

I Prodotti e le Ricette più Autentici e Tradizionali

Sapori d'Italia

29 Maggio/Giugno 2012
BIMESTRALE

EDIZIONI E5T Srl - ANNO V - N° 29
Taxe Perçue - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687

Quello che il mondo ci invidia!

DELIZIE DI PUGLIA

Il fiorone di Torre Canne

VENETO

**Rovigo e il
Medio Polesine**

ALTO ADIGE

Itinerario a Bolzano

TERRITORI BIO

Valmorel da scoprire

CALABRIA

**Serrano,
il peperoncino
di montagna**

CAMPANIA

La pastiera napoletana

11 RICETTE

nuove e della tradizione

ACCADEMIA DELLE 5T

**Solgoloso 2012:
territori, prodotti
e ricette**

**REGALA
L'ABBONAMENTO
CON PRODOTTO!**

sapori
pic

ISSN 1973 - 3089

20029



9 771973 308004

Euro 4,90

Dall'8 al 10 giugno - La Morra (CN) Libri da gustare

Il Salone del Libro Enogastronomico e di Territorio torna a La Morra con la 16esima kermesse dedicata alla letteratura golosa. Incontri letterari, appuntamenti enogastronomici, momenti di conoscenza del territorio, eventi legati alla musica e alle arti che ruotano intorno alla Grande Libreria, cuore pulsante della manifestazione, con una vasta selezione di titoli dedicati alla cucina, al cibo, al vino, al territorio. Novità del 2012 saranno le iniziative dedicate al mondo della fotografia nell'ambito del "Convivio delle Arti". Sabato

9 giugno si terrà infatti la prima maratona fotografica "Obiettivo La Morra 2012", dedicata a professionisti e appassionati, in cui ogni partecipante dovrà realizzare sei tipologie di immagini legate al territorio e alla manifestazione sulla base di temi assegnati sul momento in differenti luoghi del centro cittadino. La fotografia sarà anche protagonista di una serie di mostre di grandi Maestri disseminate sul territorio lamorrese, e accompagnerà la lunga tavola che sabato 9 giugno sarà allestita lungo le vie del centro storico.

Per informazioni: www.libridagustare.it



Dall'8 al 10 giugno - Mazara del Vallo (TP) Slow Sea Land

Il Forum Mediterraneo per la Pesca, nel centro storico di Mazara del Vallo, accoglierà i Paesi del bacino del Mediterraneo come collettore per la valorizzazione e la salvaguardia della Dieta Mediterranea e dei prodotti ittici del *Mare Nostrum*. Attraverso convegni, laboratori e degustazioni, Slow Sea Land racconterà le tradizioni produttive e le culture gastronomiche che s'incontrano nel Mediterraneo. Il focus sarà sui prodotti ittici, ai quali si affiancheranno le produzioni tipiche dei Paesi mediterranei: oli e vini,

pani e prodotti da forno, dolci e ortofrutta. Dalle 17 le vie della Casbah si animeranno con profumi e sapori del Mercato, vendita e assaggi delle tipicità gastronomiche. Un'area sarà dedicata alle Cucine di strada e ai Laboratori per conoscere specie meno note e sperimentare abbinamenti. Durante il Forum si affronterà il tema della sostenibilità delle tecniche di cattura e delle specie pescate, e si terrà un incontro dell'Osservatorio Mediterraneo della Pesca al quale, oltre ai rappresentanti italiani, partecipano Tunisia, Egitto, Malta, Libia e Siria.

Per informazioni: www.slowfood.it



Dall'8 al 12 giugno - Milano Convivio 2012

Convivio celebra la sua XI edizione: le firme più importanti della moda e del design unite nella più grande manifestazione benefica italiana per la raccolta fondi a favore di ANLAIDS Sezione Lombarda (Asso-

ciazione Nazionale per la Lotta contro l'AIDS). La Mostra Mercato si svolgerà dal 8 al 12 Giugno 2012 in Fieramilanocity - Padiglione 1, Gate 6. Ingresso libero dalle 10.00 alle 22.00

Per informazioni: www.conviviomilano.it

Convivio

8 giugno - Soave (VR) Vulcania 2012

Quarta edizione per Vulcania, il forum internazionale dei vini bianchi da suolo vulcanico, che metterà a confronto esperti nazionali ed esteri su temi che spaziano dall'enologia all'antropologia. Il vulcano è infatti una chiave di lettura trasversale in grado di comunicare i valori del vino in maniera diretta anche a coloro che non hanno competenze tecniche specifiche. L'edizione 2012 sarà tutta dedicata all'estero:

attraverso un percorso d'analisi e di assaggio che partendo dal territorio del Soave lambrà le altre Doc Vulcaniche, tra cui Lessini Durello, Gambellara, Colli Euganei, Bianco di Pitigliano, Campi Flegrei, Etna Bianco, Vesuvio, Ischia per poi sconfinare e proseguire a Madeira, al Giappone, all'Oregon e alle Hawaii, si cercherà di cogliere analogie e differenze nella percezione dei vini vulcanici a seconda dei paesi e delle culture d'origine. L'evento è esclusivamente dedicato agli operatori.

Per informazioni: www.ilsoave.com



Dal 12 al 17 giugno - Lecce Apulia Wine Identity

Sarà Lecce a ospitare la 2° edizione di Apulia Wine Identity, la manifestazione dedicata ai vitigni storici della regione: Negroamaro, Primitivo e Nero di Troia. Nel Complesso monumentale di Santa Chiara, oltre 250 vini in degustazione, una giuria internazionale chiamata ad esprimere il proprio parere sull'anteprima della vendemmia 2011; oltre 20 i ristoratori e chef coinvolti in Opera Food con cene d'autore e

seminari sulla cucina pugliese. Il meglio dell'enologia pugliese unisce le forze per ospitare, nel proprio territorio, una manifestazione importante per tutta la filiera enogastronomica pugliese. Grande novità di quest'anno il coinvolgimento della grande ristorazione regionale e della produzione agroalimentare d'eccellenza: cooking show, piatti raccontati dagli chef in cene d'autore, materie prime del territorio e sperimentazioni sensoriali del cibo pugliese protagonisti di coinvolgenti buffet e talk show.

Per informazioni: www.pugliabestwine.it



Dal 16 al 24 giugno - Forlimpopoli (FC) Festa Artusiana 2012

Nella patria di Pellegrino Artusi, 9 giorni di incontri, degustazioni, concerti, mercatini, riflessioni sul cibo. È la Festa Artusiana, appuntamento che rende onore all'autore de "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene", volume che ha "allevato" generazioni di famiglie della nostra penisola. Durante la Festa, si alterneranno oltre 150 appuntamenti fra laboratori e degustazioni, e una ventina di incontri imperniati sulla cultura del cibo. Un grande palcoscenico ai piedi della rocca tre-

centesca, che si trasforma in un luogo d'assaggio, con i vicoli e le piazze che diventano percorsi gastronomici grazie a oltre 30 ristoranti allestiti appositamente per la festa che si aggiungono a quelli già attivi a Forlimpopoli. Spazio anche alla riflessione culturale e sociale della tavola: il suo uso consapevole, la sua sostenibilità ambientale, la tipicità, per citare solo alcuni temi.

Per informazioni: www.festartusiana.it
www.casartusi.it

