

Cooking Class

NON SOLO FOOD
FILOROSSO
WWW.BOLOGNA4.COM



MENU FILO ROSSO
EVENTI & COOKING CLASS
DIETA MEDITERRANEA
PRODOTTI FARM TO FORK
RICETTE ARTUSI

BOLOGNA

CHI SIAMO

RISTORANTI
AGROALIMETARE

FILO ROSSO BOLOGNA
COMITATO ESECUTIVO
COMITATO SCIENTIFICO
PRESS.FILOROSSO@GMAIL.COM
+39 3475109352

NON SOLO FOOD
FILOROSSO
WWW.BOLOGNA4.COM

LA FILIERA PRODUTTIVA
A CASA DEI GRANDI CHEF
DI BOLOGNA

trova



Trova: i prodotti di filiera e le PMI che ne rappresentano i valori selezionati da un comitato tecnico di professionisti e Chef

RICERCA

Trova: i prodotti di filiera selezionati dai grandi Chef di Bologna valutati da una scheda tecnica e da interviste di professionisti del settore

Trova: il Paniere da cui vengono realizzate le ricette Artusi su Dieta mediterranea

LA COMMUNITY

Trova la community degli Chef

Trova la community delle PMI

Trova la community dei clienti Menu

Trova le cooking class e gli eventi

gioca



EDUCAZIONE AL FARM TO FORK

Le Cooking class permettono di raccogliere le proposte di ingredienti Farm To Fork

EDUCAZIONE ALLA DIETA MEDITERRANEA

Colazione
Pranzo
Aperitivo
Cena

TUTTE LE INFORMAZIONI ONLINE

NON SOLO FOOD
FILOROSSO
WWW.BOLOGNA4.COM

impara



- Sostenibilità in cucina
- Logistica esterna ed esterna
- Customer Care
- Sviluppo tecnologico
- Risorse Umane
- Approvvigionamenti
- Visione strategica ambientale
- Economia circolare
- Report di Sostenibilità
- Certificazioni
- tracciabilità
- etichettatura prodotti
- imballaggi
- partner commerciali
- impatto sul prodotto in % materie prime e risorse naturali:
- riciclo e scarti

APRILE
15

Cooking Class

NON SOLO FOOD
FILOROSSO
WWW.BOLOGNA4.COM

Raccontiamo storie nella storia

Crediamo nella ricerca e nella innovazione che passa attraverso valori delle PMI e interpretazione dei grandi Chef di Bologna

Vorremmo rendere consapevole ogni cliente del valore della filiera agroalimentare con focus alla sostenibilità in cucina, Farm To Fork, Dieta Mediterranea attraverso le ricette Artusi.

Vediamo una filiera produttiva agroalimentare che diventa sede di cultura e progettazione di strategie comuni, da coltivare in simultanea sul territorio.

CENA LA TUA SPESA CONSAPEVOLE

Lupini 300gr
Riso 100gr
Asparagi 60gr
Aglio 1/2 spicchio
Cipolla 30 g
Prezzemolo poco
Carota 30 g
Sedano 15 g
Porcini secchi 8gr
Pepe
Parmigiano 5gr
Aneto 1 rametti

PROGRAMMA

RICETTA ARTUSI N. 72

Risotto ai lupini con asparagi e aneto

Le ricette sono state individuate da "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi (ed Bicentenario)

PRODOTTI

I prodotti sono stati selezionati acquistandoli dalle aziende che imparerete a conoscere con noi

GIOCO - COOKING CLASS

Partecipando alla cooking class si impara a come fare la spesa e una ricetta che nella versione originale potrai assaggiare dallo Chef - Ristorante partner

RISTORANTI
AGROALIMENTARE

FILOROSSO BOLOGNA
www.bologna4a.com

PRESS.FILOROSSO@GMAIL.COM
+39 3475109352

