', a cura della Biblioteca Gastronomica del Rubicone

ALLE 12, Biblioteca Comunale "F.lli Carnacini":
'SALUTE, FORMAGGI E GUSTO' con il dottor Marco Brancaleoni, medico nutraceuta; il Professor Massimiliano Petracci, docente dell'Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari; Igino Morini, Formatore Senior e Referente Storico Consorzio Parmigiano Reggiano

A SEGUIRE, Piazzetta Allende:
PRESENTAZIONE DEI PRESIDI SLOW FOOD VACCA CABANNINA E PRATI STABILI,
a cura di Giulia Rubertelli, Azienda AmaMaja e Nicola Brighi, Azienda Il Satiro, entrambi membri dell'associazione LA.CRU.
ASSAGGIO PRESIDI SLOW FOOD DEL RAVIGGIOLO, PARMIGIANO VACCA BIANCA MODENESE, CAPRINO E TOMA DEI PRATI STABILI, a cura di Slow Food Emilia-Romagna

ALLE 13, Piazzetta Malatesta:
'NELLA FILIERA C'È ANCHE LA LANA!' : con Annarosa Nonne e Andrea Preci, Caseificio Buon Pastore, Montefiore Conca e Maria João Tavares, Associazione 'Lana Viva', Ardiano di Roncofreddo

areali enogastronomici

ORE 15, Biblioteca Comunale "F.lli Carnacini":
'LE SCUOLE CASEARIE: DAI BANCHI AI PRATI E VICEVERSA: intervengono Davide Alberti, Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e Monte Falterona & Andrea Casalini, Casaro Urbano, Faenza

ALLE 16,00, Biblioteca Comunale "F.lli Carnacini":
'PARMIGIANO E GRANA ALLA PROVA DEI SENSI': ANALISI GASTRONOMICA COMPARATIVA a cura di Carlo Cleri, Formatore Slow Food, Condotta Rimini San Marino

ALLE 17.30, Piazzetta Malatesta:
CONSEGNA DEI RICONOSCIMENTI A CURA DELLE ASSOCIAZIONI PROMOTRICI
A SEGUIRE: BRINDISI FINALE e FOTO COLLETTIVA

L'iniziativa è promossa dalla rete territoriale fondatrice dello stesso areale "I Rubiconi", insieme a CheftoChef emiliaromagnacuochi, Comune di Roncofreddo, Condotta Slow Food Rimini San Marino, Condotta Slow Food Romagna Valle del Lamone, Tempi di Recupero APS, Il Lavoro dei Contadini APS e l'Areale Le Faentine, con il patrocinio di Regione Emilia-Romagna, Slow Food Comitato Regionale Emilia-Romagna, GAL L'Altra Romagna e Visit Romagna.

Tanta la risonanza mediatica e il sostegno di giornalisti e testate locali. Si ringraziano i main sponsor: **Romagna Banca, Guidi, Centrale del Latte Cesena**, il

media partner di questa prima edizione **il magazine online *Ruminantia – Il mondo del latte*** e, per le grafiche, l'illustratrice **Sara Pizzinelli**.

Una menzione speciale per la collaborazione a **A.D.D.A.** (associazione per la difesa dei diritti degli audiolesi) e **G.R.D.** (genitori ragazzi down) e alle associazioni di promozione sociale del territorio: **Pro Loco Roncofreddo, Cento per Cento Insieme, Club Amici per Roncofreddo, Casa dell'Upupa.**

Per ulteriori informazioni: **320 0404136 – info@ilgiardinodeifrati.it** - **https://bit.ly/OROBIANCO**


COMUNE
oro bianco
Roncofreddo(FC)
19 ottobre 2025
Festa mercato dei formaggi e latticini dell'Emilia-Romagna
dalle 10 alle 18
ingresso libero
oro bianco
Roncofreddo(FC)
19 ottobre 2025
Festa mercato dei formaggi e latticini dell'Emilia-Romagna
dalle 10 alle 18
ingresso libero
oro bianco
Roncofreddo(FC)
19 ottobre 2025
Festa mercato dei formaggi e latticini dell'Emilia-Romagna
dalle 10 alle 18
ingresso libero



dalle 10 alle 18
nel centro storico di *Roncofreddo*

Festa-mercato dei *formaggi* e dei *latticini* emiliano-romagnoli

Vetrina dei produttori e artigiani delle terre del Rubicone

Analisi gustative, degustazioni guidate, percorso di abbinamenti

Incontri, mostre bibliografiche, focus su formaggi e salute, le scuole dei pastori, valorizzazione dei formaggi naturali

A tavola con cuochi e cantine CheftoChef Emiliaromagnacuochi

Osteria Presidi Slow Food, botteghe del centro storico e osterie del territorio

Info:
cell. 320-0404136
mail: info@ilgiardinodeifrati.it

Grafiche e illustrazioni:
Sara Pizzinelli

con il patrocinio di:

sponsor: