cucinanaturale

Mensile

Data 10-2013
Pagina 82/86
Foglio 1 / 3

www.ecostampa.it

gustAppunto

a cura di Saverio Pepe

APPUNTAMENTI, FIERE, CORSI, VACANZE, INIZIATIVE SOLIDALI

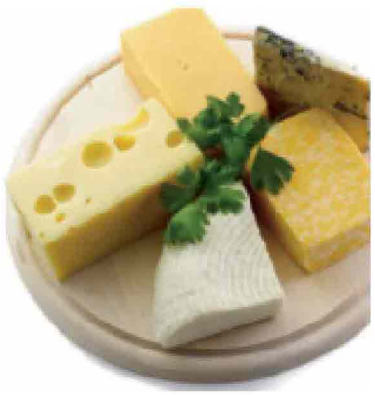
fiere e sagre

Formaggi italiani (BS)

Castegnato, comune del territorio bresciano, diventerà la capitale dei formaggi italiani, **dal 11 al 13 ottobre** con **Franciacorta in Bianco**, vetrina nazionale dei prodotti lattiero-caseari, realizzati con latte vaccino, caprino, ovino e latte crudo. In programma **convegni a tema, degustazioni guidate, workshop**. Quest'anno la manifestazione avrà come ospite gemellato la provincia di Pordenone con il **Montasio**. **Oltre cento espositori, quattrocento tipologie di formaggi** saranno i protagonisti di degustazioni e mostre mercato.
Info: 0302146881

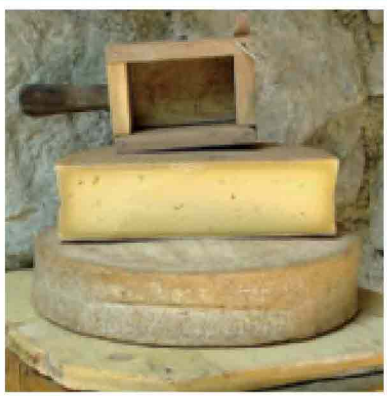
Tartufo bianco d'Alba in festa (CN)

L'83ª edizione della Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba apre nella cittadina piemontese **dal 12 ottobre al 17 novembre**. Protagonisti di questa edizione i giovani e la cultura del cibo. Presso il Palazzo delle mostre di Alba è stata allestita una sezione dedicata ai *foodies junior* dove i ragazzi potranno sperimentare la propria fantasia in cucina e divertirsi a fare gli chef. Cuore dell'evento è il **Mercato mondiale del tartufo bianco di Alba**, aperto ogni sabato e domenica. Ci saranno anche i *foodies moments*: **laboratori di analisi sensoriale e di cucina** realizzati da grandi chef del territorio e dedicati agli appassionati di cibo.
Info: 0173361051



Pane e strudel al mercato (BZ)

Appuntamento a **Bressanone dal 4 al 6 ottobre** con il tradizionale **Mercato del pane e dello strudel**. Per tre giorni il centro storico di Bressanone profumerà delle tante varietà di pane con il marchio di qualità Alto Adige che si possono degustare e acquistare. Dal pane alla frutta, alle **pagnotte venostane** in coppia *vinschger Paarl*, dalla pagnotta pusterese *pusterer breatl* al filone bianco e al **pane croccante di segale** (*Schüttelbrot*), dallo *zelten* allo **strudel di mele**. Le degustazioni saranno accompagnate da percorsi storici per conoscere le **tradizioni altoatesine**, da **dimostrazioni di panetteria** per imparare l'arte antica dei fornai locali.
Info: 0471945777

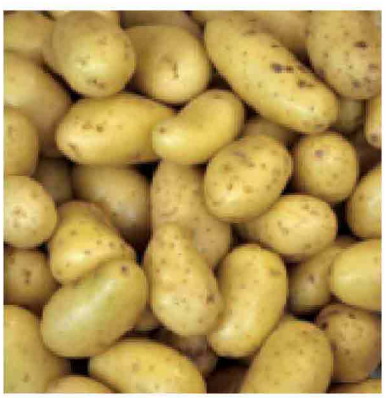


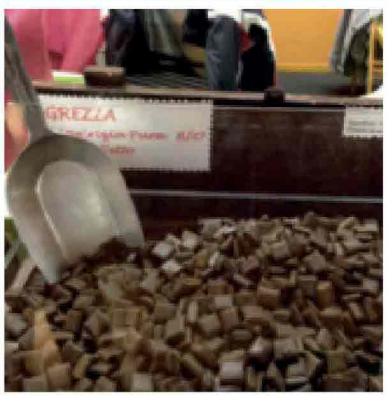
Mostra del Bitto (SO)

Da venerdì 18 a domenica 20 ottobre torna a Morbegno la **Mostra del Bitto**, il re dei formaggi valtellinesi, giunta all'edizione numero 106. Come da tradizione verranno selezionati, da una giuria di esperti assaggiatori, **il miglior Bitto Dop e il miglior Valtellina Casera Dop** prodotti durante l'anno. Una mostra che coinvolge l'intero centro città e che diventerà una vetrina interattiva e un'immensa aula didattica per conoscere i segreti di tutti i prodotti tipici della Valtellina: **mele, miele, formaggi, pizzoccheri e i prestigiosi vini**. Tra le varie iniziative lo **Show cooking** in cui il pubblico si cimenterà in ricette a base dei prodotti tipici della valle.
Info: 0342601140

La festa della patata (TN)

Il **5 e 6 ottobre** nel centro storico di **Ronzone** c'è la **Festa della patata**, un evento ormai tradizionale per festeggiare l'arrivo dell'autunno. La manifestazione propone la riscoperta dei prodotti tipici della valle e le **degustazioni dei piatti della cucina tradizionale**. Il lavoro contadino e la trasformazione della patata in decine di ricette saranno al centro della manifestazione. **Stand gastronomici** ed **eventi per bambini** con la possibilità di acquistare le eccellenze alimentari ed enologiche del territorio. Durante le serate sarà possibile cenare con le **pietanze a base di patate dall'antipasto al dolce** e partecipare a diversi eventi culturali.
Info: 3406286514





Biosalute Triveneto (TV)

La manifestazione si svolgerà nei padiglioni della **Fiera di Santa Lucia di Piave dal 18 al 20 ottobre** e ospiterà **prodotti biologici, erboristici, medicina naturale**, energie rinnovabili, **abbigliamento naturale**, arredamento secondo natura, **bioedilizia**, discipline orientali, **artigianato naturale** e associazioni. Oltre **130 stand**, sala conferenze, bio bar per conoscere in particolare la produzione agricola biologica dei distretti del Nord-Est. Biosalute è diventato rapidamente uno dei più importanti punti di riferimento del mondo fieristico italiano del vivere sano e quest'anno offrirà **grande spazio ai prodotti da agricoltura biodinamica e a km zero**.
Info: 3393787636

106604

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

gustAppunto

Marrone di Marradi in festa (FI)

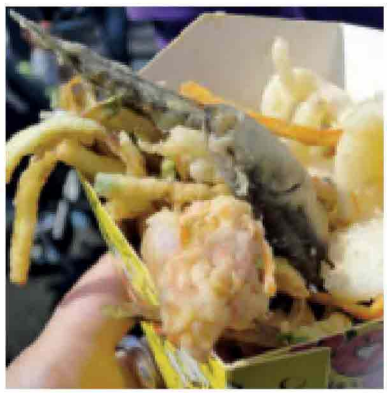
Anche quest'anno a **Marradi** si svolgerà **tutte le domeniche di ottobre** la tradizionale **Sagra delle castagne**. Come tutti gli anni saranno presenti gli **stand gastronomici** che proporranno ai visitatori le tradizionali leccornie del famoso **marrone di Marradi,** quali i tortelli, la torta di marroni, il castagnaccio, le marmellate, i marrons glacés, le caldarroste. Per le vie del paese saranno in **vendita i classici prodotti del bosco e sottobosco**. Marradi sarà collegata a Firenze, Bologna, Rimini e Pistoia dal tradizionale **treno a vapore** che attraverserà l'Appennino Tosco-Romagnolo. Le prenotazioni per il treno vanno fatte presso *Antologia Viaggi* al numero 0573367158.
Info: 0558045170

Protagonisti i frutti dimenticati (RN)

A Casola Valsenio, *Paese delle erbe e dei frutti dimenticati*, una festa per gli **alberi da frutto di varietà ormai abbandonate** o uscite di produzione, con un doppio appuntamento il **12-13** e poi il **19-20 ottobre**. Piante spontanee o coltivate negli orti e nei frutteti di casa per il consumo domestico fin dal tardo Medioevo, i frutti dimenticati sono caratteristici della stagione autunnale. Nel corso della festa si svolge un **concorso di marmellate e uno di dolci a base di marroni**, mentre i ristoranti della zona propongono per tutto l'autunno la **Cucina dei frutti dimenticati** con i risotti di pere volpine, la crostata di marmellata di sorbe e molte altre specialità.
Info: 054673033

Altrocioccolato equo e solidale (PG)

A partire dall'edizione 2013, saranno le piazze e le strade del centro storico di **Città di Castello** a ospitare *Altrocioccolato*, la manifestazione promossa da Umbria Equosolidale, **dal 18 al 20 ottobre**. Ci sarà la consueta **mostra mercato con prodotti equo e solidali, biologici, dell'artigianato e mercato a km 0**. Quest'anno *Altrocioccolato* aderirà alla campagna mondiale *Banning poverty 2018* e sarà proprio **la povertà il tema al centro dell'evento**, con il nuovo slogan della manifestazione *Verso un futuro equo e più dolce per tutti*. Una festa del cioccolato equo e solidale, simbolo di un modo diverso di produrre nel rispetto dei contadini che producono il cacao.
Info: 0758552100



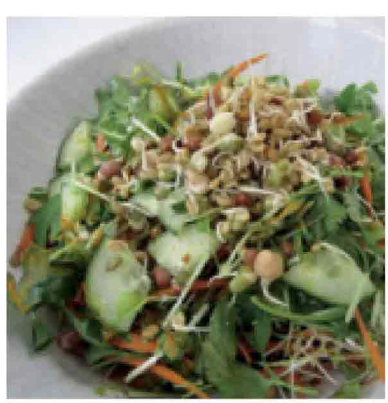
Biofestival della salute e del sapore (PU)

Torna ad **Urbino**, **dal 5 al 6 ottobre**, Biosalus l'evento culturale e gastronomico dedicato al cibo biologico e al benessere olistico. L'evento vuole far conoscere le **diverse realtà del mondo bio e della medicina dolce**. Nell'area trattamenti è possibile sperimentare varie **tecniche per il benessere psicofisico** a cura di professionisti e delle più importanti associazioni del settore: **shiatsu, riflessologia plantare, feldenkrais, iridologia, kinesiologia applicata, cromoterapia** e altre. Organizzato dall'Istituto di Medicina Naturale, Biosalus vuole proporre, in maniera fruibile da tutti, il binomio cultura-benessere.
Info: 0722351420

appuntamenti

Cibi di strada (FC)

Torna il **Festival internazionale del cibo di strada**, l'evento che trasforma il centro storico di **Cesena** in una festa gastronomica all'insegna della più antica e autentica forma di ristorazione, quest'anno totalmente *olio di palma free*. **Dal 4 al 6 ottobre incontri, presentazioni di libri, esposizioni, animazioni, musica**, teatro di strada e laboratori sul cibo di strada. Protagonisti saranno Genova, Liguria e Monferrato che si confronteranno con Puglia, Sicilia, Campania, Romagna ed Emilia. In particolare dalla Campania la **vera pizza napoletana**, i mangia maccheroni, il **fritto napoletano** con zeppole di pasta cresciuta, i **crocché di patate** e altre specialità.
Info: 0547622602



Fai la Spesa Giusta

Torna la campagna nazionale di **promozione dei prodotti del commercio equo e solidale** certificato Fairtrade, **dal 12 al 27 ottobre** con *Spesa giusta*. Caffè, cacao, banane, ma anche riso, dessert e snack dolci e salati e altri prodotti per coinvolgere i consumatori nel cambiamento della propria *cultura della spesa*. La certificazione **Fairtrade** garantisce che i lavoratori agricoli di Asia, Africa e America Latina siano remunerati con un prezzo equo e stabile per il loro lavoro. Inoltre è assicurato che i prodotti siano realizzati nella **salvaguardia dell'ambiente.** Anche quest'anno tutte le catene della grande distribuzione sono state invitate a promuovere i prodotti certificati Fairtrade. *Info: 0498750823*

106604

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

gustAppunto

La semina collettiva

Ritorna il **13 ottobre** la **giornata della semina a mano** presso aziende agricole biologiche e biodinamiche in tutte le regioni italiane. Una domenica all'insegna del bio a **difesa della biodiversità** aperta a tutti. Un'esperienza unica per i partecipanti che potranno seminare a spaglio un campo di cereali con **semente biodinamica o biologica**. La porzione di terreno seminata sarà poi contraddistinta da uno striscione sul quale i partecipanti lasceranno la loro firma: per un anno, fino alla raccolta, chiunque potrà **osservare la crescita dei cereali seminati**. Sul sito *www.seminareilfuturo.it* sarà disponibile l'elenco delle aziende agricole aderenti.
Info: 0458918611

Mondi di carta (CR)

A *I mondi di carta*, **rassegna culturale e gastronomica**, medici e artisti, spartiti e menu si intrecciano nei tre giorni di incontri e appuntamenti dedicati al buon vivere. Il ricavato dell'iniziativa sarà devoluto ad Airc, Associazione italiana per la ricerca sul cancro. L'appuntamento è **dal 18 al 20 ottobre** nei luoghi più suggestivi del centro storico di **Crema**. In queste giornate **performance di musicisti, attori, pittori**, si alterneranno a **esperti nutrizionisti, medici** e psicologi per **parlare di arte, mente e cibo.** Tra i vari eventi, l'incontro con **Simone Salvini**, *Executive chef di Organic Academy*, specializzato in cucina vegetariana e collaboratore di *Cucina Naturale*, che presenterà il libro *I Dolci della Salute*. *Info: 334 8399297*

vacanze

Autunno in Vigolana

Nell'altopiano della Vigolana in autunno le foglie sorprendono per la vivacità dei rossi e dei gialli. Per godere appieno di questa scenografia naturale c'è **Benessere in movimento e trekking del gusto, una serie di uscite a piedi, in bicicletta e a cavallo**. Tra le proposte **Di Pero in Pero**, un fine settimana per conoscere questo frutto e gustarlo in tutte le sue forme, **dal 4 al 6 ottobre**. Per tutto il mese di ottobre c'è **Gusta l'Autunno** con pranzo o cena d'autunno. **Da venerdì 18 a domenica 20** c'è invece **Presi in castagna**, un fine settimana all'insegna della castagna. Ogni pacchetto prevede due notti con colazione, omaggio a tema, un'escursione di trekking, la *Trentino guest card*. *Info: 0461848350*

Autunno nella strada dei formaggi (TN)

La **Strada dei formaggi delle Dolomiti** che interessa le **Valli di Fassa, Fiemme e Primiero** segna un tracciato nel cuore del Trentino. In ottobre vengono offerti **pacchetti enogastronomici** per un turismo autunnale all'insegna del sapore. Tra le varie possibilità, la Val di Fassa, con formaggi come lo *Spretz Tsaorì*, meglio noto come il **Puzzone di Moena**, ma anche come il saporito **Nostrano di Fassa**. Nella vicina Val di Fiemme, si potranno conoscere formaggi come il **Dolomiti**, il **Fontàl**, il **Valfiemme** e anche il famoso **Caprino di Cavalese**. Ogni pacchetto ha un costo a partire da 138 euro a persona per due giorni-notti in pensione completa.
Info: 3495499902

106604

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.