



Festa dell'uva al Castello di Gropparello (PC)

Tutte le domeniche di settembre 2014 la festa dell'uva del Castello di

Gropparello offre ai bambini la possibilità di vivere l'emozione della pigiatura di un tempo, quando al rito della vendemmia partecipavano tutti. Partecipare diventa un'occasione unica per divertirsi ed imparare qualcosa di più sul vino, sulla vendemmia e sulla pigiatura come si facevano una volta e tutto è reso più interessante perchè collocato in una magnifica cornice come quella di un castello. I protagonisti sono i bambini, che diventano piccoli vignaioli di corte e che giocheranno a schiacciare a piedi nudi i chicchi della vendemmia, ma qualcosa è riservato anche ai genitori che potranno deliziare il palato con degustazioni di vini DOC dei Colli Piacentini. Un'esperienza che unisce didattica e svago e che con un unico biglietto comprende anche altre attività come la visita alla fortezza, l'ingresso al parco emotivo, il parco delle fiabe con fantastiche avventure in costume. **Per info: www.castellodigropparello.it**

Festival della Cucina Italiana

Dal 5 al 7 settembre

Il Festival della Cucina Italiana si svolgerà presso il Parco Terme Galvanina a Rimini Alta e ha in serbo tante sorprese per voi. Sorprendenti gli eventi in programma fra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali. Uno degli argomenti molto apprezzati che verrà riproposto sarà quello dedicato al Cibo di Strada di diverse regioni, affiancato dai produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. Il forte legame con il territorio che ospita l'evento non poteva non emergere, così potrete imparare a fare la pasta, seguiti passo dopo passo dalle sfigline romagnole. La Scuola di Cucina ospiterà i grandi chef con le lezioni. Parallelamente all'evento avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale.



Per info: www.festivaldellacucinaitaliana.it

Soave Versus

Dal 6 all'8 settembre

Soave Versus, manifestazione enogastronomica organizzata da Consorzio del Soave, Strada del Vino Soave e Associazione Soave Versus, si ripropone in versione rinnovata a partire dalla location che sarà Verona, Palazzo della Gran Guardia. Il palazzo ospiterà una trentina di cantine delle terre del Soave con più di 200 vini in assaggio. Potrete accompagnare ottimo vino con ottimo cibo, grazie ai cibi locali proposti dagli artigiani del gusto e dai ristoranti veronesi. L'edizione 2014 sarà dedicata al "Gusto del saper fare" e saranno protagonisti le abilità artigianali, produttive e culturali della provincia veronese. Non mancheranno laboratori didattici, momenti di dibattito e riflessione. **Per info: www.soaveversus.com www.stradadelvinoasoave.com**



FESTIVALFILOSOFIA 2014: dalla gloria alla celebrità

Questo l'argomento principe degli eventi in calendario per l'edizione 2014 del festival che vedrà piazze e cortili ospitare oltre 50 lezioni magistrali fra



Modena, Carpi e Sassuolo in cui maestri del pensiero filosofico si confronteranno con il pubblico sulle varie declinazioni contemporanee della gloria. Tanti i nomi illustri dei filosofi italiani e stranieri che parteciperanno all'evento. Torna anche l'appuntamento curato dal filosofo e gourmet Tullio Gregory, dedicato ad un percorso gastronomico che verrà proposto per tre giorni in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. E ancora una volta la gloria sarà la protagonista dei nove "menu filosofici" ideati dal filosofo. Un esempio? Notturmi di gloria, un menu semplice ideato per le ore piccole nelle enoteche. Avete l'acquolina in bocca? Se volete optare per una soluzione veloce, approfittate della "razionsufficiente", il cestino del pranzo 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.

Per informazioni: www.festivalfilosofia.it

Fiera nazionale del Fungo Porcino

Dal 12 al 14 settembre

Nella zona di Albareto (Pr), sull'Appennino Parmense, tra boschi, vegetazione e corsi d'acqua il re porcino la fa da padrone, trovando qui il suo habitat naturale e viene festeggiato a suon di padelle, bollori e sfrigolii durante la Fiera che lo ha come protagonista indiscusso. Con l'apporto di oltre 200 volontari e dei maestri della scuola internazionale di cucina italiana ALMA di Colorno saranno accolti i visitatori che non vorranno perdersi tali leccornie: polente, crostini, risotti, insalate, frittture verranno arricchiti da questo eclettico ingrediente del sottobosco.

Per informazioni: www.fieradialbareto.it