

SOLUZIONI agenda

Le tipiche pagnotte dell'Alto Adige in mostra nel centro di Bressanone.



Profumo di forno

Dal 3 al 5 ottobre

Mercato del pane e dello strudel, Bressanone, www.mercatodelpane.it

I panettieri sono pronti a sfornare i migliori tipi di pane con il marchio di qualità Alto Adige, da quello alla frutta al pane nero, da quello croccante di segale al tipico Zelten, lo strudel di mela. Tre giorni di festa nella Piazza del Duomo per scoprire, degustando, le tradizioni altoatesine.

Agricoltori in erba

Dal 4 al 5 ottobre

Cuochi per un giorno, Fondazione Bonduelle, Modena, www.fondazionebonduelle.org

Per spiegare ai bambini i principi di una sana e corretta alimentazione niente di meglio che farli giocare: con Il Gioco di inOrto potranno imparare a fare un orto e scoprire le verdure come sono in natura. I baby concorrenti, divisi a squadre, dovranno rimboccarsi le maniche per raccogliere i frutti delle loro piantine. La partecipazione è gratuita.



Scoprire il mondo delle verdure è più divertente con Il Gioco di inOrto.

Una ricarica di gusto

Dal cioccolato al tartufo, dai formaggi al pane, nelle piazze si celebra il meglio della gastronomia italiana. Grazie a weekend e gite fuori porta si fa il pieno di sapori (e di energia)

di ANITA SCIACCA

mortadella



Nel cuore di Bologna si festeggia la "regina rosa", la mortadella Bologna Igp.

Fette di bontà

Dal 9 al 12 ottobre

MortadellaBò, Bologna, www.mortadellabo.it

Il Consorzio Mortadella Bologna celebra uno dei prodotti simbolo della storia gastronomica della città nella cornice di Piazza Maggiore, con tanti momenti "in rosa" dedicati al palato. Dagli stand di degustazione e vendita ai laboratori di cucina, dai giochi a tema alle tavole rotonde, sono benvenuti all'evento sia i grandi che i piccini buongustai.



Pagine per la gola

Dal 10 al 12 ottobre

Food&Book, Montecatini Terme

La cultura del cibo e il cibo nella cultura torna con il Festival dedicato al libro e alla cultura gastronomica, per scoprire le tendenze emergenti e sperimentare sul campo con i grandi professionisti del settore. Sabato è in programma la notte stellata, nella quale si possono degustare le specialità alimentari in alberghi e negozi, mentre ogni giorno al Caffè Tettuccio uno chef proporrà un piatto diverso.



Lo stabilimento termale Tettuccio di Montecatini, cornice degli eventi di Food&Book.



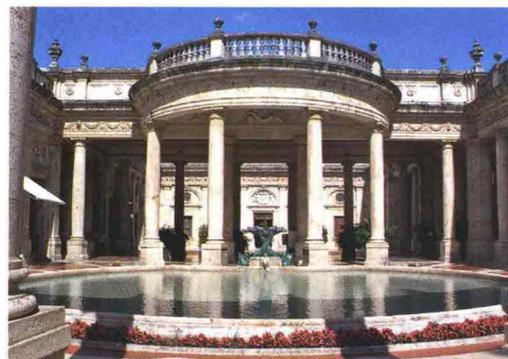
Un invitante vassoio di speck, tradizione altoatesina protetta.

Tra i monti

Dal 4 al 5 ottobre

Festa dello speck, S. Maddalena, www.festadellospeck.it

In Val di Funes, ai piedi delle Alpi Odle, torna l'appuntamento con lo speck Alto Adige Igp, al centro della scena tra il mercato dei prodotti contadini e specialità da gustare. Ma ad animare la festa ci sono anche parate musicali e spettacoli.





Il centro storico di Crema, teatro dell'evento **I mondi di carta** 2014.

Say cheese

Il 14 ottobre

Asiago Lab, Creazzo (Vi),
www.asiagocheese.it

Un ciclo di appuntamenti per conoscere e imparare a usare il formaggio Asiago Dop, promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago con l'Università del Gusto, che si rivolge ad appassionati (il 14 ottobre) e professionisti (il 3 novembre). Il primo incontro è sulle caratteristiche organolettiche del prodotto, per finire con un laboratorio di caseificazione (sul sito info sulle altre date).

Il formaggio Asiago Dop sale in cattedra a Creazzo (VI) per farsi conoscere.



Solo cioccolato

Dal 17 al 26 ottobre

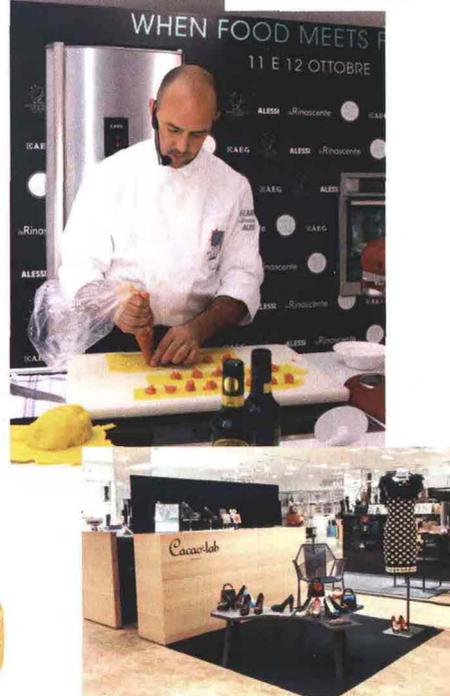
Eurochocolate, Perugia,
www.eurochocolate.com

Alla sua 21esima edizione la kermesse guarda avanti e progetta il Cluster del cacao con Expo Milano 2015. Tanti eventi in programma, con show cooking e ospiti come Madalina Pometescu (vincitrice di *Bake off Italia*) e lo "chef dell'amore" Giancarlo Polito. Previsti ogni giorno corsi e laboratori, in collaborazione con l'Università dei sapori di Perugia.



Preparati per dolci dal look vintage (a destra) e tavolette di cioccolato (sopra) della linea Costruttori di dolcezze by Eurochocolate.

Uno show cooking e scarpette di cioccolato alla scorsa edizione di *When food meets fashion*.



Tra moda e cibo

Dal 23 al 25 ottobre

When food meets fashion, La Rinascente, Piazza del Duomo, Milano,
www.rinascente.it

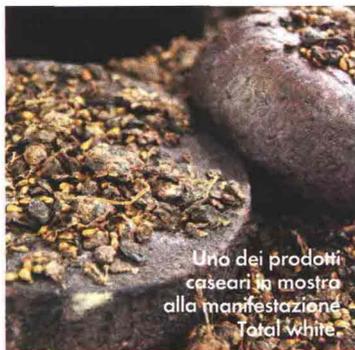
Show cooking di chef stellati, corsi di cucina e performance sul tema del food (che ha conquistato anche fashion e design). Con l'associazione *Jeunes restaurateurs d'Europe*, partner dell'evento, tutti i piani del department store ospitano degustazioni e attività, per raccontare il cibo nelle sue combinazioni più sorprendenti.

Felici & sazi

Dal 10 al 12 ottobre

I mondi di carta, Crema,
www.imondidicarta.it

Il cibo, ma anche il benessere psicofisico: ecco i protagonisti del festival cultural-gastronomico che si tiene nei Chiostrì di Sant'Agostino. Fra gli ospiti, il grande chef e maestro Gualtiero Marchesi, il critico d'arte Vittorio Sgarbi e Davide Rampello, direttore artistico del padiglione Zero all'Expo di Milano. In più, showcooking e momenti di counseling gratuiti con naturopati e medici specialisti.



Uno dei prodotti caseari in mostra alla manifestazione **Total white**.

Total white

Dal 10 al 12 ottobre

Franciocorta in bianco, Castegnato (BS),
www.franciocortainbianco.it

Formaggi, formaggi e ancora formaggi per la XIX edizione della rassegna che mette in esposizione oltre 80 produttori caseari di ogni parte d'Italia, frutto della transumanza estiva: l'autunno è il periodo migliore per acquistare pecorini, caprini, affumicati o erborinati. **Da sapere!**

SOLUZIONI

agenda

All'Oval si raccontano 2.000 prodotti provenienti da 60 Paesi, come il sale nero di Boko in Etiopia e il formaggio a frangia turkmeno dalla Turchia.



Diversamente appetitosi

Dal 23 al 27 novembre

Salone del gusto, Terra madre, Torino, Lingotto Fiere e Oval, www.slowfood.it

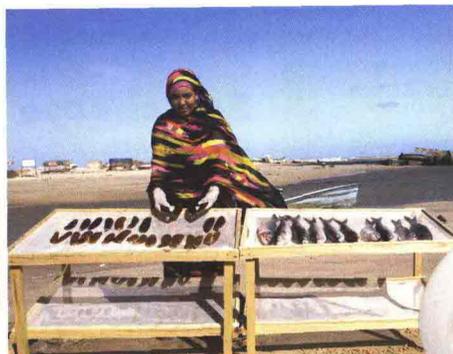
Decima edizione della manifestazione di Slow Food, dedicata all'agricoltura familiare. L'Arca del gusto, nata per catalogare i prodotti a rischio, è il progetto più rappresentativo di difesa della biodiversità. L'anima del Salone è il Mercato, con oltre mille espositori, produttori di presidi e cibi provenienti da più di 100 Paesi. Tra laboratori, corsi e assaggi, un viaggio alla scoperta della cultura gastronomica.

Un francese in Svizzera

Dal 28 ottobre al 1 novembre

Mandarin Oriental, Ginevra, Svizzera www.mandarinoriental.com/geneva

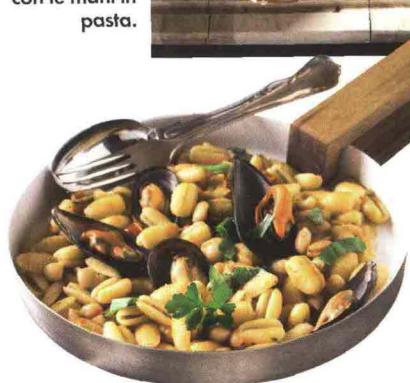
Idea per un regalo da fare (o farsi...): il pacchetto Dinner with Marc Veyrat comprende una cena al Café Calla del Mandarin Oriental firmata dallo chef stellato dell'Alta Savoia, una notte nella camera Premier River View, la colazione, la connessione e un regalo, al costo di 985 euro per 2 persone.



Una grande novità: la scuola di cucina, con lezioni da 2 ore per 25 persone. A condurre, chef italiani e stranieri, fra cui Niko Romito.



Uno spazio è dedicato alla Fucina di pane e pizza, per scoprire grani d'annata, lieviti madre e finire con le mani in pasta.



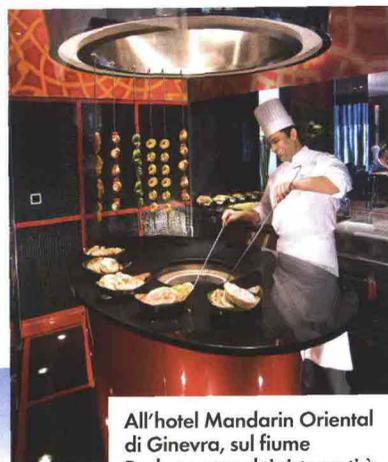
Oltre 100 etichette in esposizione e la presentazione della guida Slow Wine 2015 di Slow Food Editore.

Tartufo con relax

Dal 31 ottobre al 30 novembre

Park Hotel Ai Cappuccini, Gubbio (Pg), www.parkhotelaicappuccini.it

Mangiar bene e rigenerarsi in un colpo solo: effetto garantito con il pacchetto Tartufo bianco, che offre una degustazione di vini e salumi umbri, seguita da una cena a base di tartufo bianco (compresa capatina in cucina con lo chef). E, per concludere, un tuffo nella spa dell'hotel. Da 425 euro a persone per 2 notti.

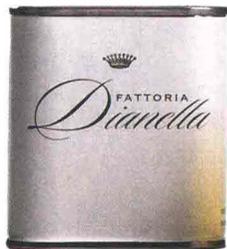


All'hotel Mandarin Oriental di Ginevra, sul fiume Rodano, uno dei ristoranti è dedicato alla cucina indiana.

In Umbria per scoprire il tartufo bianco e poi rilassarsi nella spa del Park Hotel Ai Cappuccini di Gubbio.



L'olio della Fattoria Dianella, blend di diverse tipologie di olive raccolte a mano e spremute a freddo.



Brunch italiano

Il 2 novembre

Villa Dianella, Vinci (FI),
www.villadianella.it

Vi va un Green brunch? Ovvero una colazione lunga all'americana, armonizzata però con la cultura alimentare italiana, magari in un'antica residenza medicea nel paese di Leonardo da Vinci... Quello della domenica del 2 novembre è un appuntamento speciale, perché dedicato all'Olio nuovo della fattoria Dianella, un lgp ottenuto da olivi secolari.

Sua maestà il torrone

Dal 15 al 23 novembre

Festa del Torrone, Cremona,
www.festadeltorronecremona.it

Cremona si trasforma in salone del gusto a cielo aperto per celebrare un suo prodotto tipico eccellente: il torrone. Per l'occasione oltre 150 produttori dall'Italia e dal mondo presentano i loro prodotti. E poi tante iniziative, come show cooking d'autore con pasticceri celebri (uno su tutti: Maurizio Santin) sfide davanti a giurie di qualità e un vero e proprio talent show con gli studenti di Cremona.



Il torrone è il protagonista assoluto di una manifestazione che dura ben 8 giorni, organizzata a Cremona.



La boule fondente Lindor di Lindt: un concorso ne mette in palio 3 chili.

Irresistibile dolcezza

Dal 15 al 30 novembre

Gran Festival Lindor Colors, www.lindt.it

Tre chili di praline Lindor: è il golosissimo premio del concorso promosso da Lindt. Basta recarsi in una delle pasticcerie (o nei negozi specializzati e nei bar aderenti all'iniziativa) e acquistare 10 euro di boule Lindor: riceverete una borsa con un piccolo assaggio e potrete partecipare all'estrazione di una Maxi shopper con i famosi cioccolatini.

Talent culinario

Il 17 novembre

Premio Birra Moretti Grand Cru 2014, Eataly Smeraldo, Milano,
www.birramoretti.it

La birra, come ingrediente o in abbinamento: si parte da qui per ideare un piatto e sperare di diventare lo chef stellato del futuro. La giuria, capitanata da Claudio Sadler e composta da chef e sommelier (Andrea Berton, Carlo Cracco, Davide Oldani, Viviana Varese, Cristina Bowerman, Antonino Cannavacciuolo, Moreno Cedroni, Alessandro Negrini e Fabio Pisani, Giuseppe Palmieri, Marco Reitano, Paolo Marchi e Alfredo Pratalongo), è chiamata a valutare la prova finale del concorso nazionale per chef e sous chef under 35 promosso da Birra Moretti e Identità golose.



Alcuni dei piatti realizzati nella precedente edizione del premio, sponsorizzato da Birra Moretti Grand Cru.



A destra, i partecipanti al concorso nazionale per giovani chef e sous chef, edizione 2013, di cui è "madrina" la Birra Moretti Grand Cru (a lato).



Premio
BIRRA MORETTI
Grand Cru

Primo concorso nazionale per giovani Chef con la passione della birra in cucina