

Altri appuntamenti su www.sapori-italia.it

Dal 15 al 18 settembre - Senigallia (AN)

Pane Nostrum

Nel cuore del centro storico di Senigallia, tra Piazza del Duca, Piazza Manni e i giardini della Rocca, una gustosa e affascinante esperienza attraverso i sapori, le fragranze, la storia, le usanze, la geografia del pane del mondo, che celebra anche i luoghi e i prodotti di eccellenza dell'eno-gastronomia italiana.

Tema della XI edizione di Pane Nostrum, "I pani delle Terre che abbracciano l'Adriatico": Mauro Uliassi e Moreno Cedroni, ospiti d'eccezione, declinano la loro arte nello speciale contesto dedicato al pane. Quattro giorni di fragranze, arte bianca e prodotti della buona

terra in riva al mare con "Forni a cielo aperto" e panificatori in piazza all'opera davanti al pubblico; corsi gratuiti di panificazione per adulti e bambini (quest'anno incentrati sul farro); laboratorio dedicato alla celiachia, l'intolleranza permanente al glutine, con un corso di cucina gluten free. Ancora, "I Prodotti della Buona Terra", eccellenze da abbinare al pane, percorsi tra i vini marchigiani e la birra, "Il Pane in cucina" cioè l'arte del riutilizzo del pane raffermo, in collaborazione con alcune trattorie e osterie del centro storico di Senigallia. Ingresso gratuito.

Info: www.panenostrium.com



Dal 16 al 18 settembre - Rovereto (TN)

Alimenta 2011

Il centro storico della cittadina trentina ospita una tre giorni dedicata alle eccellenze enogastronomiche della provincia, in particolare alla carne e alla salumeria tipica. In Piazza Malfatti sarà allestita la grande tendistorante dove gustare i piatti della cucina locale. I cuochi dell'Istituto Alberghiero di Rovereto lavoreranno i migliori carni trentine per preparare la cena di

sabato mentre domenica i cuochi della gastronomia Fior di Zucca prepareranno una maxi grigliata. Degustazioni di carni e salumi, pane, vini trentini, mercato dei produttori, un convegno dedicato alla trasparenza delle etichette, cene a tema, laboratori: ce n'è davvero per tutti i gusti.

Info: UCTS di Rovereto, Tel. 338 4170957



Dal 15 al 18 settembre - Montefalco (PG)

Enologica nella terra del Sagrantino

Al Sagrantino di Montefalco, il prezioso vino rosso umbro, è dedicato un weekend fitto di eventi per appassionati di vino, esperti del settore e semplici viaggiatori che potranno assaporare le gioie e i piaceri di Bacco. Protagonisti della kermesse saranno i vini di Montefalco e il meraviglioso borgo medievale, con i suoi tesori artistici e paesaggistici. In programma convegni con grandi nomi dell'enologia, del giornalismo e

della comunicazione, banchi d'assaggio e degustazioni guidate, esperienze di gusto con i cibi della tradizione umbra abbinati al Sagrantino, scuole di tatto e di gusto per conoscere le peculiarità dei vini di Montefalco, mostre d'arte, performances musicali e teatrali. A chiusura dell'manifestazione, la tradizionale "Festa di fine vendemmia" con una sfilata di carri per le vie del centro storico. Enologica continua nelle cantine del territorio, aperte al pubblico, con degustazioni, wine tour, aperitivi e concerti tra le vigne, cene con menu a base di uva. Info: www.enologicamontefalco.it



Dal 16 al 18 settembre - Modena (MO)

A Festivalfilosofia, i "menu filosofici" di Tullio Gregory

Tullio Gregory, noto filosofo e gourmet, ha ideato un percorso gastronomico che verrà proposto per tre giorni in quasi 60 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. La natura è l'ingrediente principale dei nove "menu filosofici" del Festivalfilosofia, che sottolineano l'attività dell'humo faber che trasforma i prodotti naturali secondo i propri gusti, sempre più complessi ed esigenti. Dal pesce in umido, fritto, salato, essiccato o sott'olio ai vegetali (verdure e tuberi), dalla carne ai saporiti piatti emiliani alle figelle con

pesto e cotichino... C'è anche una soluzione veloce ed economica per pranzare e cenare: è la "razionsufficiente", in vendita a 4,50 euro nei giorni del Festivalfilosofia: un primo caldo, un secondo di carne o pesce, un contorno di verdura o legumi, pizze o panini con misti di formaggi o di affettati, frutta, dolce e acqua, secondo la fantasia della bottega. Il cestino è in vendita a Modena al mercato coperto Albinelli, vicino a piazza Grande, a Carpi al Circolo culturale Mattatoio, vicino a Piazzale Re Astolfo, e a Sassuolo in diversi esercizi tra Piazzale della Rosa e Piazza Garibaldi. Menu completi e indirizzi dei ristoranti si possono consultare nel sito www.festivalfilosofia.it



Dal 16 al 18 settembre - Lamon (BL)

Mostra mercato del fagiolo di Lamon

Gastronomia, artigianato, mostre, musica e folklore per festeggiare il pregiato legume. Durante la manifestazione è possibile acquistare il fagiolo Borlotto Igp, (Indicazione geografica dal 1996) ed è possibile gustarlo preparato in svariati modi negli stands gastronomici allestiti per l'occasione e nei ristoranti e trattorie del paese. All'interno della manifestazione vengono inoltre proposte mostre su argomenti inerenti la sto-

ria e le tradizioni del territorio lamonese e numerosi spettacoli di vario genere. Ampio spazio trovano anche l'arte e l'artigianato locale, con intere aree della manifestazione riservate ad artigiani e scultori. Tutto questo crea un insieme di sicuro effetto che richiama, ogni anno, sull'altipiano lamonese, decine di migliaia di appassionati e curiosi. Il 16 settembre, alle ore 18.00, inaugurazione della 22ª edizione della rassegna gastronomica "A Tavola nel Feltrino: il Fagiolo". Apertura stand ore 18.30. Info: www.protocolamon.it

