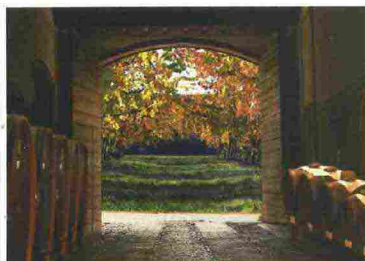


a cura della redazione

in Agenda

Le manifestazioni, gli eventi, le feste e le notizie interessanti legate al mondo dell'enogastronomia.



Acetaie d'Italia

Volete avvicinarvi al mondo del balsamico? Acetaie d'Italia, in programma il **28 settembre** a Modena e provincia, è l'occasione ideale per conoscere questa eccellenza. L'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena e dal Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, vedrà l'apertura al pubblico delle acetaie con degustazioni e visite guidate in azienda. Potrete pregustarvi la festa nei ristoranti che proporranno pietanze con l'oro nero protagonista. Per info: www.consorziobalsamico.it www.balsamicotradizionale.it

San Vito Lo Capo: 10 paesi in gara al 17° Cous Cous Fest

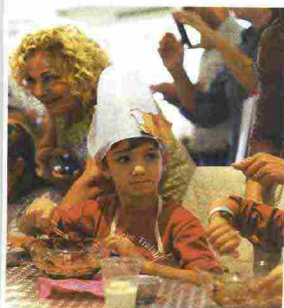
Una festa di sapori e civiltà che celebra il cous cous come piatto della pace, comune a tantissime culture e capace di far incontrare a San Vito Lo Capo, **dal 23 al 28 settembre**, dieci paesi, tra i quali quest'anno si annovera anche la presenza della Libia, all'insegna dell'integrazione e dello scambio. L'evento si focalizza su una gara gastronomica tra gli chef dei paesi partecipanti giudicata da una giuria tecnica e da una popolare. Come ogni anno non mancheranno momenti di puro divertimento, con spettacoli di grandi artisti e concerti. Non solo cous cous: questa edizione si arricchisce con un menù tutto dedicato al pesce, nel centro di degustazione del pesce fritto in una maxi padella. All'Expo Village sarà inoltre possibile immergersi in un coloratissimo mercato dell'artigianato e dei manufatti tipici dei paesi in gara, e siciliani in particolare.

Per info: ufficio turistico di San Vito Lo Capo, tel. 0923/974300.



Sabato 4 e domenica 5 ottobre "Cuochi per un Giorno"

Modena (strada Pomposiana 216, presso la Corte dei Melograni) è ancora una volta la capitale della cucina da 0 a 12 anni con la terza edizione di "Cuochi per un Giorno", il Festival nazionale della cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: con la collaborazione di noti chef i piccoli cuochi avranno l'occasione e l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Due giornate in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef stellati da tutta l'Italia. Non mancherà, inoltre, il contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena. Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette. Tutte le informazioni sul sito www.cuochiperungiorno.it



La festa del Bacalà

A Sandrigo (VI) si terrà dal **16 al 29 settembre** l'annuale festa del baccalà e il tema sarà la Via Querinissima, ossia la rielaborazione del viaggio che Pietro Querini compì nel 1431 da Venezia fino alle isole Lofoten, al largo della Norvegia, dove naufragò. Querini tornò in patria con quelli che gli parvero strani pesci-bastone, gli stoccafissi, dando così avvio alla fortunata tradizione del baccalà in terra veneta, in particolare a Vicenza. L'idea della Via Querinissima è stata adottata dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina che ha ricostruito il percorso da Rost, in Norvegia, fino a Sandrigo. L'intento è quello di creare un network europeo che metta insieme i paesi del nord e del sud per promuovere un patrimonio culturale fatto di storia, cultura e arte ruotante attorno alle capacità manuali di trasformazione del merluzzo in stoccafisso e quindi in baccalà. La Via Querinissima si candida per il riconoscimento di "Itinerario Culturale" (manca la firma di un protocollo di intesa che sarà siglato il 7 ottobre a Bruxelles) e a diventare un percorso che attraversa una variegata geografia culinaria e culturale accomunante le isole Lofoten, come luogo di pesca ed essiccazione del merluzzo, e il Veneto, come terra di elezione del piatto più famoso che se ne ricava. Per info: www.baccalaallavicentina.it

Il 4 e 5 ottobre bollono i paioli del mosto a Spilamberto

Le strade di Spilamberto (MO) si riempiono degli aromi della bollitura del mosto. Nella patria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si celebra un momento fondamentale della realizzazione del prezioso prodotto: su grandi fuochi, dentro a giganteschi paioli, il succo d'uva viene cotto lentamente sino alla sua riduzione a 1/2 o anche a 1/3 del suo volume iniziale. Dopo questa bollitura il mosto è pronto per essere pazientemente invecchiato in botti di legno diverso fino a diventare il pregiato aceto balsamico. I visitatori possono assistere al rito della bollitura, conoscerne tutti i passaggi, acquistare poi il mosto cotto, garantito dalla Confraternita e partecipare alle degustazioni. Per info: <http://www.comune.spilamberto.mo.it>



più CUCINA 73

Domenica 5 ottobre Grapperie Aperte

Nelle distillerie di tutt'Italia si svolgerà l'undicesima edizione di Grapperie Aperte, l'appuntamento annuale per far conoscere e valorizzare il distillato di bandiera, oltre alle peculiarità della filiera di produzione. Le degustazioni, libere o guidate, saranno seguite dalle visite in distilleria tra alambicchi e barrique. Non mancheranno gli abbinamenti con le eccellenze gastronomiche tipiche dei territori di appartenenza e la presentazione delle novità.

Per informazioni www.istitutograppa.org

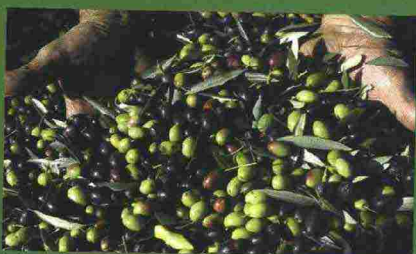


dal 9 al 12 ottobre Bologna celebra la sua Regina Rosa

Il Consorzio Mortadella Bologna rilancia il suo evento autunnale: quattro giorni dedicati a uno dei suoi prodotti simbolo, la mortadella, con stand di degustazione e vendita, laboratori di cucina, incontri di approfondimento, giochi, spettacoli e iniziative collaterali in musei e botteghe. La cornice sarà Piazza Maggiore e il calendario, ancora in divenire, mira a coinvolgere in maniera trasversale il pubblico di curiosi e appassionati con una serie di momenti "in rosa" dedicati al palato. Accanto agli stand di degustazione e vendita saranno organizzate tavole rotonde e incontri di approfondimento, laboratori di degustazione e di cucina tenuti da rinomati chef. Giochi e intrattenimenti a tema saranno dedicati a tutta la famiglia e ancora numerose iniziative coinvolgeranno ristoranti e botteghe del gusto, locali aperitivo, musei e l'intero tessuto commerciale. Durante i giorni della manifestazione in una serie di punti (Emporio Rosa, Mortadelloteca, Mortadella Store, Ristorante in rosa e Finger Food rosa) si potranno scoprire, attraverso menù realizzati ad hoc, i mille volti della Mortadella Bologna IGP, oltre ovviamente alla possibilità di acquistarla direttamente dai produttori del Consorzio. Tante e diverse anche le finalità formative e culturali con attività didattiche pensate per adulti, bambini e professionisti del settore. Piazza Maggiore ospiterà ancora una volta un susseguirsi ininterrotto di giochi, spettacoli ed esibizioni artistiche a tema "mortadella" e a partecipazione rigorosamente gratuita. Per info: www.mortadellabo.it



Girolio d'Italia del Ventennale



L'Associazione Nazionale Città dell'Olio presenta le tappe dell'autunno che partono il 4 e 5 ottobre a Lenola, nel Lazio, per poi spostarsi a

Oliena, in Sardegna, il 18 ottobre. Le tappe del 25 e 26 ottobre toccheranno Parma e il 2 novembre Trevi. Qui la tappa coinciderà con la fase finale del concorso Reporter Gourmet con un premio destinato ai giornalisti che abbiano promosso il territorio olivicolo italiano e le eccellenze agroalimentari e turistiche attraverso articoli, racconti, pubblicazioni e reportages fotografici e documentari. Dal 14 al 16 novembre l'evento si sposta a Imperia e la finale di punta del Ventennale si terrà a Siena il 30 novembre. Il Galà del Ventennale sarà anche l'occasione per le premiazioni dei cocontest lanciati dall'Associazione per gli Instagramers e i Food Blogger. Il mese di dicembre annovera le tappe del 6 a San Paolo di Jesi e la tappa conclusiva il 14 dicembre ad Arco in Trentino Alto Adige. Per informazioni: www.cittadellolio.it

Nel Nordest il gusto per il baccalà si rinnova

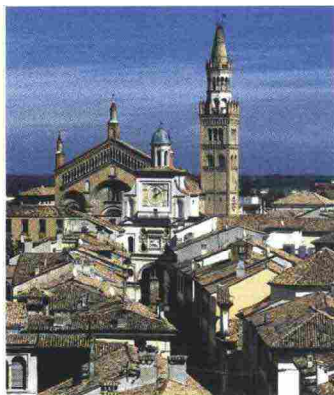
Dal 12 settembre fino al 3 dicembre 2014 è organizzato dalle Confraternite ordestine del Baccalà e Tagliapietra & Figli, il maggior importatore di stoccafisso del nord Italia, il Festival Triveneto del Baccalà, con lo scopo di voler superare le classiche utilizzazioni del baccalà nelle versioni alla vicentina e antecato alla veneziana. Per ottenere ciò ricorreranno allo spirito creativo i 32 chef, alcuni stellati, i quali dovranno elaborare il piatto perfetto in modo di incontrare il gusto del pubblico ed entrare nella tradizione. Il premio sarà il trofeo Tagliapietra che sarà assegnato il 3 dicembre all'Antica trattoria Ballotta di Torreglia (PD). Per info: www.festivaldelbaccala.it



Dal 10 al 12 ottobre Torna a Montecatini Terme il Festival Food&book

La seconda edizione della "tre giorni" dedicata al buon cibo e alle belle letture è in programma nella splendida cornice della rinomata località termale toscana. La manifestazione riunisce nella cittadina scrittori e chef di fama internazionale. L'obiettivo sarà creare momenti di incontro fra i professionisti del settore, quali chef, scrittori, editori e autori, e il pubblico per condividere emozioni e saperi su temi attuali come il cibo e l'alta cucina nel mondo dell'editoria. Le attività enogastronomiche prevedono 6 cene con lo chef, una decina di showcooking, pranzi col piatto dello chef e il panino d'autore. Anche il vino sarà protagonista con l'apertura del banco d'assaggio di Tuscan Wine Top, una libera degustazione di vini toscani. Molto ricco il programma letterario con la presentazione di libri di noti scrittori e giornalisti, e per i più piccoli laboratori, degustazioni di prodotti, percorsi sensoriali e attività ludiche con tanti libri dedicati a loro. Eventi collaterali da non perdere: degustazioni di finger food e aperitivi, passeggiate, visite guidate e fruizione di un'ampia area di degustazione dove 50 produttori vi faranno assaggiare le loro specialità alimentari, vini, birre e grappe. Per facilitare la partecipazione da tutta Italia saranno organizzati pullman in partenza da Bologna, Milano e Roma.

Per informazioni: www.foodandbook.it



10, 11, e 12 ottobre I mondi di carta 2014

Tormano **I Mondi di Carta**, la rassegna culturale-gastronomica che si terrà nella suggestiva cornice della città di Crema. "Felicitemente cibo" è il titolo della kermesse che vedrà importanti ospiti confrontarsi sul tema del benessere psicofisico. Il cibo sarà il filo conduttore del festival tra concerti sinfonici, incontri con gli scrittori e degustazioni. Importanti ospiti nazionali intratterranno il pubblico con cooking show dove regaleranno trucchi e con la curiosità gastronomica dei visitatori. Per info e prenotazioni: www.imondidicarta.it

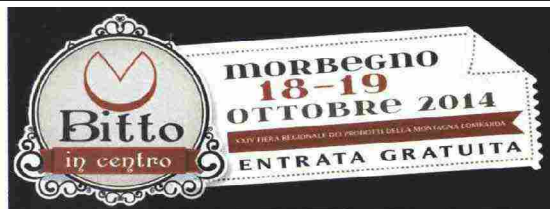
VEGAN RICETTE PER FARE FESTA di Roberto Politi Terra Nuova Edizioni

Se volete avvicinarvi al mondo vegano questo ricettario rappresenta per voi la possibilità di sperimentare una serie di ricette preparate senza prodotti derivati dagli animali, ma ugualmente sfiziose ed invitanti. Il libro è diviso in cinque sezioni: basi, antipasti e stuzzichini, primi e secondi piatti e dolci. Non mancano le ricette, corredate da foto, per festeggiare le occasioni in compagnia di amici e familiari. Per info: www.terranuovaedizioni.it



Una precisazione

Informiamo i lettori che l'elezione del miglior sommelier del Veneto non si terrà durante l'evento "Il Veneto al 300 X 100" in programma il 27 settembre a Susegana (TV), come segnalato nella precedente agenda di piùCUCINA, perché si è già tenuta lo scorso maggio. Per tutte le info: www.aisveneto.it



Le mille forme del Bitto Sabato 18 e domenica 19 ottobre

Torna anche quest'anno, come ormai da 107 anni, la Mostra del Bitto, la più importante manifestazione enogastronomica della Valtellina, mettendo in mostra i prodotti tipici della filiera agroalimentare provinciale, l'artigianato artistico, le tradizioni e il folklore di Valtellina e Valchiavenna. Sabato 18 e domenica 19 ottobre, a Morbegno, il re dei formaggi valtellinesi animerà il centro storico in un percorso goloso che si snoderà a partire dalla piazza Sant'Antonio, dove verrà posizionato il tipico "calecc", la struttura mobile in cui anticamente i casari in alpeggio si dedicavano alla lavorazione del Bitto. In questa struttura si svolgeranno le lavorazioni tradizionali del formaggio, della ricotta e la degustazione della cagliata. Una giornata premierà poi il formaggio migliore. I turisti più curiosi potranno andare a spasso alla scoperta di tutte le altre specialità gastronomiche locali, visitando gli angoli più suggestivi della cittadina, degustando, facendo acquisti e partecipando a fattorie didattiche. Una manifestazione anche formata famiglia con laboratori interattivi per adulti e bambini, percorsi didattici, spettacoli ed educazione alimentare. Per info: Consorzio Turistico Porte di Valtellina tel. 0342/601140, www.mostradelbitto.com

piùCUCINA per voi



Autunno, stagione generosa di prodotti perfetti per ravvivare i menù della stagione più fresca. Quali sono i vostri preferiti? Cosa servite ad una cena fra amici o in un'occasione importante da festeggiare in famiglia? Fatecelo sapere su facebook di piùCUCINA dove vi aspettiamo per condividere la passione per la buona cucina. Con Facebook piùCUCINA ti è sempre più vicino. Like us on Facebook! ;-)

Corsi e Scuole

BOSCOLO ETOILE ACADEMY

- Sughi e salse **4 ottobre**
 - Pane, pizza e focacce **11 ottobre**
 - La pasta fresca **11 ottobre**
 - Gli arrosti **18 ottobre**
 - Dolci da fine pasto **18 ottobre**
 - Cioccolato cioccolato **25 ottobre**
 - Tutto polpette **25 ottobre**
 - Aperitivi e finger food **8 novembre**
 - Secondi piatti carne **15 novembre**
 - Pasticceria per celiaci **22 novembre**
 - Cucina primi piatti di pesce **29 novembre**
- Boscolo Etoile Academy, www.scuoladicucinaetoile.it

PRIMA SCUOLA DI SCULTURE IN PANE

- Corso di sculture in pane (29/30) **01, 6-7-8, 13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 ottobre**
 - 3-4-5, 10-11-12, 17-18-19, 24-25-26 novembre**
- Prima Scuola di sculture in pane, www.scultureinpane.it

CASTALIMENTI

- Le torte classiche di Massari **6-7-8 ottobre**
- Il pesce e i crostacei: tecniche di lavorazione e idee creative **13-14 ottobre**
- Il pesce fresco e sicuro: carpacci e marinature **15 ottobre**

- Torte gelato, semifreddi e monoporzioni **20-21 ottobre**
 - Master di pasticceria: le creme **27-28-29 ottobre**
 - Panettone, pandoro e prime colazione con lievito naturale **27-28-29 ottobre**
 - Fantasia di finger food **27-28 ottobre**
 - Cotture a bassa temperatura di carne **3 novembre**
 - Cotture a bassa temperatura di pesce **4 novembre**
 - La cucina della selvaggina **10-11 novembre**
 - Tecniche e idee per menù da matrimonio **17-18 novembre**
 - Menù alla carta moderni e creativi **24-25 novembre**
- Castalimenti, www.castalimenti.it

più CUCINA

**DIREZIONE, REDAZIONE
E AMMINISTRAZIONE:**

Quado Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa 133,
41126 - Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piuquado.it
www.piuquado.com
www.piuquado.com
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

DIRETTORE RESPONSABILE

Daniela Peli

CAPO REDATTORE

Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

REDAZIONE

Francesca Ferrari
Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

GRAFICA

Elena Bertacchini
Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

**CONSULENZA GASTRONOMICA
E REALIZZAZIONE RICETTE**

Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Chef Nicola Ferrari
Chef Riccardo Ferrari
Umberto Cozzolino

FOTOGRAFIE

Sandro Goldoni

HANNO COLLABORATO

Giuseppe Lo Russo

RESPONSABILE PUBBLICITÀ

Silvana Carbone, tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Cristina Odorici (segreteria)
ufficiocommerciale@piuquado.com

UFFICIO ABBONAMENTI

Sandra Cavazzuti (responsabile),
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo

antonietta.rauseo@piuquado.com

DISTRIBUTORE PER L'ITALIA

SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18
20092 Cinisello Balsamo
Milano, tel. 02/660301
telefax 02/66030320

DISTRIBUTORE PER L'ESTERO

SO.DI.P. SpA, Via Bettola 18,
20092 Cinisello Balsamo(MI)
Tel +3902/66030400,
FAX +3902/66030269
e-mail: sies@siesnet.it
www.siesnet.it

CARTA

Cartiere Burgo spa

STAMPA

Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1471
del 04/05/1999 - ISSN 1128-6970

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa
pubblicazione può essere riprodotta Testi e immagini,
anche se non pubblicati, non si restituiscono



I Giardini della Landriana (Tor San Lorenzo, Roma) Dal 18 al 19 ottobre

Dal 18 al 19 ottobre apre la quarta edizione di Landriana Food Show dedicata alle eccellenze alimentari, cioè il "mangiar sano e goloso", l'evento dedicato ad aziende e produttori che proporranno al pubblico il meglio delle loro produzioni alimentari. La due giorni privilegerà un approccio mediterraneo al food con momenti di interattività con partners e chef per scoprire tutti i segreti della cucina e degli ingredienti. Nei seminari in calendario sono previsti spuntini tutti da gustare a cura degli chef di Eataly Roma. La manifestazione apre al pubblico dalle 10.00 alle 18.00 con orario continuato. Durante gli eventi sarà possibile visitare i 10 ettari di parco, soffermandosi negli angoli più suggestivi per godere l'impareggiabile spettacolo del foliage autunnale.

Per info: www.landriana.com

A Torino, dal 23 al 27 ottobre il Salone del Gusto e Terra Madre

Organizzati da Slow Food e Regione Piemonte, il Salone e Terra Madre si svolgeranno presso il Lingotto Fiere e Oval e i temi dell'edizione 2014 verteranno su l'Arca del Gusto e l'agricoltura familiare. L'Arca è il progetto più rappresentativo per la tutela della biodiversità. Come sempre l'anima del Salone è il Mercato con oltre 1000 espositori, produttori dei Presidi e delle Comunità del cibo provenienti da più di 100 paesi. La grande novità del programma è rappresentata dal padiglione 5 del Lingotto, interamente dedicato alla didattica e all'educazione del gusto. Immaneabili gli appuntamenti nell'area di Slow Food per tutta la famiglia e le scolaresche, i Laboratori del Gusto, che quest'anno ci accompagnano in un viaggio agli angoli del pianeta. Infine tornano gli Appuntamenti a Tavola con una cena di alta gastronomia in locali esclusivi a Torino e dintorni. Per info: www.salonedelgusto.it



Frantoi Aperti invita tutti in Umbria Dal 1° al 30 novembre

Frantoi Aperti invita tutti per 5 indimenticabili fine settimana consecutivi dedicati all'olio extravergine d'oliva e ai prodotti agroalimentari nei borghi medievali dell'Umbria, tra degustazioni, tradizioni e spettacoli. L'iniziativa è dedicata alla valorizzazione dell'Olio Extravergine d'Olive DOP Umbria e coinvolgerà veri intenditori del buon vivere e del buon mangiare.

Tanti i borghi medievali, le loro piazze, i palazzi, i teatri, gli uliveti, i frantoi, le aziende agricole, gli agriturismi e i ristoranti interessati e partecipanti all'evento mettendo a disposizione dei visitatori la possibilità di assaggiare ed acquistare i prodotti tipici del territorio, a cominciare naturalmente dall'olio.

Ogni fine settimana vedrà coinvolti 35 frantoi e sono in calendario visite guidate gratuite alle città aderenti, concerti, giochi per bambini, scuole di cucina e partecipazione alla raccolta delle olive. Per info: www.frantoiaperti.net

Ritorna la Festa del Torrone: dal 15 al 23 novembre



Vivete la Festa del Torrone a Cremona per innamorarvi di una città attraverso mille iniziative, spettacoli, eventi e incontri.

L'edizione 2014 della festa trasformerà la città nella capitale dell'intrattenimento, della gola e del dolce star bene. La manifestazione punterà su delle novità. Il claim di quest'anno, infatti, sarà la multimedialità, internet e le tecnologie mobili, con l'intento di abbracciare non solo i golosi del mondo del dolce, ma tutti gli appassionati che usano il web e le moderne tecnologie per essere al passo con i tempi. Pertanto il programma verrà integrato con un Portafoglio di iniziative e di incontri che racconteranno il tema nelle sue diverse espressioni legandolo alla ricchissima tradizione culturale e gastronomica della città. Per info: www.festadeltrorrecremona.it

In Bianco 24 novembre

Nella splendida cornice del Palazzo Carignano, a Torino, va in scena lunedì 24 novembre In Bianco, l'evento che racconta le perle enologiche di diversi territori italiani vocati alla produzione di vini bianchi. Oltre 100 cantine, italiane ed estere, presenteranno una degustazione aperta al pubblico con la presenza di produttori, operatori di settore e stampa specializzata. Per i visitatori sarà un'occasione unica per poter ammirare e assaggiare una selezione che fotografa il meglio dei territori europei vocati alla produzione di vini bianchi. Grandi e celebri terroirs a confronto con altri meno noti e altri ancora da scoprire.

Per info: <http://artevinostudio.it/it/inbianco/37>



Sabato 29 e domenica 30 novembre Vignaioli Indipendenti Italiani

Alla Fiera di Piacenza saranno oltre 200 i vignaioli italiani a proporre i loro vini, i loro territori e le loro storie. Si tratta di piccole aziende agricole di artigiani della vigna che si prendono cura di un piccolo angolo del patrimonio di tutti: una valle, una collina, un pendio vocati al vino. I 200 vignaioli indipendenti ci faranno degustare vini di tutte le tipologie, la maggioranza dei quali provenienti da vitigni autoctoni, e si potranno acquistare. Oltre ai banchi di assaggio il programma prevede degustazioni guidate e verticali di alcuni vini-mito della produzione artigianale italiana. Non mancheranno gli Artigiani del cibo con i loro prodotti quali formaggi, salumi emiliani e toscani, pani tradizionali e dolci. Per info: www.mercatodeivini.it



Fino al 30 novembre Un weekend nelle Marche all'insegna dell'arte e del gusto

Dal 26 luglio fino al 30 novembre si svolge a Fabriano, presso la Pinacoteca Civica "Bruno Molajoli", una grande mostra sulla pittura e scultura risalenti al Due-Trecento: da Giotto a Gentile. Ai visitatori Fabriano offre anche tutta la sua ospitalità gourmet con una cucina saporitissima e di gran gusto. A partire dalla salumeria, famosa per il Campanaccio, il Lonzino del padrone, la Pancetta occhiata e il Salame di Fabriano, tutta la zona abbonda di prodotti pregiati come la carne, i prodotti del bosco, i formaggi e la norcineria. Apprezzabili i primi piatti di pasta all'uovo, ripiena e in brodo, i secondi con cotture a fuoco vivo, in graticola e sulla brace, in porchetta, in potacchio e per finire i dolci e le frittelle. Per info: www.mostrafabriano.it