

il Gastronomo

cercare, scoprire, divulgare...

UnoNotizie.it

Weekend LAZIO supplemento periodico di cultura enogastronomica - anno IV n.1 - gennaio 2010

l'editoriale

Sarà pur vero che i viaggi sono in crisi, che la crisi mette in crisi, che nulla è più come prima, e via via mestamente discorrendo. Non vogliamo dire che i problemi siano finzioni. È vero che si spende meno, si viaggia meno, che per i più è una gran fatica tirare avanti. Ma noi vogliamo raccontarvi e farvi vivere un'altra realtà, perché il momento è anche vivace e il mondo dell'enogastronomia è fecondo di iniziative significative, di nuove idee che sbocciano con tanta voglia di riscoprire, usi e abitudini, sapori e tradizioni. Si fa di meno, ma si gusta di più. Per questo nel Gastronomo tutto è ridimensionato e concentrato, ma curato per i lettori in ogni dettaglio. Ogni mese saremo presenti nelle migliori enoteche con tantissime notizie e spunti per viaggiare e sperimentare senza limiti nel mondo della buona e cucina e per concedersi il lusso di piccole pause, ma sempre intense. Per regalarsi emozioni da vivere e da raccontare!

"Acquavite Italia"

di Andrea Russo



Perugia rinnova, per tre giorni, l'appuntamento con l'acquavite, il distillato orgoglio italiano. La manifestazione, patrocinata dal ministero delle Politiche Agricole, quest'anno giunge alla sua terza edizione e si afferma come un luogo di incontro per le aziende che nel panorama nazionale sono leader nel settore delle acquaviti. La Rocca Paolina, posta nel centro della città, sarà anche quest'anno la sede della manifestazione, che si conferma il principale evento fieristico italiano del settore. La passata edizione ha visto la presenza di 30 operatori professionali, provenienti da 10 regioni italiane, che hanno posto in degustazione gratuita oltre 300 etichette diverse di acquavite nazionali ed estere. In questa edizione, la Mostra mercato Nazionale del Distillato si avvarrà, oltre che della prestazione professionale degli esperti ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa ed Acquaviti) dell'Umbria, anche della collaborazione di un gruppo di professionisti del settore della comunicazione. La novità del 2010 è il Work Shop che si terrà venerdì 29 gennaio, alle ore 10.00, nella sala Cannoniera della Rocca. L'incontro, non aperto al pubblico, è dedicato agli addetti al settore commerciale e dell'enogastronomia che potranno incontrare i distillatori e le aziende del settore, per assaggiare in anteprima le novità del mercato e stipulare contratti commerciali. L'inaugurazione invece si terrà alle ore 16:00 alla presenza delle autorità istituzionali.

segue a pagina 2...

assaggi storici: Il medioevo è servito

"Piemontese. Studioso, ricercatore ed esecutore della cucina storica. Grande appassionato di cucina ha recentemente pubblicato, come coautore, un libro sulla Cucina Storica. Al suo attivo partecipazioni internazionali e consulenze nel campo della gastronomia. Docente di Cucina storica e creativa. Ha creato oltre un centinaio di ricette personali ed è interprete della grande cucina Internazionale. Dal 1995 Executive Chef e responsabile del personale".

Si presenta così, semplice ed essenziale Bruno Cantamessa, lo chef, console dell'Accademia Italiana Gastronomia Storica per il Nord-Ovest Italia, coautore di un delizioso quanto interessantissimo libro dedicato alla storia della cucina italiana e le abitudini alimentari che hanno seguito gli eventi

segue a pagina 3...

life style... Brunch italiano

Preparare un ricco brunch da consumare in famiglia o con gli amici, nell'atmosfera avvolgente di casa. Concedersi il lusso di dedicare un'intera fredda giornata invernale giocando con i sapori, i colori e godere al massimo del proprio tempo.

segue a pagina 2...

Alla ricerca della linea perduta



Chi non ha accumulato qualche centimetro di troppo dopo le festività alzi la mano! Ma complici delle fastidiose adiposità non sono solo le mangiate natalizie, mettiamoci anche il signor inverno, che tanto invita a indugiare a tavola un po' di più rispetto a stagioni più dinamiche. Non è questo il luogo adatto per proporre sedute estenuanti di palestra, anche se naturalmente l'esercizio fisico, almeno un po', non guasta. Ritrovare la forma può essere un momento di estremo piacere. Quindi, corriamo ai ripari e regaliamoci qualche giorno di distensivo piacere, magari nei templi dedicati al benessere e alla bellezza.

segue a pagina 2...

Sua Maestà il Maiale, nel parmense



In Valceno, zona tra la collina e la montagna in provincia di Parma, il vero sovrano onnipotente, è lui, Sua Maestà il Maiale. E per il quindicesimo inverno, prende vita in suo onore una succulenta rassegna gastronomica che coinvolge comuni, ristoranti, bed and breakfast, aziende agricole, negozi e tutta la comunità. Ma non si tratta certo di un evento mordi

e fuggi! La festa, per il maiale, dura quanto tutto l'inverno: da novembre a fine febbraio, per la gioia di buongustai e appassionati di tradizioni culinarie.

segue a pagina 2...

nella dispensa... I prodotti dell'orto

Il mondo dell'ortofrutta è stato caratterizzato da un mercato di riferimento locale o nazionale, ove era possibile reperire solo prodotti che la stagione poteva offrire. Oggi, invece, l'ampliamento del mercato su scala mondiale e l'introduzione di moderne tecniche agronomiche tra cui: coltura protetta, innovative tecniche di refrigerazione, utilizzo di specie ibride (con maggiore potenzialità produttiva, uniformità morfologica, resistenza alle malattie), ci permettono di reperire qualsiasi ortaggio e frutto, per tutto l'arco

segue a pagina 3...

Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazioni Artigianali



Da oltre trent'anni il Sigep svolge uno straordinario ruolo di promozione del sistema dolciario artigianale italiano esprimendo l'eccellenza del Made in Italy.

Si avvicina l'appuntamento con il Sigep (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazioni Artigianali), salone espositivo organizzato da Rimini Fiera, col patrocinio del Mipaaf, in programma da sabato 23 a mercoledì 27 gennaio. Quest'anno, l'evento riminese, giunge alla sua trentunesima edizione e si conferma leadership mondiale nel comparto dolciario artigianale.

segue a pagina 4...

Olitar

Visite guidate

Vendita diretta

Spedizioni in tutta Italia

Olitar s.r.l.

Strada della fornace Fontanelle snc
Loc. Valle del Marta - 01016 Tarquinia (VT)
Tel. +39 0766 856223 - Fax +39 0766 856223
www.olitar.it - info@olitar.it

Buono

Degustazione

5,00Euro

valida per tutto l'anno 2010
non accumulabile con altre iniziative

"Acquavite Italia" Mostra Mercato Nazionale del Distillato, Perugia dal 29 al 31 gennaio 2010

continua da pagina 1

Seguirà l'apertura al pubblico della mostra mercato. Ampio il panorama delle degustazioni guidate che si svolgeranno non solo presso la Rocca Paolina ma anche presso il Caffè di Perugia in Via Mazzini, 10. Ben 18 le degustazioni, sia a pagamento (€ 5) sia gratuite, in programma da venerdì 29 a domenica 31. Gli incontri, illustrati da esperti dell'ANAG e del settore enogastronomico, saranno suddivisi in tre tematiche: "Impariamo l'arte della degustazione", "In compagnia di un simpatico Toscano", "Spiriti d'Autore". Un'occasione per conoscere ed apprezzare i vari distillati presenti sul mercato, imparando a riconoscere le loro caratteristiche dall'analisi organolettiche e giocando sui possibili abbinamenti con caffè, cioccolato, Sigaro Toscano.

Per sottolineare il concetto del "bere consapevole", l'accesso alle degustazioni sarà consentito solo a chi avrà compiuto l'età di 18 anni e previa prenotazione. L'orario di ingresso alla manifestazione per il pubblico sarà per il venerdì e il sabato dalle ore 16,00 alle 24,00, mentre domenica 31 gennaio dalle ore 14,00 alle 20,00. Per agevolare chi intende partecipare a tutti gli appuntamenti previsti in una giornata sono state messe in vendita le "Card" (€ 20), che permettono di accedere gratuitamente a due degustazioni guidate, all'area Acquavite Italia International, novità di questa edizione, uno sconto sulle "Cene di Fuoco", il calice da degustazione e un alcol test. Il pubblico, comunque, potrà accedere alla Mostra Mercato gratuitamente, degustando i prodotti messi in esposizione dalle aziende, acquistando all'ingresso il calice da degustazione (€ 8).

Informazioni: www.acquaviteitalia.it - info@acquaviteitalia.it - tel. 075.394162

l'Abecedario

Acquavite: bevanda ad alta gradazione alcolica ottenuta per distillazione. In base alla materia prima distillata otterremo: dal vino brandy, cognac; da malto d'orzo, frumento e cereali whisky o wodka; dalla canna da zucchero rum; da bacche di ginepro gin; dalla frutta calvados, kirsh, ecc.

Brunch: pasto consumato dalle ore undici alle tredici che prevede una serie di portate con piatti dolci e salati. Questo termine nasce dall'unione delle parole breakfast (colazione) e lunch (pranzo). In altre parole, un'abbondante tarda prima colazione che sostituisce il pranzo.

Grappa: termine utilizzato per indicare l'acquavite di vinaccia italiana. Può fregiarsi di questo termine l'acquavite ottenuta solo da vinacce italiane distillate all'interno del territorio nazionale.

a cura di Andrea Russo

il gastronomo a spasso...

Sua Maestà il Maiale, nel parmense



Ogni fine settimana, i ristoranti del territorio propongono menù speciali. Dall'antipasto al secondo (quando non anche al dolce) l'incontrastato protagonista è il prelibatissimo suino, declinato in tutte le salse. Quindici edizioni che riscuotono sempre maggior consenso, dal pubblico ai ristoratori, con l'immane filo conduttore del rispetto della tradizione a tavola. Alla faccia della nouvelle cuisine, le ricette e le porzioni ripropongono fedelmente quelle che si servivano nelle case dei contadini e nelle osterie di un tempo, perché sul cibo, e sul maiale soprattutto, non si scherza. Via libera a ciccioli, cotichino, salame fritto, fegato in retina, sanguinaccio, costine, piedi, musetto e allo straordinario e ricercato maiale nero della Valceno. Dieta è una parola sconosciuta e sospetta, e non è sicuramente a proprio agio chi non mangia la carne.

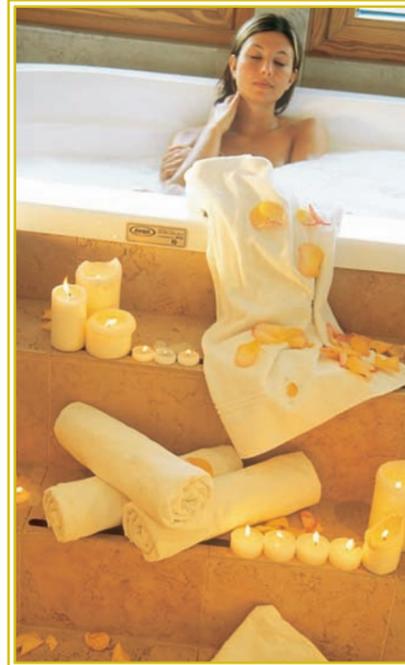
Si va dalla trattoria al ristorante di lusso, con menù fissi rigorosamente a tema maialesco, con prezzi variabili dai 24 ai 60 euro circa, che ogni weekend si passano la bandiera di sua Maestà. E per prova di resistenza e golosità si potrebbe fare anche una maratona del gusto, regalandosi ogni fine settimana un pranzo o una cena tutti a base di puro suino. E per romantici ghiottoni, o goliardiche compagnie di amici, la cena si può trasformare in un weekend all'insegna del porco, grazie alle pro-

poste di pernottamento in bed and breakfast o agriturismo della Valceno, con prezzi da 25 a 50 euro a persona per notte. Il mese centrale della manifestazione, quello di gennaio, è quello tradizionalmente riservato alla "maialata". Questo perché era proprio in questo periodo dell'anno che "as mazeva al gozen", si ammazzava il maiale, una garanzia di benessere e prosperità e quindi una vera e propria festa. La rassegna, curata da Parma Turismi, è organizzata dalla Pro Loco di Varano de' Melegari, in collaborazione con l'amministrazione comunale, dalla Provincia di Parma, dalla Comunità Montana delle valli del Taro e del Ceno e con il sostegno di Banca Monte Parma.

di Laura Pagnini

Per informazioni e per ricevere il catalogo della rassegna:
Parma Turismi tel. 0521.228152 e-mail info@parmaturismi.it
Oppure Ufficio lat di Fornovo, tel. 0525.2599 e-mail prolocofo@libero.it

... alla ricerca della linea perduta



continua da pagina 1

Sfruttare per ogni trattamento la forza della natura e scegliere la proposta Tempo per noi - Benessere privato, che mette a disposizione un angolo con bagno turco, vasca idromassaggio in legno, nicchia relax e angolo riservato al massaggio ideale per due. Qui si effettua un peeling al granulato di marmo, un bagno turco rilassante alle erbe, un massaggio benefico ai piedi e alla schiena con olio di pino mugu della Val Sarentino, un bagno riscaldante e luminoso alla lavanda dall'azione rigenerante e si degustano tisane detossinanti alle erbe di montagna.

Tutto al Belvita Hotel Arosea di Pracupola al Lago - tel. 0473.785051; www.rosea.it - a 242 euro a persona. Il sistema Adler Balance, declinato in diverse possibilità, propone depurazione, rigenerazione e ritrovato equilibrio fisico ed emozionale legato ad un approccio olistico al benessere. Riposo, depurazione, conoscenza e integrazione sono le colonne su cui poggia questo metodo, noto come Detox F.X. Mayr. L'idea è quella di ottenere effetti benefici sull'intero organismo: apparato digerente, cardiocircolatorio, osteoarticolare, metabolico in tre giorni di trattamenti e soggiorno. A partire da 674 euro a persona, con alimentazione personalizzata e pensione completa, al Belvita Hotel Adler di Ortisei - tel. 0471.775000; www.adler-resort.com.

Pacchetto detossinante, declinato nelle due versioni small e large. Il primo, proposto a 191 euro, include bagno di fango con principi attivi detossinanti, vitalstone e talassoterapia viso; il secondo, offerto a 367 euro, include invece una thalasso mask con masque modelant, un bagno thalasso detossinante con crema drenante, un bagno fango e sale Thalgo, un bendaggio egiziani e un massaggio drenante.

Belvita Hotel Fanes di San Cassiano tel. 0471.849470; www.hotelfanes.it

E ancora, ecco il Body Shape, con bodywrapping intenso, un bendaggio sensazionale. Peeling specifico, applicazione di un prodotto a base di estratto di peperoncino ed eucalipto e bendaggio con pellicola. L'irrorazione sanguigna e il metabolismo vengono fortemente stimolati e un benefico calore invade istantaneamente il corpo: il risultato sarà una maggiore tonicità e una marcata riduzione della cellulite e dei cuscinetti adiposi.

Un trattamento 75 euro, tre 199 euro e cinque 299 euro. Il Belvita Hotel Excelsior di San Vigilio di Marebbe tel. 0474.501036; www.myexcelsior.com

L. P.

life style...

Brunch italiano

continua da pagina 1

Di importazione americana, il brunch è un pasto da consumare in tarda mattinata o nelle prime ore del pomeriggio. Ma al posto di muffin, hamburger, cheesecake e uova con bacon, scegliamo un menù tutto italiano, da preparare magari il giorno prima, con cura e attenzione dei dettagli. Via libera a coppette, tazze, piatti di candida porcellana o dai colori profondi, da mettere su una grande tavola riccamente imbandita. E via libera a tanto caffè, succhi di frutta e un leggero vino bianco per accompagnare i piatti salati da alternare ai dolci, senza regole né imposizioni. A noi piace il brunch invernale, a base di prodotti esclusivamente di stagione. Biscotti alle nocciole, alle scagliette di cioccolato un classico ciambellone, crostata alle mele, noci e nocciole tuffate nel miele, focaccia al formaggio, tortino con radicchio e taleggio, frittata di riso agli spinaci, alla zucca, al cavolfiore, uova sode, arrosto freddo e tante salse invitanti e golose. Da gustare con lentezza, magari spezzando il lungo pasto con una tazza di caldo brodo di carne o vegetale. Un pieno di energia e di piacere.

L. P.



Il castello di Vasanello



invita

a Cena con **Carlo Magno**

sabato 27 febbraio 2010

Spiedini di frutta fresca e vino dolce
Porri in tempo de digiuno
Carduos
Minestra di zucca
Ravioli a le mandorle
De la Torta Parmesana
Filetto di maiale alla Carlo Magno
Asparagi allo zaferano
Diriola
Crema di susine, miele e spezie
Ippograsso



un convivio medievale

Menù d'inverno

1° Servizio

Spiedini di frutta fresca e vino dolce

2° Servizio

Porri in tempo de digiuno

Cardus

3° Servizio

Minestra di zucca

Ravioli a le mandorle

4° Servizio

De la Torta Parmesana

5° Servizio

Filetto di maiale alla Carlo Magno

Asparagi allo zafferano

6° Servizio

Diriola

Crema di susine, miele e spezie

Ippograsso

Vini di casa – Acqua di fonte

Orzo tostato in tazza

Elisir d'erbe aromatiche

Prosit

A partire dal 26 febbraio 2010 prenderanno il via le "Cene storiche del Castello di Vasanello", ghiotti convivi per veri intenditori che vi porteranno a spasso attraverso secoli e secoli di storia. Primo appuntamento con il convivio medievale, a seguire incredibili balzi nel tempo. E per contorno, rievocazioni, intrattenimenti, scuola di cucina storica, pittura botanica nel meraviglioso giardino medievale e proposte weekend esclusive... da raccontare!

assaggi storici...

il medioevo è servito!

di Bruno Cantamessa



Carlo Magno lodava gli uomini che consumavano gran quantità di cibo, vedendo in loro grandi guerrieri. È da sfatare la comune opinione che nel medioevo l'uso delle spezie era dato dalla necessità di coprire i cattivi odori e sapori dei cibi, infatti non si aspettava che le carni andassero a male per poi mascherarle con le spezie, si consumavano fresche e l'aggiunta delle spezie doveva rendere gradevole al palato dell'uomo del tempo il cibo che consumava tanto che alcune ricette prendevano il nome dalla spezia che la aromatizzava.

Alcune caratteristiche della cucina medievale che troviamo su varie citazioni dell'epoca sono:

- Il gusto del dolce - L'agrodolce
- Le spezie
- L'esotismo

Nel Medioevo i re e i nobili apprezzavano cibi rari e raffinati,

Il popolo doveva accontentarsi di cibi più semplici; mangiavano grandi quantità di pane scuro e rustico accompagnato a volte da formaggio e uova o da verdure da loro coltivate.

Ritengo che molte ricette medievali siano oggi non di facile realizzazione per alcuni ingredienti ormai introvabili o decisamente con abbinamenti insoliti.

A lato un menù per un convivio con ricette medievali.

Ricordiamo che i pranzi erano divisi in servizi e che era buona norma iniziare con un servizio di frutta fresca e vino dolce.

continua da pagina 1

storici attraverso passaggi epocali. Nostro prezioso collaboratore e suggeritore di menù storici de "Il Gastronomo".

Secondo le divisioni tradizionali della storia, il Medioevo ha inizio nel 476 d.C. (caduta dell'Impero Romano d'Occidente) e termina nel 1492 (scoperta dell'America). Dopo la fine dell'Impero Romano d'Occidente, la più grande aggregazione di territori e di popoli, era ridotto ad una serie di regni che vennero chiamati "Regni Romano-Barbarici".

Con il declino dell'Impero romano, le invasioni e i saccheggi dei barbari, la gastronomia segna una battuta d'arresto.

Solo con Carlo Magno, lo sviluppo del monachesimo e dopo l'anno Mille, con la rinascita delle città, ritornò un certo gusto per la buona tavola.

È l'inizio del Medioevo alimentare che come si vedrà durerà ben oltre la scoperta dell'America.

Dopo il 1000 arrivano nuove coltivazioni che sono le basi dei successivi cambiamenti: la canna di zucchero e il riso, entrambi giunti in Italia grazie agli arabi. Nel Medioevo si incomincia a produrre il burro e il formaggio secco, antenato del nostro parmigiano.

La carne diventò il valore alimentare per eccellenza con il pane e il lardo; e si consigliava di mangiarla cotta in quanto più digeribile.

La carne era il simbolo di grandezza, lo strumento per avere forza fisica, vigore e capacità di combattere.

Non consumare carne era segno di umiliazione e di emarginazione dalla società dei "forti".

News agroalimentare...

Piccoli preziosi frutti rossi

I piccoli frutti fanno bene alla salute. Lo ribadiscono i ricercatori dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, che da alcuni anni stanno studiando gli effetti salutistici di alcuni alimenti e la presenza soprattutto in lampone, mora e fragola, degli "ellagitannini", composti noti per la loro azione positiva antivirale, antiossidante e chemiopreventiva. Lo scopo delle ricerche è valorizzare gli effetti benefici che il loro consumo determina sulla salute umana e possibilmente aumentarne la concentrazione. Studi importanti, che di recente si sono aggiudicati il prestigioso premio internazionale "Euroberry 2009".



la dispensa del gastronomo...

I prodotti dell'orto



dell'anno. La stagionalità, momento in cui le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche di un prodotto sono al massimo, si è così perduta. Questa rubrica, dedicata ai prodotti ortofruttili stagionali, aiuterà il lettore a comprendere meglio questo settore, indirizzandolo su una spesa più consapevole.

Nell'orto...

Broccolo romanesco: varietà del Cavolo, la parte edule è composta da fiori abortivi di colore verde intenso con un'insolita forma piramidale. La coltura è convenzionale e in campo aperto. Le zone di produzione sono l'Agro Romano e la Tuscia Viterbese (ove è protetto dall'omonimo marchio), in entrambi i casi il terreno è vulcanico con ottima escursione termica che permette di ottenere un prodotto di elevate caratteristiche fisico-organolettiche.

Broccoletto di Anguillara: ovvero Cima di rapa, viene coltivato per l'utilizzo delle infiorescenze e della parte tenera del fusto (comprese le foglie) le quali vengono raccolte prima dell'apertura dei fiori. La coltura è convenzionale e in campo aperto. Il terreno vulcanico caratterizza positivamente il profilo organolettico dell'ortaggio.

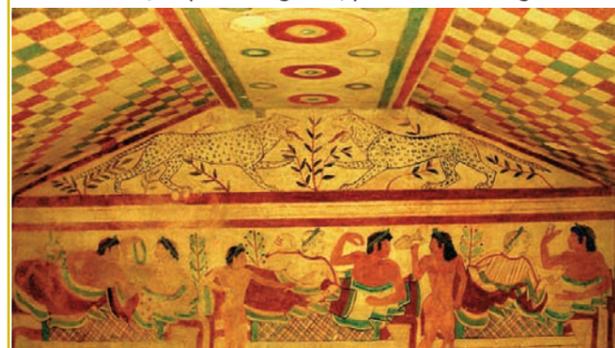
Asparago Verde di Canino: dal colore verde brillante intenso su tutta la sua superficie, poiché la parte bianca all'estremità è pressoché assente. La coltura è convenzionale e circoscritta in 30 ha. Grazie alla presenza nel terreno (località "Paglieto") di falde con acqua calda (30° - 38°C) di natura geotermica la produzione è in netto anticipo. Un'innovativa coltura protetta tutta naturale che utilizza il calore dell'acqua per riscaldare le radici delle piante.

Finocchio della maremma viterbese: di taglia media, colore bianco e foglie raccolte, lungamente picciolate. Il seme, selezionato dagli agricoltori locali, appartiene all'omonima cultivar. La coltura è convenzionale e in campo aperto.

A. R.

la visita... Tarquinia Etrusca

Passaggiare nell'antica Necropoli di Tarquinia per vivere giornate in libertà, alla scoperta degli Etruschi e dell'archeologia in un meraviglioso scenario in bilico tra bellezza e memoria storica, dove le testimonianze archeologiche s'intrecciano con uno splendido ambiente naturale. Un'emozione antica. È quella che ancora oggi suscita l'osservazione del paesaggio dell'antica Tarquinia, miracolosamente preservato nei secoli che si sono succeduti. Dall'area della necropoli è possibile infatti osservare l'antica Cività etrusca. Spostandoci nel Museo Archeologico Nazionale di Tarquinia, nel cuore del centro storico della città turrita, possiamo invece ammirare centinaia di preziosi pezzi archeologici, tra cui manufatti villanoviani, etruschi, greci e romani, provenienti soprattutto dagli scavi delle necropoli etrusche. Tarquinia, culla della civiltà etrusca, è senza dubbio tra le mete più importanti del Mediterraneo per gli appassionati di archeologia ed arte antica: l'affascinante mondo dei Tirreni rivive soprattutto attraverso le tombe dipinte della sua Necropoli, Patrimonio dell'Umanità (Unesco). Le immagini degli affreschi, di oltre 2500 anni fa, scorrono come un libro aperto, che ci aiuta a capire desideri e passioni delle genti etrusche. E' possibile effettuare la visita anche con un'audioguida che ci accompagna alla scoperta di un sito bello e ben curato, dove l'accorto lavoro della Soprintendenza Archeologica per l'Etruria Meridionale permette di ammirare, in modo autonomo, gli ipogei dipinti. L'audioguida li descrive in modo coinvolgente. Per i più piccoli è in funzione un'audioguida speciale: l'archeoguida, un nuovo servizio, da poco inaugurato, per la visita audioguidata.



Gli orari di apertura del Museo Nazionale Etrusco: continuato 8.30-19.30. Necropoli di Monterozzi: 8.30 - 14.00. Tutti i giorni, tranne il lunedì. Tel. 0766.850080. La biglietteria chiude un'ora prima

Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazioni Artigianali

23/01 - 27/01/2010
Rimini (RI)

continua da pagina 1

Ma non solo, il Sigep, è la più grande fiera professionale al mondo dedicata al gelato artigianale, pasticceria e panificazione (l'edizione del trentennale ha visto 92.732 visitatori professionali, di cui 16.109 stranieri provenienti da 115 paesi). Una vetrina fieristica mondiale dove aziende espositrici, artigiani, operatori, media, opinion leader del settore, potranno interagire fra loro su innovative tecnologie e tecniche di lavorazione, ma anche su modi nuovi di esporre i prodotti.

Tutto questo creerà un terreno fertile per lanciare e testare le nuove tendenze dei consumi dolciari. L'edizione 2010 del Sigep si articolerà su uno spazio espositivo di circa 90.000 mq, suddiviso in 14 padiglioni con la presenza di 720 aziende espositrici. L'ala ovest ospiterà il settore gelateria e arredamento, mentre quella a est pasticceria e panificazione (tra cui un settore dedicato al mondo della produzione e delle tecnologie per la pizza).

Il salone fieristico oltre ad esporre materie prime e ingredienti, arredamento e attrezzature, accessori per la presentazione del prodotto, confezionamento, vetrinistica, macchinari ed impianti, automezzi accoglierà, inoltre, numerosi eventi tra cui: "Coppa del Mondo della Gelateria", "Laboratorio delle Idee", "Verso l'Eccellenza". Inoltre, sarà presente "Espresso & Hot Drinks" con le aziende torrefattrici e produttrici di macchinari per la somministrazione delle bevande calde e "Choco Sigep" un intero padiglione dedicato alla produzione artigianale del cioccolato.

La competizione più suggestiva sarà la Coppa del Mondo della Gelateria (programmata per domenica 24 Lunedì 25 e martedì 26) che, giunta alla sua 4ª edizione, vedrà contendersi ben dieci nazioni (Argentina, Australia, Brasile, Francia, Germania, Marocco, Spagna, Svizzera, USA, Iran) per la conquista dell'ambito premio.

L'Italia, che è uscita vittoriosa per due competizioni consecutive, non parteciperà a questa edizione poiché, come da regolamento, non le è permesso per quest'anno.

A. R.

www.sigep.it

il Gastronomo

supplemento di Weekend Lazio - gennaio 2010
Iscrizione R. S. n. 13/06 del 13/12/2006
Tribunale di Civitavecchia
Stampa: PrintCarrier.com

Direttore Responsabile: Enrica Muretti
enrica.muretti@weekendlazio.it

Marketing & Comunicazione: Thomas Diedrich
thomas.diedrich@weekendlazio.it

Hanno collaborato:

Andrea Russo - andrea.russo@weekendlazio.it
Bruno Cantamessa - info@cucinastorica.eu
Laura Pagnini - laura.pagnini@weekendlazio.it

Abbonamenti - info@weekendlazio.it

Pranzo del Purgatorio

17/02/2010
Gradoli (VT)

Il Martedì Grasso, accanto ai costumi colorati e ai festeggiamenti del Carnevale, per le vie del paese, passa un gruppo di persone, vestite di marrone con un lungo cappuccio viola, detti appunto gli Incappucciati. Sono questi personaggi che bussano alle porte delle case e raccolgono libere offerte, soprattutto prodotti agricoli, salicce, prosciutti, olive, vino, salami e formaggi, che vengono poi messi all'asta nella piazza del paese. Il ricavato, viene usato per finanziare l'indomani, il mercoledì delle Ceneri, il Pranzo del Purgatorio, a base di cibi rigorosamente magri.

Sagra della Polenta

16/01 - 21/02/2010
Sermoneta (LT)

La Sagra della Polenta è una tradizione secolare che ogni anno ha luogo a Sermoneta in onore di Sant'Antonio Abate (protettore degli animali domestici e del mondo rurale) prima del periodo quaresimale, così come storicamente riscontrato dall'editto dell'anno 1622 del Canonico Sermonetano Leonardo Scincia, all'epoca governatore papale in Tossignano (BO), dove istituì, con regolare bando, la festa della polenta da celebrarsi l'ultimo giorno di carnevale, che a tutt'oggi ha ancora luogo.

www.comune.sermoneta.latina.it

Fiera del cioccolato

04/02 - 07/02/2010
Firenze

Ormai giunta alla sua sesta edizione la fiera si conferma come il primo, ma forse anche il più importante appuntamento col cioccolato d'autore, grazie anche alla confermata presenza dei migliori maestri cioccolatieri italiani ed esteri, che fanno di questa mostra mercato un'opportunità irrinunciabile per tutti coloro che apprezzano il miglior cacao lavorato con sapiente maestria.

La kermesse sarà arricchita da eventi collaterali ed altre attività, mentre sarà presente in piazza e per tutta la durata dell'evento un vero e proprio laboratorio dove un maestro cioccolatiere sarà impegnato nella dimostrazione della lavorazione del cioccolato.

www.fieradelcioccolato.it

Carnevale di Ronciglione

07/02 - 16/02/2010
Ronciglione (VT)

Il Carnevale di Ronciglione è tra i più antichi dell'Italia centrale. Il suono del campanone proveniente dalla torre del Comune e la "Cavalcata degli Ussari" segnano l'avvio ufficiale dei festeggiamenti, il giovedì grasso. Il sabato è la volta delle eliminazioni delle "Corse a vuoto", un particolare palio in cui i cavalli, galoppando senza fantino, percorrono le vie del centro guidati unicamente dal loro istinto. La domenica offre il "Corso di Gala", con la sfilata dei carri allegorici preparati da mastri artigiani della città, accompagnati da maschere e bande cittadine. Martedì grasso, ultimo giorno di Carnevale, chiusura con la finalissima delle "Corse a vuoto" e della premiazione della scuderia vincitrice che riceve il Palio, un artistico stendardo dipinto da numerosi artisti. La "Compagnia della Penitenza", quindi, cattura il "Re Carnevale", che viene cacciato dalla città legandolo ad un pallone aerostatico, dal cui volo si traggono gli auspici per la stagione agricola. La sera si svolge il "Veglionissimo", la festa di addio al "Re Carnevale", con musica, vino e balli in maschera. La maschera tipica, creata dalla fantasia di alcuni roncionesi nei primi anni del '900, è il "naso rosso" che, vestito con un camicione bianco, rincorre lo spettatore per strada offrendogli rigatoni al sugo in piatti a forma di vaso da notte.

www.prolocoronciglione.it

Festa del Broccolletto in Piazza

7/02/2010
Anguillara di Sabazia

9ª edizione della Festa del Broccolletto. Si potrà acquistare il prodotto fresco direttamente dai produttori o assaporarlo nelle ricette proposte nei vari stand gastronomici.

valda@tiscali.it

Volterra Arte a Tavola 2010

18/01 - 15/03/2010
Bientina (PI)

Ritorna a Volterra l'escalation di lezioni di Alta Cucina, nella quarta edizione del corso per ristoratori, organizzato dal Ctp e finanziato dalla Fondazione Crv "Volterra Arte a Tavola 2010".

www.icsvolterra.it

azienda agrituristica

LA FARNESIANA



Ristorante "I Granai", B&B, appartamenti, attività studenti, allevamento bestiame, cerimonie
www.farnesiana.it - info@farnesiana.it - 0766. 841094 - 348.3415040 - S.S. Aurelia, km.84.100 - Loc. Farnesiana, Allumiere (Rm)