

Mete Gustose



ALLA (RI)SCOPERTA DI EMOZIONI E SAPORI PERDUTI

www.mete-gustose.it

ANNO II - N° 7 APRILE 2010

Quando parliamo di
cibo il mondo ci ascolta
*Il motto del Culinary Institute of
America*

IL GIRO DEL VINO IN ... 80 TAPPI!

GUSTANDO LA GRANDE MELA

Al Central ...
dell'Universo
*Il Central Hotel SPA di Sölden
in una vallata da sogno!*

Tour tra le regioni
del VINITALY alla ricerca di
eccellenze enologiche...
ma non solo!

ANTEPRIMA DI CHARME

Inebriatamente
Fashion!
La passerella del vino.

DOSSIER

FASHION & GOOD

ANNO II

7

APRILE
2010

L'UOMO, IL COSE, PERSONE ALL'INTERNO
PROFILI
la rivista dell'eccellenza Toscana

Appuntamenti Toscani



*Una storia d'amore
per il vino ...
e non solo*

*Incontro emozionante con la Tenuta Argentiera
ed i suoi vini!*

SAN TEREZIANO (PG)
7/8-9 maggio 2010

“Porchettiamo”

Dal 7 al 9 maggio 2010 prende il via la prima edizione di “Porchettiamo”, una inedita tre giorni dedicata alle porchette d'Italia, che nasce dall'inaspettato successo dell'anteprima 2009.



Vero e proprio street food del centro Italia, la porchetta sarà regina delle piazze e delle strade di San Terenziano, il suggestivo borgo umbro che si trova nei pressi di Guadalo Cattaneo (Perugia) lungo la Strada del Sagrantino. Degustazioni, incontri di approfondimento ed iniziative collaterali raccoglieranno in modo trasversale le esigenze degli operatori e della stampa del settore e del grande pubblico di consumatori, con grande attenzione riservata a famiglie e bambini.

L'evento si presenta come un originale momento di confronto e valorizzazione a livello nazionale le caratteristiche delle diverse produzioni di porchetta, con un'attenzione speciale alle porchette del centro Italia (Abruzzo, Lazio, Toscana, Marche, Umbria), e momenti di riflessione sul valore storico-antropologico della produzione della porchetta e della lavorazione del maiale in genere, come la tavola rotonda “La porchetta, dalle origini al panino”.

Non è casuale neppure la scelta delle date dell'evento (7, 8 e 9 maggio) che segnala la relazione ancora viva tra un prodotto così rappresentativo del territorio umbro e di San Terenziano in particolare, e le tradizioni popolari. E' all'inizio di maggio infatti che i Romani sacrificavano il maiale in onore della dea Maia. E per tradizione poi, nel corso del tempo, la porchetta veniva cotta in inverno e mangiata per il banchetto di festa all'inizio dell'estate.

Appuntamento dunque tra le “Piazze della Porchetta”, dove ogni regione presenterà le caratteristiche di sapore, aromi e spesso anche cottura del proprio prodotto. Una giunta d'eccezione composta da esperti individuerà il “Il Matrimonio Perfetto tra pane e porchetta... e vissero felici e contenti”, il miglior abbinamento tra le porchette e i pan di Italia, per eleggere il panino perfetto. Altre degustazioni guidate organizzate in collaborazione con la Strada del Sagrantino sveleranno il piacere di una buona porchetta in abbinamento ai vini e ad altri prodotti selezionati. Inoltre, mentre agli storici utensili della lavorazione del maiale sarà

dedicata l'area espositiva “Il Maiale in mostra”, per le vie del paese artigiani e scultori offriranno le loro interpretazioni artistiche attraverso la lavorazione della pietra rosa di San Terenziano. Numerose, infine, le attività collaterali ideate per famiglie e bambini: “Maio da maiale” sarà l'area ludica dedicata ai più piccoli, per divertirsi e imparare, alla scoperta dei profumi delle spezie che caratterizzano le diverse porchette d'Italia (ai vincitori sarà consegnato un nastro da tagliando in cartone da indossare ed esibire); ai bambini si ispira anche “Il salvadanaio a colori” un laboratorio creativo di pittura sul maialino-salvadanaio. “Gli artisti di strada” per le vie del paese offriranno spettacoli e intrattenimenti con musiche, balli e giocolieri, nel “Pig mac” si potranno gustare porchetta e vino sull'etere e divertenti passeggiate porteranno alla scoperta dei veri sentieri intorno al borgo romano di San Terenziano.

www.stradavinoscilo.umbria.it

COLLINE MORENICHE DEL GARDA
dal 26 al 30 maggio 2010

“Mosaicoscienze”

Nei nove comuni dell'Associazione Colline Moreniche del Garda (Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Medole, Monzambano, Ponti sul Mincio, Pozzoleone, Solferino, Guidizzolo, Volta Mantovana) tra il 26 e il 30 maggio si terrà un ciclo di conferenze con i più importanti esperti italiani di tematiche agro-alimentari.



I caratteri distintivi delle precedenti edizioni di Mosaicoscienze giungono felicemente al suo undicesimo anno di vita, sempre stati da un lato il livello e il rigore delle comunicazioni scientifiche dall'altro la piacevolezza degli incontri turistici ed enogastronomici. In una equilibrata alternanza, che ne ha fatto un evento unico nel suo genere, i partecipanti vengono infatti incontrati in stimolanti incontri di alto contenuto culturale e insieme rilassati dal soggiorno in un territorio ricco di ameni paesaggi e storici monumenti, ma anche di una antica e varia cultura alimentare. Essendo il tema di cui è dedicata l'edizione 2010 proprio “L'Alimentazione”, per la prima volta queste due componenti si fondono, diventando le due facce della stessa medaglia: infatti, se l'argomento “cibo” evoca problematiche gravi e planetarie come la fame nel mondo, la sostenibilità della produzione agro-alimentare, i “cattivi rapporti” con la tavola di antecessori e balinacci o il preoccupante diffondersi dell'alcolismo giovanile,

il “momento conviviale” è da sempre anche occasione di gratificazione e socializzazione. Un'edizione quindi assai particolare, qualificata dagli interventi di illustri esperti, studiosi e divulgatori di altissima competenza specifica e grande comunicatività, che sapranno rendere conto ai convenuti sullo stato di fatto dei problemi agro-alimentari e delle patologie comportamentali nella relazione con il cibo.

www.mosaicoscienze.com

GUALDO (MC)
29 e 30 maggio 2010

“FRATELLI DI LATTE”

A Gualdo (Macerata), il 29 e 30 maggio, per gustare tutti “i Formaggi d'Autore”. In esposizione il meglio dell'arte casearia italiana e, novità, un occhio attento alle energie rinnovabili.

Duro ed intenso l'Asiago, Morbida la burrata. A pasta filata il caciocavallo. A pasta dura cotta la Fontina. In Italia si contano oltre 500 tipi di formaggi, tanto differenti quanto ugualmente buoni. E le differenze, almeno quando si parla di tavola, significano ricchezza, soprattutto per coloro che avranno la voglia di spendere un fine settimana tra le strade di Gualdo (Macerata) per dedicarsi a degustazioni ed acquisti. Per due giorni, il 29 e 30 maggio, il borgo medievale diventerà la meta “golosa” per tutti gli amanti dei “Fratelli di



Latte”. Va in scena la 14° edizione di “Formaggi d'Autore”, promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, una ricca vetrina nazionale dei prodotti lattiero-caseari.

Un viaggio tra i sapori e i piaceri sensoriali di quel “mondo bianco”, frutto dell'unica cultura pastorale che ancora lavora con passione. La kermesse Formaggi d'Autore è ormai un classico nell'agenda di primavera di un esercito di gourmet e, anno dopo anno, sta diventando sempre più un punto di riferimento per i produttori italiani di ogni regione, protagonisti dell'intera filiera, e per un vasto pubblico di appassionati alla ricerca del gusto ma anche di quei piccoli segreti per scoprire i valori nutrizionali dei formaggi, come renderli versatili in cucina, come riconoscerli per evitare le truffe.

L'intero paese è coinvolto: le bancarelle degli espositori s'installano tra le vie tortuose e strette che guardano ai non lontani Monti Sibillini, la grande piazza centrale e la passeggiata che si snoda tra i giardini.

E ci sarà solo l'imbarazzo della scelta tra gli erborinati (gorgonzola, roquefort), gli stagionati (grana, parmigiano, pecorino) e i formaggi freschi tra cui la Mozzarella di Bufala che secondo Coldiretti è stata consumata nel 2009 da quasi un italiano su due e si classifica tra i formaggi preferiti a livello nazionale e internazionale dove svolge un ruolo di traino del Made in Italy.

Uno spazio d'onore sarà riservato, inoltre, a quei prodotti caseari tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo). Tra questi il Castelagnone d'alpeggio della Val Grana, la meno profonda della Valli di Saluzzo in Piemonte. Prodotto con latte vaccino e piccole aggiunte di latte di pecora, con la maturazione la pasta assume sfumature blu-verdastre che ne determinano un'erborianità naturale unica. Lo sapeva anche l'imperatore Carlo Magno che dopo averlo scoperto per caso, ospite del Vescovo di Saluzzo, pretese che non mancasse alla sua Corte. Qualsiasi persona che ha provato sul palato quell'aroma forte e piccante, capisce il perché di tanta passione. Sempre in Piemonte un altro Presidio si occupa del Montebone, conosciuto già alla fine del Quattrocento, era l'unico formaggio presente nei menù delle sfarzose nozze tra Isabella di Aragona, figlia di Alfonso, e Gian Galeazzo Sforza, figlio del Duca di Milano.

Nell'ultimo periodo la produzione era stata sospesa finché il Presidio l'ha letteralmente “risuscitato”. Tra i Presidi stranieri si segnala quello per il Pelardon affine, in Francia. Sulla scia della positiva esperienza della scorsa edizione, anche quest'anno la kermesse marchigiana pensa a tutelare l'ambiente. Verranno usati piatti completamente biodegradabili (realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, completamente naturale e compostabile, in collaborazione con Cosmar) che contribuiscono a ridurre le emissioni di gas serra, il consumo di energia e di risorse non rinnovabili. Ci saranno contenitori per la raccolta differenziata e, novità assoluta, sarà creato uno spazio per le aziende del territorio che puntano alle energie rinnovabili (per la produzione di energia pulita per uso residenziale, agricolo e industriale).

Sono iniziative ad “impatto Zero” che hanno come obiettivo la tutela del territorio attraverso lo sviluppo di un sistema di vita sostenibile. Insomma una rassegna per tutti i gusti, dove non mancheranno i laboratori, gli spettacoli teatrali, sino alle animazioni per bambini.

Per gli amanti della buona tavola, sarà allestita l'osteria “Odissea nello stizzo”, dove si potrà provare la cucina, ovviamente a base di formaggi, dei talentuosi chef Peppe Rossi e Aurelio Dumiani, due dei migliori interpreti della tradizione marchigiana.

Il programma completo con appuntamenti ed orari è consultabile sul sito internet: www.formaggi.it