

gustAppunto

Appuntamenti, fiere, corsi, vacanze ecologiche, iniziative etiche e solidali

a cura di Saverio Pepe



Il mercato della tavola valdostana (AO)

Appuntamento per il **12 ottobre** al **borgo medievale di Bard**, ai piedi dello storico forte, per Marché au Fort, rassegna enogastronomica dedicata alla degustazione e vendita dei **prodotti tipici della Valle d'Aosta**. Tra le specialità, la fontina, prodotto simbolo della valle ed altri formaggi tipici, come il **Valleé d'Aoste Fromadzo Dop**. Spazio anche ai vini Doc valdostani, alle grappe e al **génépy**, un distillato tipicamente valdostano, prodotto con *Artemisia glacialis* e *Artemisia weber*. All'interno del Forte di Bard sono aperte al pubblico le attività commerciali, divise in aree tematiche: artigianato, cioccolateria, libreria e sapori.

Info: 0125833811, www.fortedibard.it

101 anni di Mostra del Bitto (SO)

Dal 17 al 19 ottobre a Morbegno, al Polo Fieristico provinciale, torna la storica Mostra del Bitto, giunta alla 101esima edizione. I visitatori verranno coinvolti in **assaggi e degustazioni**, e potranno vivere esperienze nuove, come imparare a **mungere mucche e capre** e provare a produrre il formaggio. E, tra le novità, la **Disfida degli chef**: gli ingredienti della Valtellina – grano saraceno, mele, vini doc, miele, bresaola, formaggi Dop – verranno elaborati secondo la centenaria tradizione culinaria ma anche reinterpretati con spirito innovatore in ricette create da chef contemporanei grazie ad insoliti abbinamenti ed inedite tecniche.

Info: tel. 0342615502, www.mostradelbitto.it

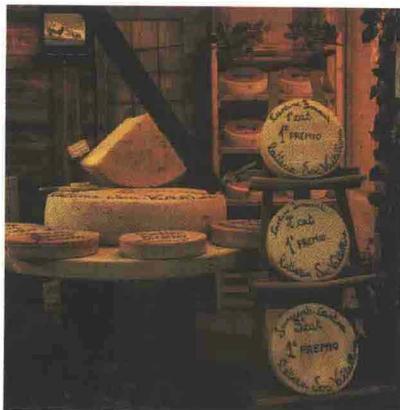


Foto Roberto Bongo

Funghi d'oro intorno Torino

Il fungo, simbolo, sapore ed orgoglio delle terre e delle montagne della Provincia di Torino, sarà il protagonista della 12a rassegna gastronomica **Fungo d'oro** realizzata dal Museo del Gusto di Frossasco. Durante tutto il periodo, dal 26 settembre al 26 ottobre, il "Re del bosco", rigorosamente **proveniente dalle montagne della Provincia di Torino**, potrà essere degustato in **menù** i cui costi variano dai 25,00 ai 45,00 euro. Accanto alla rassegna si svolgeranno inoltre **tipiche sagre a base di funghi** a Giverno, Coazze, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Prarostino, Bibiana e Pinerolo.

Info: Ufficio IAT Pinerolo, 0121795589
www.museodelgusto.it



Altrocioccolato a Gubbio (PG)

Dal 16 al 19 ottobre 2008 si svolgerà a Gubbio l'ottava edizione della manifestazione Altrocioccolato, promossa dall'**Associazione Umbria Equo-Solidale** e dal Comune di Gubbio, col patrocinio della Regione Umbria. Ad Altrocioccolato si potrà gustare il cioccolato dei produttori del circuito equo e solidale. La manifestazione, che si svolgerà nella bellissima cornice della città medievale di Gubbio, sarà come sempre accompagnata da **eventi culturali e di approfondimento**, da laboratori con le scuole e per il pubblico, da **assaggi e degustazioni**, da momenti ludici e di spettacolo: segnaliamo in particolare la presenza di Ascanio Celestini sabato 18/10, i concerti-aperitivo e serali di sabato 18 e domenica 19.

Info: 3404685071, www.altrocioccolato.org



Franciacorta in bianco: i formaggi in mostra (BS)

Castegnato, comune del territorio bresciano, diventerà la **capitale dei formaggi italiani**, dal **10 al 12 ottobre** con **Franciacorta in bianco** vetrina nazionale dei prodotti lattiero caseari. Tra i formaggi più apprezzati, il **formaggio di fossa**, il **pecorino di Picinisco**, la **marzolina ciociara**, il **canestrato pugliese**, il **raveggiolo della Toscana**, il **piacentinu ennese** e, naturalmente, il **bagoss bresciano**. Spazio anche ai formaggi francesi con il **bleu de pays** e il **camembert**. Tra le novità, il gelato di latte d'asina. Due i convegni: uno sul **fatuli**, un caprino ormai raro e l'altro dal titolo **Invecchiare alimentandosi con il parmigiano**.

Info: 0302146881, www.franciacortainbianco.it



Salone del gusto e Terra madre (TO)

Evento doppio quello dal **23 al 27 ottobre** al Lingotto Fiere – Oval di Torino. Il **Salone internazionale del gusto** si presenta insieme a Terra madre, l'incontro delle comunità del cibo che raccoglie contadini, artigiani e pescatori da 130 nazioni, mossi dal principio della sostenibilità ecologica. Due eventi collegati, i cui protagonisti, quest'anno, sono i prodotti, oltre che dell'**Italia, del Libano e del Mali**. Cuore della manifestazione le **Vie dei mercati**, dedicate agli orti, ai formaggi, ai salumi, all'olio, al grano, alla carne, al pesce e ai dolci. Troviamo poi la **Banca del vino**, insieme allo spazio dedicato alla birra, ai laboratori e ad eventi teatrali.

Info: 0172419 611, www.salonedelgusto.it

ALTROCIOCCOLATO
dove la giustizia sa di cacao
COMMERCIO EQUO SOLIDALE IN FESTA
GUBBIO 16/19 OTTOBRE '08
www.altrocioccolato.org



Boccaccesca a Certaldo (FI)

Nei primi due fine settimana di ottobre (3/5 e 10/12) si svolge a Certaldo la decima edizione di Boccaccesca, mostra delle **eccellenze della tradizione artigianale ed enogastronomia toscana**. Le produzioni del territorio sono protagoniste in stand e ristoranti ma anche di **degustazioni**, lezioni tenute da chef, corsi di cucina, laboratori di approfondimento e percorsi del gusto allestiti all'interno di corti e giardini lungo le vie del borgo antico. Non solo cibo, ma anche **Mastri in mostra**: nelle suggestive stradine medievali si ritroveranno infatti artigiani provenienti da ogni angolo della Toscana, presenti con spazi espositivi e impegnati nella realizzazione dal vivo dei loro manufatti.

Info: 0571663384, www.boccaccesca.it



Formaggi, vini e tartufi di Volterra (PI)

Il territorio è quello delle Crete senesi, dei marmi e dei calanchi etruschi a Volterra, i prodotti, quelli dell'eccellenza gastronomica toscana. **Volterragusto parte l'11 e il 12 ottobre con il Festival del formaggio**, con i prodotti caseari del territorio, tra cui il pecorino. **Il 18 e il 19 sono dedicati al vino di Volterra e della val di Cecina**, tra cui il Chianti e il Montecarlo. Domenica 26 ottobre e 2 novembre sono dedicati al prezioso **tartufo delle colline di San Miniato**, con **Tartufando**, sagra con stand gastronomici. È possibile accompagnare i tartufai locali con i segugi, a caccia di tartufi (è necessario prenotare).

Info: 058886099, www.volterragusto.com

Eurochocolate più equa e solidale (PG)

Dal 18 al 26 ottobre torna Eurochocolate a Perugia, l'evento più seguito dagli amanti del cacao e della cioccolata, con i consueti eventi gastronomici e culturali. Grande spazio per *Eurochocolate world*, dedicato ai Paesi produttori di cacao e al *Chocolate show* animato dai prodotti a base di cioccolato. Anche quest'anno Eurochocolate sarà preceduta, **il 12 ottobre, dal Chocoday**, celebrazione del cioccolato puro per la difesa del prodotto di qualità, nel rispetto dei criteri di **equità e sostenibilità della filiera produttiva**. Importante e qualificata la presenza dei produttori del commercio equo e solidale a marchio Transfair.

Info: 800611214, www.eurochocolate.com

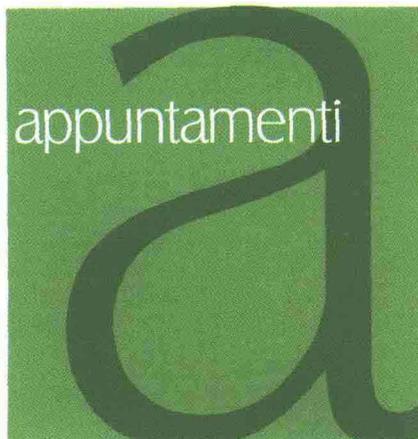


Strumenti per un futuro ecosostenibile (MI)

Dal 31 ottobre al 2 novembre al Datch Forum di Assago si tiene Ecofutura, la fiera patrocinata da Federbio (Federazione agricoltura biologica e biodinamica) e da Ecolife, l'associazione dei professionisti del benessere. L'appuntamento è diviso in 5 aree tematiche: **abitare bene, mangiare sano, benessere e salute, muoversi low - impact, turismo e relax**. Durante i tre giorni, conferenze ed eventi culturali faranno da supporto alle aziende impegnate nella promozione del cibo sano. Particolarmente ricca la presenza di espositori legati al mondo del turismo verde. L'ingresso costa 10 euro.

Info: 0222229206, www.expo-ecofutura.it





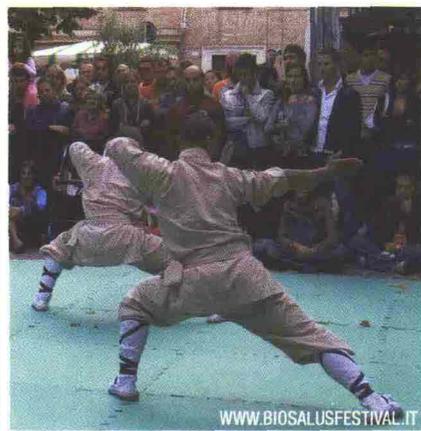
Arriva la Biodomenica 2008

Nelle piazze italiane **Il bio che fa bene al clima e alla salute**. Questo lo slogan del 5 ottobre per Biodomenica, **la giornata della campagna nazionale promossa da Aiab, Legambiente e Coldiretti**. Una festa a base di degustazioni, spettacoli e prodotti rigorosamente biologici con la possibilità di fare acquisti direttamente dagli agricoltori. Al centro dell'iniziativa 2008, il contributo fondamentale dell'agricoltura biologica alla riduzione dei gas serra e al rispetto del Protocollo di Kyoto. Gli organizzatori vogliono promuovere i **menù della dieta mediterranea, con prodotti di stagione e locali**.

Info: www.biodomenica.it

BioSalus ad Urbino

BioSalus è un evento culturale, artistico, commerciale e gastronomico dedicato al **biologico e al benessere olistico**. Si svolge ad Urbino dal 3 al 5 ottobre ed è un evento che coniuga cultura e commercio, divulgazione popolare e approfondimento specialistico, rigore scientifico e tradizione. Durante BioSalus 2008 saranno numerose le occasioni per creare contatti interessanti con i professionisti del settore che presenzieranno a **convegni, conferenze, seminari** e nelle **aree espositive**. Il suggestivo centro storico di Urbino, infatti, ospiterà convegni sull'alimentazione biologica ed intolleranze alimentari, conferenze sul benessere, esposizioni e vendita di prodotti biologici. Una sezione tratterà del **Tibet, il "Paese-ospite" di questa edizione**.
Info: 0722351420, www.biosalusfestival.it



Degustibooks: la cultura del cucinare (FI)

Degustazioni e laboratori tematici, presentazioni di libri, spettacoli teatrali, musica, reading letterari, convegni, grandi chef che prepareranno i propri piatti davanti al pubblico. Così si presenta la seconda edizione di Degustibooks **alla Fortezza da Basso a Firenze, dal 23 al 26 ottobre**. Tre i concorsi letterari - culinari di questa edizione: **Galeotta fu la cena** per i racconti dedicati al cibo, **Viaggi golosi** riservato agli studenti e **Ricette tra le righe**, concorso dedicato alle ricette ispirate a romanzi. Saranno inoltre organizzate iniziative dedicate al viaggio e al turismo etico e sostenibile.

Info: 0553218449, www.degustibooks.it

IO FACCIO LA CENA GIUSTA



Settimana del commercio equo

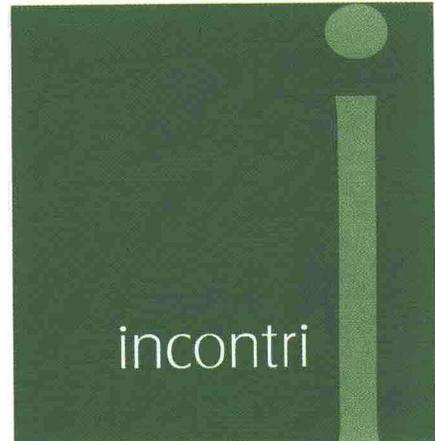
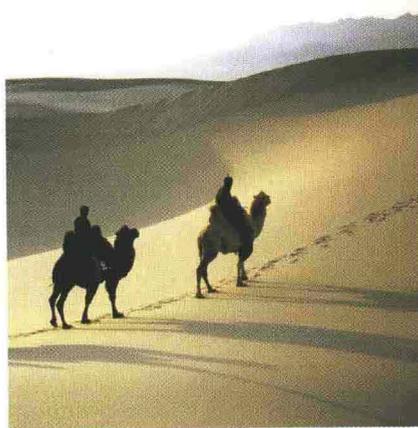
Dal 18 al 26 ottobre ritorna, alla sua quinta edizione, **lo faccio la spesa giusta**, che coinvolge supermercati, librerie, ristoranti, piazze. La manifestazione vuole promuovere il commercio equo e solidale e far conoscere la sua identità etica, attraverso offerte e assaggi in oltre 3000 punti vendita. Legate all'iniziativa sono anche gli appuntamenti organizzati nelle filiali di **Banca popolare etica e da Legambiente**. Grazie alla collaborazione tra **agriturismi biologici e il circuito Biocard**, tra il 17 e il 18 ottobre si svolgerà **lo faccio la cena giusta** in cui i locali proporranno un menù all'insegna dei prodotti equo e solidali.

Info: www.fairtradeitalia.it, 0498750823

Documentari sulle aree protette (SO)

Dal 6 all'11 ottobre 2008 torna **Sondrio festival**, rassegna cinematografica nata nel 1987 per celebrare i migliori documentari naturalistici realizzati nelle aree protette di tutto il mondo. Obiettivo dell'evento è la promozione del **patrimonio naturalistico, paesaggistico, etnografico e storico** delle aree protette. La rassegna 2008 sarà particolarmente differenziata, con produzioni che racconteranno diversità ambientali, faunistiche e di popolazioni umane spesso fra loro agli antipodi. Un itinerario specifico, all'interno della manifestazione, è legato alla scoperta dei **sapori e delle tradizioni culinarie dei Paesi del mondo**.

Info: 0342526260, www.sondriofestival.it



Intolleranze alimentari e rimedi naturali (MI)

"50&Più Università" e **Sapere. Il sapore del sapere** insieme per l'organizzazione dei convegni di ottobre a Palazzo Castiglioni in Corso Venezia a Milano. Si parte il 10 ottobre con **"Intolleranze alimentari e infiammazioni croniche: nuove scoperte e test diagnostici per prevenire e curare le allergie, dall'infanzia sino alla terza età"**. Altro appuntamento il 24 ottobre con **"Alimentazione corretta e rimedi naturali nel controllo dell'apparato gastro-enterico e della flora intestinale"**. A fare da relatori, medici, esperti del settore dell'alimentazione e delle cure naturali. La partecipazione è gratuita ma la prenotazione obbligatoria.

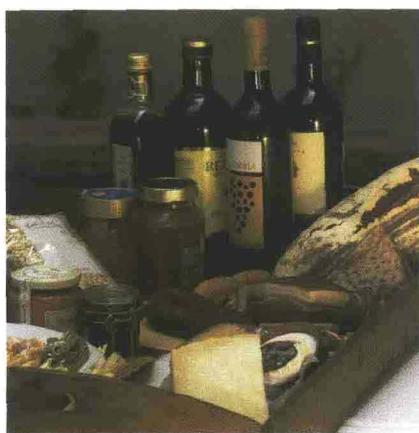
Info: 0266114397, www.saporedelsapere.it

Educazione alimentare e corsi di cucina (BG)

Nutrirsi di salute è il titolo di una serie di corsi organizzati a Bergamo da Rossana Madaschi, dietista e docente di Scienza dell'alimentazione al Centro di formazione professionale di Bergamo. Si inizia con una parte teorica di **educazione alimentare** e si prosegue con la preparazione di pietanze naturali con **ingredienti biologici e di stagione**. A concludere il corso, la **degustazione** del menù completo che include **8-9 ricette dall'antipasto al dolce**. I corsi si tengono in diversi centri di Bergamo e le iscrizioni sono aperte tutto l'anno.

Info: 3470332740

rossynatura@tiscali.it



Corso per cuochi naturali (LU)

La scuola di alimentazione naturale **Gioia di vivere** organizza, con diverse date durante l'anno, il **Corso per cuochi naturali**, diviso in Corso base di alimentazione naturale e Corsi pratici di cucina. La prima parte del corso si svolge in **4 giornate o 12 incontri settimanali**, toccando gli argomenti più importanti dell'alimentazione naturale. La seconda parte è dedicata alla pratica per la realizzazione di primi piatti, dolci al cucchiaio, pietanze con le alghe, pane, pizze e torte sane e naturali. Gioia di vivere, oltre alla scuola per cuochi naturali, propone anche **la scuola di terapisti di alimentazione naturale**.

Info: 0583327198, www.gioiadivivere.it

Autunno alla Sanagola (MI)

La Sanagola

Continuano anche ad ottobre i **corsi proposti dalla Sanagola** in via Carlo Farini 70 a Milano. Domenica 5 dalle 10:00 alle 15:30 sarà la volta di **"Piatti equilibrati di pesce"**, un corso tenuto da Fabrizio Martinelli, mentre sabato 11 e domenica 12, sempre dalle 10 alle 15.30 si imparerà a preparare **"Pane, pizza e focacce"** sotto la guida di Gian Franco Berton. Continuano anche i corsi dedicati alla salute e al benessere: domenica 19 **"Introduzione allo shiatsu"** con Valter Vico dalle 10:00 alle 17:00 e i consueti corsi di Martin Halsey su **"Scienza e nutrizione"**, domenica 19 e domenica 26 dalle 10:00 alle 17:00. Il costo di ogni giornata di corso è di 95 euro.

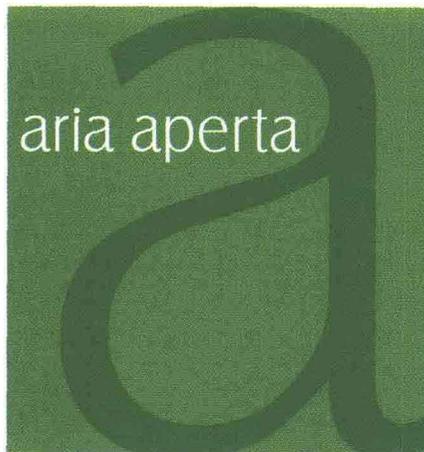
Info: 026687188, www.lasanagola.com

Sane conferenze in Brianza (MI)

Il comitato "Verso il **Distretto di Economia solidale della Brianza**" ha organizzato, con il patrocinio della ASL MI3 e diversi enti locali, sei **serate sui temi della salute** allargati alle questioni etiche ed ambientali. Questo mese, il 7, a Triuggio, alle 20:45 nella Sala Consigliare in via Vittorio Veneto 15 si svolgerà l'incontro **"Biologico: mito, moda o necessità?"** con l'intervento di Andrea Ferrante, presidente dell'AIAB; il 22 a Giussano, nella Sala Consigliare di piazzale Aldo Moro 1, sempre alle 20:45, il tema sarà **"L'alimentazione naturale"**: presenti Giovanni Bonfà, direttore del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL MI3 e Venetia Villani, direttore di *Cucina naturale*.
Info: desbri@lamondolfiera.it, 0392399213

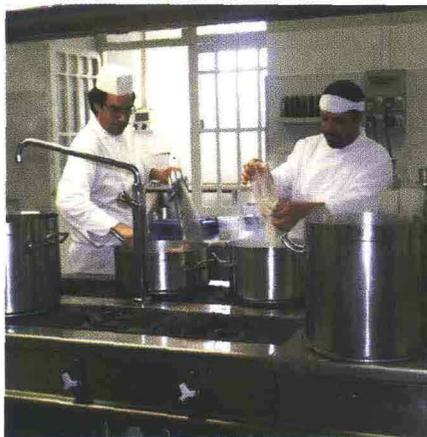
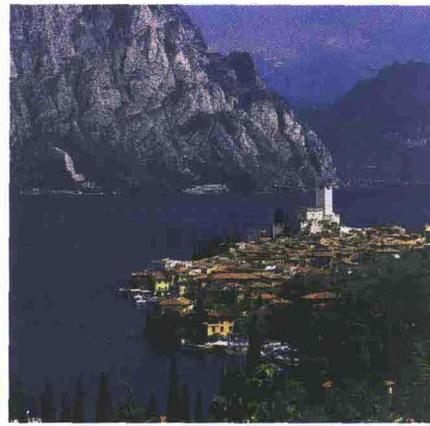
L'arte della cucina vegetariana (TN)

A Roncegno, in Valsugana, Casa Raphael è un istituto che utilizza le metodiche della **medicina antroposofica**. Nel calendario delle attività organizzate quest'autunno segnaliamo il **Corso di esercitazioni pratiche di cucina**, che si svolgerà dal 16 al 20 novembre. Si vogliono fornire conoscenze utili per mangiare in maniera più sana imparando a cucinare **piatti vegetariani**, a riconoscere ed utilizzare le **erbe in cucina**, a fare **dolci più leggeri** ed a cucinare i vari **sostituti della carne** (tofu, seitan, cereali, legumi). Per la preparazione dei cibi verranno usati solo **ingredienti integrali biologici e biodinamici**. Per lezioni, esercitazioni pratiche, soggiorno in pensione completa in camera doppia il costo è di 430 euro a persona. *Info: 0461772000, www.casaphael.com*



Ciottolando con gusto sul lago di Garda (VR)

"Ciottolando" è il neologismo proposto dai ristoratori di Malcesine per descrivere il girovagare tra i vari locali, alla ricerca delle eccellenze della cucina del veronese. L'abitato medievale è infatti pavimentato con ciottoli del lago. **L'appuntamento è per il 4 e il 5 ottobre** ed è suddiviso in 3 percorsi gastronomici: **il salato, il piccante e il dolce**. Si partecipa acquistando, per 35 euro, il biglietto valido due giorni. Verrà consegnata una mappa della città, dove saranno segnalati tutti i locali con la propria specialità. La proposta, a metà tra sagra e turismo, vuole delineare un percorso ideale tra i vari gusti, **mescolando tradizione e innovazione culinaria**. *Info: 0457400837, www.ciottolando.com*



Giornata nazionale del trekking urbano

Alla scoperta del **Piatto del trekking**: questo il tema della V giornata nazionale del Trekking urbano. Il **31 ottobre** ristoranti e osterie di 33 città propongono cene a base di piatti tipici ai turisti a piedi. Nato nel 2002 da un'idea dell'assessore al turismo di Siena, Donatella Colombini, il turismo a piedi o trekking urbano è diventato un modo di contrastare il turismo mordi e fuggi. Quest'anno **l'evento si svolgerà di notte**, alla scoperta dei luoghi più paurosi e oscuri delle antiche città italiane. Con il piatto del trekking, **menù diversi a prezzi promozionali**, i trekker potranno fare una sosta gastronomica a base di prodotti tipici. *Info: 0577292128, www.trekkingurbano.info*