

gustAppunto

Appuntamenti, fiere, corsi, vacanze ecologiche, iniziative solidali

a cura di Saverio Pepe



Fiera di Sant'Orso (AO)

Appuntamento dal 30 al 31 gennaio ad Aosta per la Fiera di Sant'Orso dove oltre mille bancarelle espongono prodotti artigianali e alimenti tipici con degustazioni di vini e prodotti biologici a chilometro zero, il tutto accompagnato da musica e manifestazioni folkloristiche. Tra i cibi valdostani maggiormente apprezzati e che sarà possibile assaporare durante la fiera, i vol-au-vent con fonduta valdostana, le tartine fatte con pane nero, miele, noci, castagne, i formaggi freschi conditi con erbe aromatiche. Tanti anche i prodotti di artigianato locale, come i sabot, le antiche calzature in legno e i bei taglieri intagliati a mano in legno di pero.

Info: 0165236627, www.fierasantorso.it

Sapeur l'eccellenza in tavola (FC)

Torna Sapeur dal 28 al 30 gennaio alla Fiera di Forlì, l'evento che propone le eccellenze gastronomiche del territorio con stand, incontri, seminari, degustazioni e mercati. Formaggi, cereali, legumi, conserve, composte, farine, miele, prodotti del sottobosco, olio, tutto quello che è sapore e territorio è in mostra a Sapeur. Tra i prodotti in primo piano, anche le attrezzature che si usano in cucina e il meglio dell'artigianato a tavola. Molte le aziende biologiche provenienti da tutte le regioni e per la prima volta ci saranno anche i Gas, Gruppi di acquisto solidale, per favorire questa forma di acquisto e consumo e la vendita di prodotti di qualità a un prezzo contenuto.

Info: 0543793511, www.sapeur.it



Acquavite Italia (PG)

Acquavite Italia è alla quarta edizione e si afferma come luogo d'incontro per conoscere le tradizioni italiane della produzione di distillati. Molte le novità del 2011 con un'ampia possibilità di degustazioni guidate ed eventi tematici come Non solo grappa, Giograppando, Spiriti d'autore, Non solo Toscano e Impariamo l'arte della degustazione. Trenta operatori professionali nel centro storico di Perugia guideranno le degustazioni gratuite di oltre 300 etichette diverse di acquavite nazionali ed estere. L'accoppiata distillati e cibo sarà comunque la parte più golosa della manifestazione con l'utilizzo delle grappe anche come ingrediente in cucina.

Info: 075394162, www.acquaviteitalia.it



Sagra della polenta e bisò (RA)

Nella terra del mais, nel freddo inverno della campagna romagnola, torna dal 14 al 16 gennaio la Sagra della polenta e bisò a Solarolo. La polenta è proposta in diverse consistenze e abbinamenti nei vari stand, seguendo però sempre la preparazione tradizionale romagnola. L'altro protagonista della manifestazione, preparato in ogni rione del paese, è il bisò che è un vin brulé fatto con sangiovese e spezie, servito nel "gotto", cioè una ciotola di ceramica faentina. Sarà possibile assaggiare a pranzo e a cena anche i tradizionali cappelletti al ragù di funghi, passatelli in brodo, la polenta ai ferri con baccalà, la polenta preparata al forno con fontina e verze.

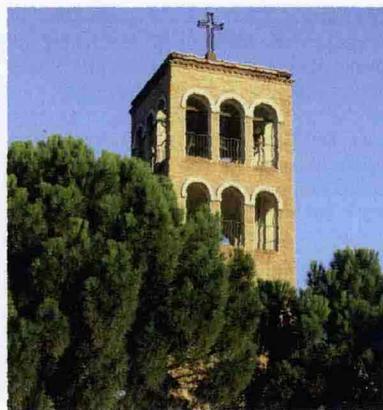
Info: 3356511592, www.prolocosolarolo.it



Il radicchio di gennaio (TV, VE)

I territori agricoli di Treviso e Venezia festeggiano a gennaio il radicchio rosso con fiere, mostre mercati, eventi e degustazioni. Dal 7 al 9 e dal 14 al 16 gennaio si terrà la 18° Mostra del Radicchio rosso di Treviso Igp a Zero Branco, capitale trevigiana dell'agricoltura d'eccellenza ma anche del biologico. Il 9 gennaio a Mirano si tiene la Festa del radicchio e dei sapori della tradizione veneta. Edizione numero 40 per la mostra mercato del Radicchio rosso di Preganziol, considerato uno dei più pregiati, con il coinvolgimento di ristoratori e produttori locali. In tutte le manifestazioni si potranno assaggiare e comprare i prodotti a base di radicchio.

Info: 0438893385, www.fioridinverno.tv



Festa della befana (PU)

Dal 2 al 6 gennaio, cinque giorni per festeggiare la befana, in quella che è la più conosciuta manifestazione dedicata alla vecchietta che porta doni. L'appuntamento è a Urbania, l'antica Casteldurante, territorio di eccellenze biologiche. Durante la Festa della befana, oltre alle tradizionali manifestazioni folkloristiche, sarà possibile assaporare negli stand allestiti il bostrengo, dolce a base di pane raffermo e riso, le baldinacc, frittelle di mela e uvetta, le castagnole, dolci a base di uova e anice, nonché i famosi maritozzi di Urbania, dolci lievitati con olio d'oliva ricoperti di glassa a base di albume. Ad Urbania c'è quella che tradizionalmente viene definita la Casa della befana.

Info: 0722317211, www.labefana.com

gustAppunto



... Lasciati tentare dalle nostre piccole dolcezze ...



ANTICO MOLINO ROSSO

la natura è buona

Via Bovolino, 1
37060 Buttapietra Verona - Italy
Tel. 045 6660506 - Fax 045 6668000
www.molinosrosso.com
molinosrosso@molinosrosso.com

appuntamento

Identità golose (MI)

Appuntamento dal 30 gennaio al 1 febbraio a Milano per la settima edizione di **Identità golose**, manifestazione che vuole associare il lusso e la semplicità a tavola. Tra i nuovi temi dell'evento, l'uso della birra e del miele in cucina. Protagonista dei primi piatti sarà il **riso**, con l'approfondimento sui diversi tipi di cottura. Quest'anno nuovi spunti di riflessione e ricerca arriveranno dal palco del **Congresso internazionale di cucina d'autore**, con 70 relatori, convegno sui nuovi chef lombardi, seminari su pane e pizza e la presenza dell'Abruzzo e dell'Inghilterra come regione e nazione ospiti. L'appuntamento è al *Milano Convention centre* di via Gattamelata.

Info: 800825144, www.identitagolose.it

Sapere. Il sapore di sapere (MI)

Gli appuntamenti di gennaio organizzati da *Sapere*. Il *sapere del sapere* sono due: **21 gennaio** il convegno **Infiammazione e stress ossidativo: prodotti naturali, un pozzo di virtù**, presso la Banca Popolare di Milano in Via Massaua a Milano; **il 15 e il 29 gennaio** dalle ore 10 alle ore 16 il **Corso di cucina biologica e naturale**, in cui non si utilizzano prodotti di origine animale e zuccheri. I temi affrontati spaziano dalla **definizione di cibo biologico**, alla conoscenza e utilizzo di **cereali raffinati, proteine vegetali**, ma anche golose ricette per bambini. Il corso si svolge al B.F.Service in Via Fara 28 a Milano ed è a pagamento: 1 giornata 88 euro, due giornate 170 euro.

Info: 0266114397; www.saporedelsapere.it

Risparmio energetico in casa (BZ)

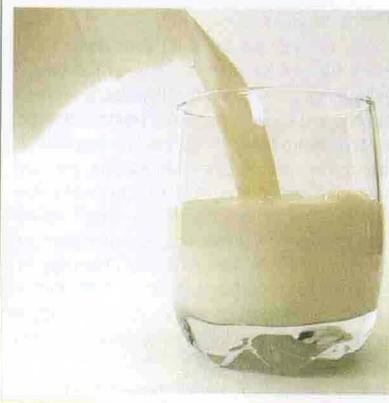
Appuntamento dal 27 al 30 gennaio per **Klimahouse**, la fiera del risparmio energetico che si terrà a Bolzano. Oltre alle informazioni sulle diverse modalità di costruzione e sul risparmio energetico, l'edizione di quest'anno propone **specifiche idee per le diverse stanze della casa**. La cucina, con l'utilizzo di forno, frigorifero e lavastoviglie, può essere un luogo ideale per fare del risparmio energetico uno stile di vita ma anche un risparmio concreto sul portafoglio. Arredamento ma anche elettrodomestici e soluzioni edili per la **cucina ecologica**, saranno presenti in questa che è la fiera più dettagliata e completa del settore.

Info: 0471516000
www.fierabolzano.it/klimahouse

Museo del latte (BZ)

Riprendono a gennaio le **visite al Museo del latte di Ortisei** in Val Gardena, con la possibilità di degustazioni e programmi specifici per scolaresche. I percorsi tematici ruotano intorno al **latte**, al **formaggio** e al **burro**, con approfondimenti sulla storia della mungitura e della produzione casearia di **formaggi tipici, tradizionali**, alcuni di nicchia altri di grande produzione. Al Museo del latte si approfondisce anche il tema delle **intolleranze**, del latte intero o scremato, del diverso apporto di sostanze nutritive tra yogurt, formaggi e altri prodotti caseari. Aperto da lunedì a sabato, dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 19.00. Domenica solo il pomeriggio.

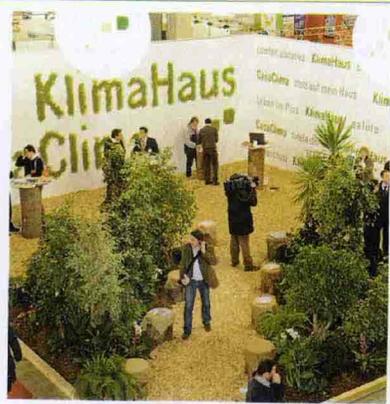
Info: 0471786564, www.gardenalat.it



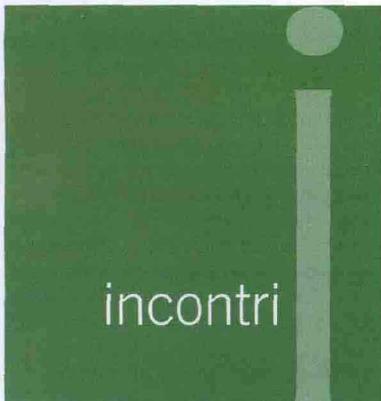
La Valle dei Casali (RM)

Ripartono a gennaio le attività della Casa del Parco della **Riserva naturale della Valle dei Casali** nell'ancora verde periferia che da Roma va verso Fiumicino. Si tratta di un casale del Seicento recentemente restaurato e adibito a spazio multifunzionale dove si tengono **corsi di cucina naturale per bambini, attività di educazione ambientale, conferenze, workshop e degustazioni** nel bistrologico all'interno del casale. Il **9 gennaio** si terrà il **mercato biologico** che si ripeterà ogni seconda domenica del mese. Il calendario delle attività è aggiornato costantemente sul sito della cooperativa Valle dei Casali che dal 1995 gestisce la riserva naturale.

Info: 0645476909, www.valledeicasali.com



gustAppunto



I corsi dell'Officina del gusto (TO)

Riso dal mondo: questo il corso che apre la stagione formativa delle **Officine del Gusto di Moncalieri**, specializzate in **cucina naturale**, educazione alimentare, progetti per le scuole. Il corso parte il **17 gennaio** e sarà articolato in due serate in cui si parlerà dei **diversi tipi di riso** che si prestano alla realizzazione di tanti piatti, dall'antipasto al dolce. Il costo del corso è di 130 euro con degustazione finale. Entro gennaio ci si può iscrivere anche al corso che si terrà il **1 febbraio, Sweet America**, con i dolci tipici americani **rivisitati in versione più salutare**. Il costo è di 60 euro. I programmi di corsi base, laboratori e incontri sono aggiornati sul sito.

Info: 0116402474, www.officinadelgusto.info

Formaggi e vino (RM)

Parte il **27 gennaio** il corso **Formaggi e il loro corretto abbinamento con il vino**, organizzato dall'Associazione italiana sommelier di Roma. Si parte dai formaggi di latte vaccino per proseguire ogni settimana con un diverso tipo di formaggio e abbinamento: **prodotti ovin, caprini, formaggi erborinati, produzioni di nicchia, formaggi di Francia ed Europa**. Questi gli argomenti che verranno affrontati nel corso che si chiuderà con una visita a un caseificio e degustazione. Relatore sarà l'esperta alimentare **Daniela Scrobogna**. Il corso si terrà presso l'Hotel Rome Cavalieri di via Cadlolo a **Roma** al costo di 300 euro comprensivo di **sette incontri**.

Info: 068550941, www.bibenda.it



Analisi sensoriale del miele (BA)

L'Associazione amici delle api e l'Unità di ricerca apistica organizzano un corso per l'analisi sensoriale del miele. Gli argomenti sono l'**ambiente apistico**, le **prove olfattive sui mieli uniflorali**, l'origine, la **composizione e le proprietà fisiche e alimentari del miele**. Il finale del corso è affidato all'approfondimento delle caratteristiche nutrizionali e i possibili usi del **miele in cucina**, con abbinamento a diversi tipi di formaggio. Le giornate del corso sono quattro e vanno **dal 20 al 23 gennaio**, per un **totale di 28 ore di full immersion**, presso la sede del **Cibi**, il **Consorzio italiano per il biologico** che opera in Puglia dal 1992. I costi vanno dai 300 ai 400 euro.

Info: 0805582512, www.mieliditalia.it

Il tuo Bebe 100% naturale

Bellicomeilsole

Pannolini lavabili
Intimo in fibre bio - Velli d'agnello
Accessori per allattamento
Prodotti per l'igiene naturale
Marsupi, amache, fasce portabebè
libri per genitori ed educatori
...e tanto altro ancora!

Vendita per corrispondenza
www.bellicomeilsole.it

Bellicomeilsole
Casella Postale n. 7 - 37036 San Martino B.A. (VR)
Tel. 045 8781464 - Fax 045 8795039
E-mail: bellicomeilsole@tin.it

RANGANA Cosmesi
fresca

Fresca natura per il tuo benessere

Cosmesi fresca, efficace, naturale,
certificati Lacon e Lefo,
totale assenza di conservanti,
aromi, profumi, additivi e coloranti

100% sostanza attiva
100% vegan
100% ecologica
no triclosan
no oli minerali
no formaldeide
no PEG
ipoallergenici

Linea viso, corpo, bambini,
igiene personale e dentale.

Si cercano distributori su
tutto il territorio nazionale.
Catalogo gratuito a richiesta.

info@semplicementenatura.it
www.semplicementenatura.it
Cell. 339-5714518

www.novelune.it

"per la tua voglia di BIO!"
(la spesa bio direttamente a casa tua!)

ALIMENTAZIONE BIO
PRODOTTI VEGAN
ERBORISTERIA
PROFUMERIA NATURALE

gustAppunto

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
SALVAGNO.
Spremitura a freddo

UN DONO DI
NATURA.

dal 1923

SALVAGNO
FRANTOIO PER OLIVE

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
Spremitura
a freddo

PRODOTTO IN ITALIA

dal 1923

SALVAGNO
FRANTOIO PER OLIVE

SALVAGNO GIOVANNI FRANTOIO PER OLIVE
37034 NESENTE VALPANTENA (VERONA)
Contrada Gazzego 1, Telefono 045. 526046
Fax 045. 528151 www.oliosalvagno.it

aria aperta

Inverno a tutto relax (BZ)

Tanti i pacchetti a tema offerti dalla **catena di Biohotels in Alto Adige**. Molto richiesti, nel periodo post festivo, i **pacchetti su benessere, dimagrimento e salute**. In particolare sono molte le offerte per **Gastronomia in biohotel** in cui i cuochi cucinano solo piatti creati con prodotti biologici. **Bioarchitettura** dunque ma anche **alimentazione biologica, economia etica, basso impatto ambientale, wellness olistico**. Tante le offerte per **settimane bianche all'insegna del relax** ma anche dello sport, in alberghi di alta qualità a conduzione biologica ma non solo. Infatti, l'offerta è estesa anche a bio-locande e bio-pensioni, per ogni tipo di esigenza e budget.
Info: 4991239957, www.biohotels.it

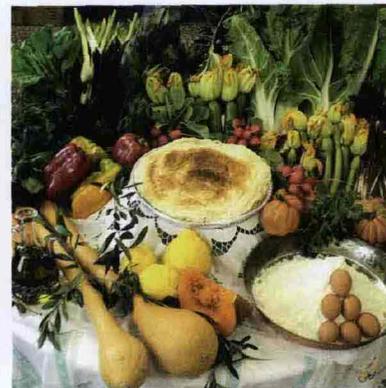


Golosaneve 2011 (TN)

Un week end di sci e sapori, questa la proposta di Golosaneve **dal 21 al 23 gennaio un tour enogastronomico delle malghe dell'Altopiano** di Brentonico, con le ciaspole e gli sci. Viene offerta anche una visita guidata e **degustazione di vini** nelle cantine aderenti alla Strada del vino e dei sapori della Vallagarina. L'altopiano con le cime innevate del Monte Baldo è a pochi chilometri da Rovereto e dalle **località sciistiche di Polsa e San Valentino**. Durante Golosaneve sarà possibile dedicarsi allo sci alpino, sci nordico, carving e snowboard nei due attrezzati snowpark. Due notti in hotel, prima colazione, degustazioni guidate, affitto delle ciaspole o degli sci a partire da 93 euro.
Info: 0464430363, www.visitrovereto.it

Turismo itinerante e sapori (MS)

Dal 15 al 23 gennaio il Salone del turismo itinerante alla Fiera di Carrara propone al suo interno la rassegna del turismo enogastronomico italiano, dove protagonisti saranno i **prodotti tipici e locali della Lunigiana e di tutta Italia**. Al centro della manifestazione il **turismo itinerante e quello all'aria aperta**, dunque campeggi, camper e in generale uno stile di vacanza **low cost** e per famiglie. **Turismo, alimentazione e vino per promuovere il territorio**, con uno sguardo attento alla qualità, al biologico, alla salute. Siamo in Toscana, dunque grande spazio all'olio d'oliva, ai vini pregiati, al miele, alle castagne, al farro e ai formaggi.
Info: 0585787963, www.tourit.it



Viaggiare con i piedi e l'anima

È uscito il nuovo catalogo per il 2011 dei **viaggi a piedi** organizzati dall'associazione *Le vie dei canti*, con numerose proposte sia per l'Italia sia per l'estero. A gennaio si possono prenotare i viaggi che partono a febbraio, in particolare quello tra **Fossombrone e Urbino** che si terrà **dal 26 al 27 febbraio**. I viaggi sono organizzati in piccoli gruppi scegliendo itinerari inusuali, percorsi a piedi, tenendo come guida **le storie, i cibi, le tradizioni anche alimentari di un luogo e di un territorio**. Per il 2011 sono 67 i viaggi attraverso paesi e paesaggi, zaino in spalla, a volte accompagnati da animali. Il catalogo si può scaricare direttamente dal sito o ricevere a casa, pagando 5 euro.
Info: 3287463537, www.viedeicanti.it

