

I Prodotti e le Ricette più Autentici e Tradizionali

Sapori d'Italia

32 Novembre/Dicembre 2012
BIMESTRALE

EDIZIONI E5T Srl - ANNO V - N° 32
Taxe Perçue - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687

Quello che il mondo ci invidia!

PUGLIA

I gamberi di Gallipoli

LOMBARDIA

La zucca mantovana

**FRIULI VENEZIA
GIULIA**

Le Valli Pordenonesi

EMILIA ROMAGNA

Il Parmigiano "rock"

**DA SAPERE
NEL PAT**

Zucche e zucchine

CALABRIA

Sapori PIC



**ACCADEMIA
DELLE 5T**

**Concorso
Antipasto
all'Italiana 2013
Concorso
"Siamo quello
che mangiamo"**

**21 RICETTE NUOVE
E DELLA TRADIZIONE!**

ISSN 1973 - 3089

20032



9 1771973 308004

Euro 4,90

Fino al 22 dicembre - tutta Italia Girolio 2012

Dalla Puglia al Trentino, diciotto tappe in altrettante regioni per assaporare il gusto dell'oro giallo: una staffetta del gusto organizzata dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio dedicata al tema del Paesaggio olivicolo. Si comincia dalla Puglia con una staffetta tra Otranto e Uggiano La Chiesa, nel Salento, per terminare il 22 dicembre a Tenno, in provincia di Trento. Tanti gli eventi previsti nelle piazze toccate da Girolio: convegni scientifici e divulgativi dedicati al paesaggio olivicolo e alla tutela del territorio, degustazioni di olio nuovo in abbinamento ai pani della tradizione e ad altri prodotti dell'eccellenza enogastronomica locale, visite ai frantoi e alle mostre dedicate alle civiltà dell'olivo,

eventi musicali, antichi mercatini, spettacoli di piazza, manifestazioni folkloristiche, corsi di cucina con olio extra vergine.

Quella del 2012 sarà una edizione all'insegna della tecnologia e dei new media. Tutti gli eventi collegati al Girolio d'Italia saranno consultabili attraverso l'applicazione per smartphones scaricabile dal sito www.cittadelloio.it che permetterà di scoprire le eccellenze del territorio italiano attraverso la geo-localizzazione degli olivi secolari, gli itinerari legati alla rappresentazione dell'olivo e dell'olio nell'arte e nella cultura, i ristoranti dell'olio e i produttori di eccellenza.

Per informazioni: www.cittadelloio.it



Fino a dicembre - Emilia Romagna, Lombardia e Piemonte Alla scoperta delle Città d'arte della Pianura Padana

Fino a dicembre, le città appartenenti al circuito Città d'Arte della Pianura Padana propongono viaggi brevi, vacanze "attive" e itinerari tematici che uniscono cultura, arte, eventi, concerti, mostre ed enogastronomia. A Bergamo è in scena il Musica Festival (www.bergamomusicafestival.it) con opere, balletti ed eventi collaterali; a Brescia, al Teatro Grande, spettacoli con artisti internazionali (www.teatrogrande.it); dal 16 al 18 novembre a Cremona ci aspetta la Festa del Torrione (www.festadeltorronecremona.it) mentre nei ristoranti e trattorie di Lodi, fino al 2 dicembre, si svolge la Rassegna Lodigiana di gastronomia (www.rassegnagastronomica.it). Per gli appassionati di auto, dal 16

ottobre è aperta a Modena, presso il Museo Casa Enzo Ferrari, una mostra dedicata alla sfida tra Ferrari e Maserati (www.museocasaenzoferrari.it). Presso la Villa Reale di Monza dal 20 ottobre al 16 dicembre la Biennale Italia - Cina, con opere di artisti cinesi e italiani contemporanei (www.biennaleitaliacina.com). A Pavia, alle Scuderie del Castello Visconteo, fino al 16 dicembre sarà ospitata la retrospettiva "Renoir: La vie en peinture" (www.scuderiepavia.com). Dal 10 novembre al 10 febbraio a Reggio Emilia si festeggiano i cinquant'anni del movimento artistico Fluxus con una mostra a Palazzo Magnani (tel. 0522.454437-444446).

Per informazioni: www.circuitocittadarte.it



Dall'8 all'11 dicembre - Viterbo Gustose feste

In vista delle festività natalizie, "Gustose Feste", nel centro di Viterbo, è l'occasione perfetta per lo shopping più goloso e genuino: esposizioni, degustazioni guidate, pacchi natalizi ed eventi dedicati ai prodotti a Marchio Tuscia Viterbese e alle nocciole dei Cimini ci aspettano in piazza San Carluccio e nelle Botteghe del

Gusto presenti nel centro cittadino. In programma laboratori sull'olio extra vergine d'oliva, sulla tradizione casearia e sulla norcineria viterbese, gli showcooking degli chef Danilo Ciavattini e Iside Di Cesare, incontri sulla Nocciola Tonda Gentile Romana e sui Presidi Slow Food della Tuscia.

Informazioni: www.tusciaviterbese.it



15 dicembre - tutta Italia Nocciola Day

Una giornata interamente dedicata alla nocciola italiana, per celebrare un frutto prezioso di cui è ricca la nostra Nazione, patria della Nocciola di Giffoni Igp, della Nocciola Romana Dop e della Nocciola del Piemonte Igp. L'Associazione Nazionale Città della Nocciola in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e Res Tipica Anci ha ideato per sabato 15 dicembre il 1° "Nocciola Day" che andrà in scena a Ro-

ma, Napoli, Milano e nei 230 paesi italiani produttori di nocciole. Numerose le iniziative che vedranno impegnate istituzioni locali, associazioni, scuole di cucine, gelaterie, pasticcerie, ristoranti, nella promozione e valorizzazione di questo straordinario alimento, gustoso e benefico per la salute grazie all'alto contenuto di sostanze che favoriscono la prevenzione di malattie cronico-degenerative.

Informazioni: www.tusciaviterbese.it



Confagricoltura Veneto Convegno e proposte per valorizzare il turismo rurale

Si è tenuto a Bagnoli di Sopra (PD), presso l'azienda agricola Dominio di Bagnoli, l'annuale convegno "A tavola con l'agriturismo d'autore" organizzato da Confagricoltura Veneto, sul tema "Cultivare la storia, l'identità è serietà". Il Veneto è infatti tra le regioni con l'identità gastronomica più antica e documentata, con prodotti tradizionali che ancora oggi sono protagonisti sulle tavole dei 1.300 agriturismi veneti. Purtroppo però la Legge di riforma del settore, a parere del Presidente di Agriturist Veneto, non accontenta nessuno e rappresenta un'occasione persa: finché l'agricoltura non sarà trat-

tata al pari degli altri settori non potrà esserci crescita. Nel 2012 gli agriturismi hanno registrato una flessione del 40%, aggravata dall'alta tassazione cui sono sottoposti, pagaronabile a quella di alberghi e ristoranti senza però gli stessi vantaggi. È necessario comprendere il ruolo fondamentale che queste strutture agricole-ricettive svolgono nel tramandare la cultura dell'agricoltura e dell'enogastronomia veneta. Nel corso dell'incontro sono stati proposti piatti provenienti dalle 7 province venete: dal "risotto al vin Friularo" al "risotto rosa al Monte Veronese", dai "bigoli all'anara" alla "gallina padovana in saor", e ancora il "pollo fritto con le zucchine", le "sarde in saor" e moltissimi dolci, tra cui la "focaccia all'uva fragola".
Fonte: www.confagri.ve.it

