

NEWS FELICI & CONTENTS

TACCUINO

DIRE, FARE, SCOPRIRE...



www.ecostampa.it



Festival Internazionale di Cinema e Cibo
BOLOGNA, 6-10 MAGGIO 2009



FESTIVAL INTERNAZIONALE DI CINEMA E CIBO

Il festival, promosso da Slow Food e dalla Cineteca del Comune di Bologna, propone dal **6 al 10 maggio**, film, cortometraggi e serie tv che sviluppano in maniera originale un discorso sul cibo e che conservano la memoria gastronomica dei paesi come il progetto "Terra Madre" presentato dal regista Ermanno Olmi. Inoltre, Slow Food unisce le sue proiezioni agli Snack Slow, un modo originale di combinare la passione del cibo con quella per il cinema. www.slowfoodonfilm.com

SAGRA DEGLI ASPARAGI

Dall' **1 al 3 maggio** Castel Campagnano (Ca) ospita la sagra degli asparagi, giunta alla sua VIII edizione. La degustazione dei piatti tipici a base di asparagi è accompagnata dal Pallagrello, l'ottimo vino locale, e si tiene nella piazzetta della località Squille, animata per l'occasione da musiche e balli.



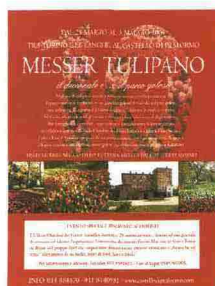
CITTÀ DI CAGLI
Marche - PU
1-2-3 MAGGIO 2009
DISTINTI SALUMI
RASSEGNA NAZIONALE DEL SALUME

DISTINTI SALUMI

Cagli (Pu) ospita, dall' **1 al 3 maggio**, la V edizione della "Rassegna Nazionale del Salume", il più noto appuntamento del gusto dedicato all'artigianato norcino di qualità, firmato Slow Food. La città apre gli antichi palazzi nobiliari e trasforma le stanze in sale di degustazione e percorsi didattici, che rendono unica l'esperienza sensoriale dedicata all'assaggio dei sapori tipici delle Marche. www.distintisalumi.it

FESTA DELLA FOCACCIA DI RECCO

L'incantevole cittadina di Recco (Ge), affacciata sul golfo del Paradiso, il **24 maggio** ospita la Festa della focaccia, una gustosa specialità composta da due sottili fogli di pasta ripiene di crescenza. Il divertente trenino della focaccia permette di percorrere le strade del gusto e dello shopping, allietate da simpatici intrattenimenti, in modo comodo e originale. Da non perdere, al mattino, la distribuzione della focaccia "normale e con le cipolle".



CASCINE IN PIAZZA

Domenica 3 maggio la mostra-mercato dei prodotti agroalimentari del comune di Pralormo (To) offre la possibilità di degustare i prodotti tipici provenienti dalle cascine e dai laboratori di panificazione. Il percorso, un susseguirsi di colori, sapori e profumi, alterna i vini (Barbera e Nebiolo) alle carni e ai salumi (coniglio grigio e salame di giora), le eccellenze gastronomiche (seirass, tome e robiola) alle antiche conserve alimentari e alle farine. Info: 011 9481103



LA SICILIA IN CUCINA: IL TURISTA BUONGUSTAIO

Per rendere gustoso e indimenticabile il soggiorno a Taormina, il raffinato Hotel Villa Carlotta propone un'offerta che include il tour enogastronomico, durante il quale è possibile visitare il colorato mercato della cittadina e aggirarsi tra le bancarelle ricche di gustosi prodotti tipici dell'isola, per fare la spesa in vista della lezione di cucina in albergo. Da non lasciarsi sfuggire i saporiti formaggi, provola dei Nebrodi in testa, e gli ottimi oli extravergine di oliva locali.

www.villacarlotta.net



È VERDISO: MOSTRA DEL VINO E DELLA GRAPPA

Combai (Tv), comune immerso nei magnifici paesaggi compresi tra le colline di Valdobiadene e Vittorio Veneto, l'8

maggio inaugura la mostra dedicata al vino Verdiso. Legata alla mostra, la manifestazione "Sbecotando" offre il **10 maggio** la possibilità di una passeggiata tra i vigneti di Combai allestiti, per l'occasione, con punti di ristoro per i più golosi.

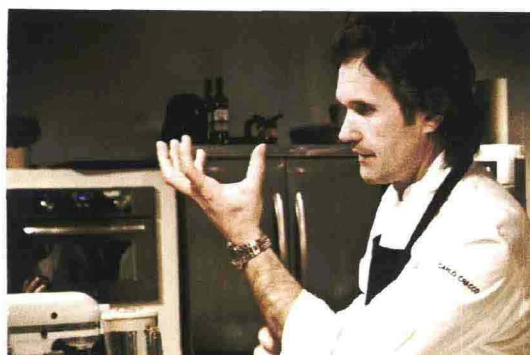
www.primavera.prosecco.it



21

SOSTANZA E FORMA

Il progetto "Sostanza e Forma", dedicato al buon gusto e al design, è organizzato da KitchenAid e si traduce in una serie di appuntamenti da non perdere con l'arte culinaria, in compagnia dello Chef di fama internazionale Carlo Cracco. Gli incontri, previsti il **6** e il **20 maggio**, si tengono presso il Teatro Z, via Thaon di Revel, 7, a Milano. Per maggiori informazioni www.kitchenaid.it



FORMAGGI D'AUTORE

Il **23** e il **24 maggio** si tiene, tra le splendide strade del borgo medioevale di Gualdo (Mc), la XIII edizione di "Formaggi d'autore". La rassegna, organizzata in collaborazione con Slow Food Marche, è un gustoso itinerario con banchi di vendita e degustazione di formaggi provenienti dalle diverse regioni italiane che sono il frutto di tradizioni centenarie. L'intero fine settimana vede sulla scena un irresistibile mix di formaggi: dai formaggi freschi (mozzarella, stracchino, tomini), agli erborinati (gorgonzola, roquefort e i blue), dalle forme a lunga stagionatura (grana, parmigiano, pecorino) a quelli tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo di pecora). Insomma, una rassegna per tutti i gusti, dove non mancano gli spettacoli teatrali, le animazioni, le musiche e i giochi per bambini.