



gustAppunto

a cura di Saverio Pepe

APPUNTAMENTI, FIERE, CORSI, VACANZE, INIZIATIVE SOLIDALI

fiere e sagre



Slow Fish (GE)

Appuntamento dal **9 al 12 maggio** al porto antico di **Genova** con **Slow Fish**, l'evento che mostra la pesca sostenibile ed ecologica come modello salutare per l'ambiente e la salute. Il calendario è ricco di appuntamenti con le degustazioni guidate dei **Laboratori del gusto**, i grandi chef protagonisti dei **Teatri del gusto**, i **Laboratori dell'acqua**, i **Percorsi educativi menu** rivolti al pubblico e alle scuole. Un'occasione per ripercorrere la storia della pesca artigianale, incontrando i produttori dei Presidi del mare e quelli della sezione espositiva del mercato. Presenti le **Osterie del Mare** e le **Isole del Gusto**, per scoprire i territori attraverso la gastronomia, incontrare i cuochi e partecipare a degustazioni guidate. *Info: 0172419611*



Officinaria, l'alimentazione bio (PV)

Appuntamento dal **1 al 5 maggio** con **Officinaria** al **Castello di Belgioioso**. Nelle quattro giornate dell'evento saranno presentate diverse tematiche legate al mondo del biologico: alimentazione, abbigliamento, ambiente, arredamento, cosmesi, complementi d'arredo, erboristeria, editoria, detersivi e prodotti per l'igiene personale, piante officinali, commercio equo e solidale. **Particolare attenzione per il km zero, il biologico e gli alimenti speciali per vegani e celiaci.** A corredo della manifestazione **seminari**, presentazioni editoriali, **laboratori pratici** per conoscere l'alimentazione biologica e la produzione agricola sostenibile in Italia. L'ingresso costa 8 euro. *Info: 0382970525*

Birra a Orticola 2013 (MI)

Quest'anno alla mostra-mercato milanese dedicata ai fiori e alle piante, Orticola 2013, debutterà anche il luppolo. Assobirra ha scelto questa manifestazione per raccontare tutta **la storia e la natura contenute in un bicchiere di birra, le semplici regole per servirla e i suoi abbinamenti in cucina.** Questo matrimonio, tra il *gardening* e il mondo della birra, verrà celebrato a Milano dal **10 al 12 maggio** nei **giardini pubblici Indro Montanelli** in Via Palestro, attraverso la campagna **Birra, scelta naturale.** Sarà distribuito anche un opuscolo nel quale la birra viene abbinata a semplici ricette. *Info: 028900870*



Per corti e cascine (Lombardia)

Domenica 19 maggio torna per **Corti e Cascine**, giornata di **porte aperte in quasi 100 aziende agricole**, distribuite nel territorio lombardo. Gli appuntamenti che proseguiranno sino a fine anno, avranno un calendario di eventi, dai mercati nelle piazze e nelle cascine, alle iniziative itineranti tra cibo e cultura. Il pubblico avrà la possibilità di **entrare nelle aziende agricole e visitare le cascine, gli allevamenti e le coltivazioni** oltre ai laboratori dove avvengono i processi di trasformazione dei prodotti. Obiettivo principale di questa iniziativa è **promuovere la conoscenza dei prodotti di fattoria.** Degustazioni e **vendita diretta** saranno quindi sempre presenti. *Info: 0267078281*



Alto Adige del vino (BZ)

Sarà il **Pinot Nero** ad aprire la stagione altoatesina 2013 dedicata ai suoi vini di eccellenza. Un susseguirsi di iniziative e degustazioni, a partire da Egna e Montagna, che ospiteranno dal **11 al 13 maggio le Giornate del Pinot Nero.** Nei tre giorni si potranno assaggiare i vini che hanno partecipato al Concorso nazionale. Sarà poi la volta del **Simposio Internazionale del Gewürztraminer** che si terrà dal **22 al 23 maggio a Termeno**, presso il Castel Rechenthal, dove si svolgeranno le degustazioni. Infine Bolzano, dal **26 al 28 maggio**, si trasformerà in una grande vetrina delle eccellenze dell'Alto Adige, in cui si esibiranno chef stellati ed esperti di vini. *Info: 0471945773*



Il seme di Gaia (TV)

Fiera del biologico e del benessere di stampo steineriano, Il seme di Gaia è una manifestazione artistica, commerciale e gastronomica dedicata all'alimentazione salutare e alle terapie dolci. **Laboratori per bimbi** a cura della Scuola Steineriana Michael di Treviso, conferenze, seminari sul cibo e sugli alimenti, arricchiranno l'evento in programma a Villa Manolesso Ferro di Treviso, dal **10 al 12 maggio.** Grande spazio anche a espositori legati al **commercio equo e solidale.** Tra le altre ci sarà la conferenza *Vegetarianesimo: religioni a confronto* a cura dell'associazione Il Simbolo che si occupa della **promozione del biologico e dell'eco sostenibile.** La giornata di domenica sarà dedicata alla **panificazione casalinga.** *Info: 3342672124*



gustAppunto

BioEst (TS)

Appuntamento con **BioEst** al parco di San Giovanni a **Trieste dal 25 al 26 maggio**. La manifestazione vuole essere la **fiera dei piccoli produttori, delle produzioni di eccellenza biologiche** senza marchio e a bassa distribuzione. Ospita piccoli produttori, sia nel campo dell'**agricoltura ecologica** che dell'**artigianato biocompatibile**, provenienti da Italia, Austria, Slovenia e Croazia. **Olio, miele, ortaggi, frutta, prodotti del sottobosco** carsico, **vini**, conserve e dolci, sono i principali protagonisti alimentari della manifestazione. Saranno presenti anche gruppi ambientalisti, animalisti, botteghe del commercio equo, associazioni di volontariato. *Info: 3470943768*



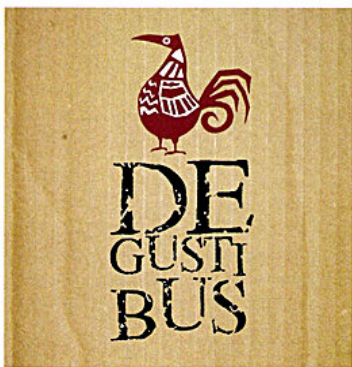
Sagra del carciofo moretto (RA)

Uno dei prodotti più famosi del comune di Brisighella è l'olio extravergine d'oliva, ma molto apprezzato è anche il piccolo Carciofo Moretto. Per celebrare questo prodotto, nel mese di maggio, prende vita la **Sagra del Carciofo Moretto**, in programma nelle **domeniche 12 e 19**, in cui quest'ortaggio sarà servito negli stand in tante gustose ricette. Tradizionalmente si mangia crudo e leggermente lessato, condito con sale e olio "Brisighello", ma lo troverete protagonista anche di altri piatti, come i **tagliolini calamari e Moretto, mezzelune con Moretto e formaggio di fossa**, insalatina di Moretto con caprino in parmigiano croccante e molte altre ancora. *Info: 054681166*



De Gustibus di maggio (PR)

Appuntamento con De Gustibus per il **4 e 5 maggio**, la mostra mercato costruita per far conoscere al pubblico piccoli produttori selezionati per la loro alta qualità certificata. L'evento si svolge nei giardini e negli interni di **Villa Malenchini a Carignano**, offrendo l'enogastronomia naturale e anche biologica, connotata da storia e raffinatezza. Spazio anche al **giardinaggio** e all'**artigianato artistico**. La **Terrazza dei Saperi e dei Sapori** ospiterà degustazioni guidate, conferenze, presentazioni di libri. Nel mercatino ci saranno le eccellenze dei **prodotti regionali di nicchia** realizzati da chi lavora ancora secondo criteri familiari, con metodi biologici e biodinamici. *Info: 0521506604*



Fragola di Lagosanto (FE)

A Lagosanto, considerata la capitale della fragola in Italia, il **18 e 19** e il **25 e 26 maggio**, torna la **kermesse** dedicata a questo frutto. Oltre allo stand gastronomico di piatti tradizionali, in piazza ci sarà il **ristorante con menu tutto a base di fragole**, dal risotto di pesce ai dolci, oltre che antipasti e bevande. In programma anche la sfida gastronomica **La fragola nel piatto** durante la quale i migliori cuochi del territorio si confronteranno nella preparazione di ricette a base di fragola. **Numerosi i punti vendita** dove acquistare sia il prodotto fresco sia le piantine per la coltivazione. Sarà inoltre possibile seguire il percorso della manifestazione in bici o in treno elettrico. *Info: 3930408728*

Mangia Bio
Nutri la Mente
Salva l'Ambiente

Miscela per
Pane bio



ANTICO MOLINO ROSSO®

la natura è buona.

molinorosso.com
eshop.molinorosso.com

Bio di qualità



eshop.molinorosso.com





gustAppunto



Terra Equa (BO)

Il **Festival del commercio equo e dell'economia solidale** sarà il **25 e 26 maggio** a Palazzo Re Enzo nel cuore antico di Bologna, a ingresso libero. L'evento riunisce le più importanti aziende e associazioni che si occupano di commercio equo e solidale, con **mercato, degustazioni, seminari e workshop**. Un incontro che vuole essere sia l'occasione per conoscere i prodotti di questo tipo di commercio sia la possibilità di approfondire la conoscenza dei meccanismi del mercato. Quaranta gli stand di prodotti in vendita, venti i **laboratori**, tre **spettacoli**. Gli incontri saranno sui temi del consumo responsabile, l'autoproduzione energetica, il turismo sostenibile.

Info: 0516375111

L'eccellenza del fatto a mano (FI)

Torna **Artigianato e palazzo** con i protagonisti della manualità e degli antichi mestieri, nel seicentesco Giardino Corsini di Firenze, **dal 16 al 19 maggio**. L'evento vuole **rivalutare la figura dell'artigiano e del suo lavoro**, anche nel campo alimentare, facendo conoscere le eccellenze in questo settore e valorizzando la tradizione. La mostra presenta per tre giorni oltre **ottanta maestri artigiani provenienti da tutta Italia e dall'estero** che, ricostruendo un angolo delle botteghe, eseguono dimostrazioni pratiche su come si realizzano i loro manufatti. I visitatori potranno assaggiare le **prelibatezze proposte dalle aziende di alta gastronomia**.

Info: 0552654589



Italia beer festival (RM)

Un festival dedicato completamente ai **birrifici artigianali** e alle **produzioni biologiche**. L'appuntamento è **dal 10 al 12 maggio** presso lo spazio Atlantico, viale dell'Oceano Atlantico 271. La formula già sperimentata, ripropone accanto agli **stand dedicati alla birra**, i **banchi d'assaggio di prodotti artigianali del settore gastronomico**. Saranno oltre 200 le birre in degustazione provenienti da numerose regioni italiane. Tra le specialità, si potranno assaggiare le **birre italiane** e le nuove birre realizzate con aggiunta di segale, frumento e altre specialità. Sarà possibile partecipare a incontri dedicati alla **birra fatta in casa**. L'ingresso costa 8 euro.

Info: 065915727



Festa dei vegetariani (RM)

Appuntamento il **12 maggio** per la **Festa dei vegetariani** presso la **Città dell'Altra Economia** a Roma in zona Testaccio. La presenza del popolo dei vegetariani nei pressi dell'ex mattatoio vuole essere un simbolo di proposta di cambiamento. Durante la manifestazione ci saranno numerosi **incontri, seminari, mostre mercato, convegni, degustazioni**. Sarà possibile servirsi dei pasti vegani del Biobar oltre a fare **acquisti eco e sostenibili** nelle aziende che, oltre a sposare il biologico, hanno anche scelto produzioni e distribuzioni rispettose dell'equilibrio ecologico. Numerosi gli stand con materiale di cultura vegetariana, animalista, ambientalista, prodotti biologici cruelty free.

Info: 3339633050



Fiera dell'asparago selvatico (CE)

Appuntamento per il **1, il 4 e il 5 maggio** a **Pozzovetere**, borgo antico di Caserta Vecchia, per festeggiare la **produzione degli asparagi selvatici**. La pianta, detta asparagaria, è perennemente verde, ha un fusto gracile e un **sapore dolce e amarognolo insieme**. Durante i giorni dell'evento si potrà assistere al rito della mondanatura e della preparazione degli asparagi che verranno serviti in particolare con le tradizionali frittelle. Negli stand sarà possibile degustare gli **asparagi proposti in svariati menu**. La sagra è anche l'occasione per conoscere la produzione enologica dell'autunno 2012.

Info: 0823371757



Sagra del seitan (FI)

Decima edizione per questa storica festa dedicata al seitan, **dal 18 al 19 maggio**, presso l'**area Verde ObiHall a Firenze** in Via Fabrizio De André. Sul tragitto di una suggestiva passeggiata lungo l'Arno, l'evento sarà all'insegna dell'informazione sulla **scelta vegan**. Molto seguite anche le conferenze e gli incontri a riprova del fatto che a questa festa si viene anche per approfondire le tematiche vegan. Il mercatino vedrà la possibilità di **degustare e acquistare specialità vegane**, non solo nel campo alimentare ma anche dell'**abbigliamento** e della **cosmetica**, nonché la presentazione di studi medici e pubblicazioni sull'alimentazione vegana. Info: 055620262





gustAppunto

appuntamenti

In piazza con il commercio equo

Sabato 4 e domenica 5 maggio riparte la campagna **Abbiamo Riso per una cosa seria**, promossa da FOCSIV. Migliaia di volontari in più di 800 piazze italiane, **distribuiranno oltre 100.000 chili di riso certificato Fairtrade**. Con l'acquisto del riso del commercio equo e solidale, FOCSIV sostiene e **finanzia la produzione biologica della cooperativa thailandese Sarapi-Chok Chai**, al fine di migliorare le condizioni di vita dei 270 gruppi di piccoli produttori che ne fanno parte. Grazie a un'offerta minima di 5 euro, a fronte della quale si riceverà un pacco da 1 chilo di riso thai parboiled, sarà possibile finanziare i progetti sostenuti dai Soci FOCSIV in Africa, Asia e America Latina. *Info: 066877796*



Verdiamoci a Sovico (MB)

Il cuore verde della Brianza si dà appuntamento il **18 e 19 maggio a Sovico** per la **valorizzazione delle attività agricole superstiti**, la **difesa dell'ambiente**, la promozione di **stili di vita eco-compatibili**, la **gestione ottimale dei rifiuti**, la promozione di una cultura alimentare sostenibile. Un week end di tavole rotonde, eventi, mostre, conferenze, organizzate dal Distretto economia solidale della Brianza, Campagna Amica, la rete di aziende agricole del territorio collegate alla Coldiretti, che presenteranno le produzioni di qualità a km zero. Sarà presente anche Adipa, l'associazione di appassionati di botanica, che curerà lo **scambio di piantine e semi rari**. *Info: 3458410455*

Milano Food Week (MI)

Dal 17 al 25 maggio tutta la città di Milano è dedicata all'enogastronomia. Un evento che invita tutti gli appassionati a venire a Milano e partecipare agli oltre 200 appuntamenti. Luoghi del cibo, musei, spazi pubblici e *location* private saranno gli spazi di Milano Food Week, dove **diffondere la cultura enogastronomica a 360°**. Un'edizione sempre più *green*, grazie al sostegno dei Gas (Gruppi di acquisto solidale) e dei Consorzi agrari. In programma numerosi **corsi di cucina**, per adulti e bambini, nonché convegni dove discutere di valore del cibo. Nei vari spazi ci saranno, inoltre, **incontri sull'alimentazione naturale, cibo biologico, terapie salutari** con gli alimenti. *Info: 0287239885*



Terra Futura (FI)

Dal 17 al 19 maggio alla Fortezza da Basso di Firenze c'è Terra Futura, la **mostra convegno per le buone pratiche di sostenibilità sociale, economica e ambientale**. Slogan della manifestazione **Dieci anni dopo, oltre la crisi per una nuova Europa**. Protagonista il cibo biologico con il settore **Bio Cibo & Cose**, dove si parlerà di agricoltura biologica e biodinamica, **slow food**, **filiera corta**, **alimentazione vegetariana**. Terra Futura riunisce le proposte della società civile, delle istituzioni e delle imprese impegnate nella costruzione di un futuro sostenibile. Un network che da anni lavora per una "terra futura" rispettosa dell'ambiente. *Info: 0497399726*



Vacanze

La giornata dell'ozio (PG)

Appuntamento al Plateatico, porta d'accesso al centro storico di **Foligno**, domenica **12 maggio**, per un'**escursione a piedi nelle colline del territorio**. Si festeggia così la giornata dell'ozio, organizzata da Terre d'Umbria e Appiedi. Saranno forniti i classici **panini con la frittata** e l'escursione prevede la **raccolta di asparagi selvatici ed erbe spontanee**, nonché numerose soste nei punti più panoramici. Viene richiesto solo di portarsi un *plaid* e scarpe da escursione. È possibile associare alla giornata un pacchetto week end per scoprire la città di Foligno e le sue eccellenze enogastronomiche. La giornata dell'ozio terminerà con un concerto e canti popolari. *Info: 3355763740*



Molise biodinamico (CB)

Un turismo rigenerante, tranquillo, di sapori e salute, per i weekend e i ponti di primavera, alla scoperta di una regione poco battuta dal turismo: il Molise. Questa l'offerta che a Petacciato viene dall'**agriturismo della fattoria biodinamica Di Vaira**. A cavallo fra le colline e il mare, è gestita da una società formata da NaturaSi, Ecor e Cuorebio insieme ad alcuni negozianti, dipendenti, appassionati di alimentazione biologica e a Banca Etica. In primavera si possono degustare le **primizie che arrivano dai campi**, i **formaggi stagionali** che escono dal piccolo caseificio o fare **escursioni** che hanno i colori, i profumi e i sapori della campagna molisana. *Info: 3453435170*