A cura della **REDAZIONE**

## APPUNTAMENTI

### RIMINI, 23-27 GENNAIO

### Al Sigep grandi eventi per celebrare pane, dolci e gelati artigianali

Il dolciario artigianale trova al Sigep di Rimini l'occasione per esprimere l'eccellenza del *made in Italy* attraverso un programma ricco di eventi. Anzitutto la quarta edizione della *Coppa del mondo di Gelateria*: dal 2010 la gara passa da otto a dieci squadre. Assente, come da regolamento, l'Italia, che ha vinto due competizioni consecutive

Lunedì 25 si svolgerà, invece, la selezione della compagine azzurra che parteciperà alla *Coppa del mondo di Pasticceria*, mentre il giorno seguente è in programma il gemellaggio fra Campania e Polonia all'insegna del babà. Tre pasticceri polacchi e altrettanti campani proporranno tutte le versioni di uno dei dolci più apprezzati, nato proprio in Polonia prima di essere reso celebre dai maestri campani. Altra importante competizione è la *Sigep Bread Cup* con l'Italia - vincitrice della passata edizione - che avrà uno spazio per un evento che promuova la produzione nazionale. Cinque le prove: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno, vetrina e pane artistico.

E poi ancora il *Laboratorio delle Idee è Musica*, tentativo di associare due arti differenti che, però, esprimono la stessa passione, creatività e ricercatezza. Infine, al Forum della pasticceria, da sabato 23 si svolgerà *Delicious & Famous*, con pasticceri di livello internazionale e stilisti dell'alta moda *made in Italy* per creazioni spettacolari e di grande qualità. ***www.sigep.it***

### RIMINI/2 - VERSO "SAPORE"

### Unionalimentari-Confapi e Rimini Fiera insieme per il cibo "fuori casa"

*Partnership* triennale (2010 - 2012) fra UnionAlimentari-Confapi e Rimini Fiera per organizzare nuove iniziative nel corso delle manifestazioni fieristiche dedicate all'alimentazione extradomestica (MIA - Mostra internazionale dell'Alimentazione, MSE - *Mediterranean Seafood Exhibition, Frigus, Pianeta Birra Beverage&Co.*, Oro Giallo e DiVino Lounge) che rientreranno nell'unica sigla **Sapore-Tasting Experience** (Rimini, 21-24 febbraio).

Si tratterà prevalentemente di workshop fra imprese e i *buyers* esteri che avranno lo scopo di incentivare e agevolare la partecipazione delle tante piccole e medie imprese attive nel comparto agroalimentare al più importante evento italiano dedicato al *fuori casa*. Nell'ultima edizione le rassegne ora raggruppate in "Sapore" hanno superato gli 80.000 visitatori professionali. ■

## TACCUINO

- ☑ Ad **Angers** (Francia), il **12** e **13 gennaio**, si svolgerà il **Plant International Meeting** sulle innovazioni nell'ortofrutta e floricoltura (***www.pim2010.eu***);
- ☑ A **Bologna**, il **20** e **21 gennaio** si apre **So Fresh**, salone dedicato al prodotto alimentare freschissimo, all'interno di **Marca**. Info: tel. 051.282111;
- ☑ A **Reggio Emilia,** il **14 febbraio**, è in programma **Avincontro**, riservato agli allevatori amatoriali. Info: tel. 0522.531553 (sera) – ***maucaba@tin.it*** ■

NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS •

### PATRIARCHI DA FRUTTO

### In un nuovo volume il patrimonio ambientale dell'Emilia-Romagna

Sono oltre 500 i patriarchi da frutto dell'Emilia-Romagna, giunti a noi dopo aver attraversato secoli di storia. Censiti dall'Associazione di Forlì "Patriarchi della Natura", questi giganti sono stati raccolti in due volumi editi dall'Assessorato regionale all'Agricoltura.

Al primo, edito nel 2006, ne è seguito un altro presentato di recente che fa riferimento principalmente alle province emiliane.

Sono riportate una scheda con le caratteristiche di ogni albero e una foto che permette di ammirarne l'aspetto, spesso maestoso e suggestivo.

Due gli alberi che in Emilia-Romagna si contendono il record di longevità: un castagno di Monteombraro (MO), la cui origine risale addirittura ad epoca matildica e un castagno di Camugnano (BO), di almeno 800 anni, noto come "Osteria del bugeon" perché al suo interno è stata ricavata una panca che può ospitare sedute ben 12 persone. In queste piante sopravvivono tratti genetici che oggi, in tempi in cui la biodiversità è sempre più minacciata, vanno studiati e tutelati. I volumi fanno parte della collana "I Libri di Agricoltura". ■

NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS •

CONCORSI

## "Riprendi il gusto giusto!: video entro il 12 febbraio 2010

Sta per entrare nel vivo il concorso rivolto ai ragazzi delle scuole superiori dell'Emilia-Romagna "Riprendi il gusto giusto!", promosso da Europass, Efsa (Autorità europea per la Sicurezza alimentare) e Regione, in collaborazione con Alimos e la Cineteca di Bologna. Le classi che vi hanno già aderito dovranno consegnare gli elaborati entro il 12 febbraio 2010.
L'obiettivo è di sensibilizzare i più giovani sulla corretta alimentazione, attraverso la realizzazione di un prodotto di comunicazione rivolto ai loro coetanei (*spot pubblicitari, videoclip, cortometraggi*), centrato sul valore del cibo nei suoi diversi aspetti: rispetto dell'ambiente, della salute, della tradizione culturale ma anche del piacere conviviale di mangiare insieme.
In palio per la classe prima classificata un viaggio di tre giorni a Bruxelles e al Parlamento Europeo, mentre le seconde e terze piazzate parteciperanno a una visita guidata alla Cineteca di Bologna. Inoltre, i migliori filmati saranno inseriti in una delle sezioni dello "Slow food on film" 2010. Bando su ***Facebook*** – e-mail: ***concorsoeuropass@libero.it***

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

## Ultimi giorni per i bandi "Antico Fattore" e "Donato Matassino"

Sono due i bandi in scadenza promossi dall'Accademia dei Georgofili. Quello intitolato a "Donato Matassino" premierà una tesi di dottorato nell'ambito della "Genetica applicata alla zootecnia" (*7 gennaio 2010*). L'importo del riconoscimento è di 6.000 euro da utilizzare per un soggiorno in un istituto di ricerca non inferiore a tre mesi. C'è tempo fino al *29 gennaio*, invece, per prendere parte al "Premio Antico Fattore", che prende il nome dalla trattoria dove negli anni '30 a Firenze si riunivano i maggiori esponenti del mondo culturale dell'epoca. Vi sono 10.000 euro per un lavoro che "negli anni 2008-2009 abbia apportato un contributo conoscitivo su un soggetto di interesse olivicolo o nuove acquisizioni scientifico-tecnologiche utili alle attività comunque attinenti l'olivicoltura e/o l'olio di oliva". Info: ***www.georgofili.it*** - tel. 0522.212114.

GUIDA

## Vino quotidiano: 13 le etichette emiliane premiate da Slow Food

Colli Piacentini Gutturnio Frizzante 2008 – Baraccone; Colli Bolognesi Pignoletto Classico Sassobacco 2008 – Cinti; Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco 2008 – Corte Manzini sono solo alcune delle tredici etichette censite per l'Emilia-Romagna dalla "*Guida al vino quotidiano 2010. I migliori vini d'Italia a meno di 10 euro in cantina*" di Slow Food Editore. L'attenzione è ad un particolare segmento del mercato, che vuole conciliare il bere bene con il portafoglio. Vino quotidiano è, infatti, quello a prezzo ragionevole la cui caratteristica imprescindibile è la qualità. In questo viaggio attraverso *terroir* meno celebrati, la regione che ha ottenuto il maggior numero di etichette è stata il Piemonte, con 59 bottiglie segnalate per l'ottimo rapporto qualità/prezzo; seguono Toscana (51) e Veneto (25). Settimo posto per l'Emilia-Romagna. La guida è stata curata da Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni.

PIACENZA

## Un corso per l'analisi delle impurità solide negli alimenti

Il *filth test* è un tipo di analisi volto ad evidenziare, nei diversi prodotti alimentari, la presenza di impurità solide quali i frammenti di Artropodi, peli, fibre tessili, particelle di vetro, plastica e di metallo. Esistono rischi sanitari per il consumatore di derrate che siano state frequentate da organismi come blatte, mosche e roditori, che possono trasportare sugli alimenti patogeni raccolti in discariche e depositi di rifiuti.
Da circa trent'anni ormai, l'Istituto di Entomologia e Patologia vegetale della facoltà di Agraria di Piacenza (Università Cattolica del Sacro Cuore) organizza periodicamente corsi di addestramento all'esecuzione del *filth test*. L'attività prevede alcune lezioni teoriche, ma viene soprattutto svolta in laboratorio, affrontando in particolar modo il riconoscimento allo stereoscopio e al microscopio dei numerosi tipi di impurità.
Le iscrizioni vanno trasmesse entro l'*8 gennaio 2010*; la quota è di 1.320 euro (Iva compresa). Iscrizioni: tel. 0523.599194 - ***ser.formpermanente-pc@unicatt.it*** - Info: Marco Pagani tel. 0523.599238 - ***marco.pagani@unicatt.it***

ENOLOGICA - FAENZA (RA)

## "Triangolo" goloso, matrimoni e tradimenti in Emilia-Romagna

Nel corso della giornata conclusiva di Enologica, l'assessore all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna, Tiberio Rabboni, ha premiato i vincitori della sfida gastronomica "Il Triangolo del gusto. Matrimoni e tradimenti in Emilia-Romagna". Sette i "triangoli" presentati, ognuno dei quali costituito da un cuoco, un vino della regione e un prodotto tipico Dop o Igp. Ogni piatto ha avuto in abbinamento un vino dello stesso territorio del prodotto nel caso del "matrimonio", mentre per il "tradimento" si è giocato con una bottiglia fuori territorio.
La giuria ha premiato **Marcello Leoni**, chef del ristorante *Il Sole* di Trebbo di Reno (BO), nella sezione "miglior matrimonio", con una zuppa di Parmigiano-Reggiano con passatelli tradizionali abbinata ad un Colli di Parma Lambrusco Doc.
**Pier Giorgio Parini**, chef del ristorante *Il povero Diavolo* di Torriana (RN), con un dessert a base di mela, ricotta e Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia è risultato vincitore nella categoria "miglior tradimento", in abbinamento ad un Colli Piacentini Malvasia Dolce Frizzante Doc. ■