

APPUNTAMENTI

MILANO, 10-13 GIUGNO
Tuttofood spinge il made in Italy sui maggiori mercati internazionali

A cura della REDAZIONE

Una manifestazione "business to business", una piattaforma per i mercati esteri: questi i presupposti di Tuttofood 2009. Rilevante la visibilità internazionale che la rassegna sta acquisendo; basti pensare alla forte partecipazione – ed è la prima volta in Europa - delle carni Usa; alle collettive dal Sudamerica (Argentina e Brasile), agli accordi appena formalizzati con il Giappone e con il *Fancy Food* negli Stati Uniti.



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

MOSTRA

Una nuova esposizione al Museo della civiltà contadina di Bologna

Taglio del nastro per la nuova esposizione permanente dell'Istituzione Villa Smeraldi-Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio (BO), dedicata a *Contadini della pianura bolognese (1750-1950)*. Il padiglione porta a compimento il percorso iniziato 35 anni fa con la prima sistemazione della collezione di materiali dell'Associazione Gruppo della Stadura nello storico complesso di Villa Smeraldi. Gli oggetti, gli strumenti e le testimonianze documentarie offrono al visitatore uno spaccato della vita contadina delle nostre campagne fino alla metà del Novecento. L'allestimento - per un totale di circa 1200 mq, curato dall'architetto Daniele Vincenzi - è stato realizzato dalla Provincia di Bologna, grazie anche al sostegno della Regione Emilia-Romagna, nell'ambito del Piano museale (L.R. 18/2000) e della Fondazione Cassa di Risparmio di Bologna. Presentato anche il nuovo sito web dell'Istituzione: www.museociviltàcontadina.provincia.bologna.it

TERRE DI FAENZA

Erbe in fiore e lavanda: tutti i profumi di Casola Valsenio

La gastronomia di Casola Valsenio (RA), borgo dell'alta Valle del Senio, con il Giardino delle erbe "Augusto Rinaldi Ceroni", non poteva non essere influenzata da questa passione per

le piante aromatiche. Il prossimo 30 e 31 maggio, in occasione di "Erbe in fiore", saranno organizzate visite guidate con riconoscimento e degustazione di erbe e fiori selvatici per l'alimentazione, incontri e laboratori per la realizzazione di confetture, infusi e decotti e per utilizzare le erbe officinali in cucina. I ristoranti di Casola Valsenio proporranno menù a tema, con specialità uniche come la zuppa di topinambur e levistico.

Il 20 giugno, invece, al Giardino delle erbe e nel centro storico del paese si svolgerà la "Giornata della lavanda", che è diventata il simbolo di Casola Valsenio, tant'è che le è stata dedicata anche una strada. Esperti botanici illustreranno le varie cultivar presenti nel Giardino, a partire dalla "lavanda vera", la migliore, con spighe corte e piccole. Come da antica tradizione, alle ore 19 avverrà la benedizione dello spigo della lavanda. www.terredifaenza.it

RIMINI

Chef italiani e francesi nel galà gastronomico "A tavola con le stelle"

Francia e Italia insieme a Rimini nel nome della gastronomia più titolata del mondo. L'appuntamento è per il 4 e 5 giugno al Grand Hotel, dove chef stellati Michelin si esibiranno in "A tavola con le stelle", progetto nato per promuovere le tipicità nazionali. Gli chef coinvolti sono due romagnoli, Vincenzo Cammerucci e Alberto Faciani, titolari rispettivamente delle cucine dei ristoranti Lido e Magnolia di Cesenatico (FC), e due francesi, Matthieu Fontaine, capo chef del

lo "Château de Bagnols", Pays Beaujolais des Pierres Dorées, vicino a Lione, e Davy Tissot, direttore e chef del ristorante "Les Terrasses de Lyon", Villa Florentine a Lione.

"A tavola con le stelle" proporrà anche *atelier* enogastronomici (35 euro) aperti al pubblico, il 4 giugno a cena e il giorno 5 a pranzo e cena. Sono compresi l'assaggio dei 5 piatti realizzati dagli chef stellati, accompagnati dai migliori prodotti dell'enologia romagnola e del Beaujolais. Prenotazioni: tel. 0541.56000.

FERRARA

Il ciliegio guarda al futuro con impianti ad alta densità

In questi ultimi anni la cerasicoltura ha sensibilmente migliorato gli standard produttivi. In particolare, l'introduzione dei portinnesti nanizzanti ha permesso di aumentare la densità di impianto a livelli assolutamente impensabili fino a qualche anno fa. Si stima che il loro utilizzo e, in particolare quello del Gisela 5, ha prodotto effetti paragonabili a quelli ottenuti con l'impiego dell'M9 nel melo. Le principali novità relative all'impiantistica e alle tecniche agronomiche saranno al centro di un convegno promosso dal Dipartimento di Colture arboree dell'Università di Bologna, in programma presso Ferrara Fiere il 5 giugno (ore 9, viale della Fiera, 11). Nell'occasione, in collaborazione con il Crpv, verrà allestita una mostra pomologica, mentre al pomeriggio si svolgerà una visita guidata a campi sperimentali ed aziende cerasicole ad alta densità. Info: 0532.783820. ■

Tutto questo mentre l'agroalimentare italiano riesce a confrontarsi alla pari con realtà importanti, che però oggi dispongono di vetrine fieristiche ben più attrattive.

Questo spiega perchè in questa seconda edizione Tuttofood - il cui obiettivo strategico è di professionalizzare sempre di più l'evento - abbia incrementato lo spazio espositivo di oltre il 20%. Si punta soprattutto sui prodotti di qualità, la difesa della tradizione e sui due settori-guida del food italiano: il comparto delle carni e il lattiero-caseario. Il calendario degli eventi parte dai tre concorsi *Vetrina dei prodotti innovativi*, *Vetrina dei prodotti di nicchia* e il *Tuttofood Cheese Award*. La rassegna ricalca la formula dell'esordio, basata su grandi aree settoriali - carni e salumi, formaggi, multiprodotto, *beverage*, surgelati - cui si aggiunge un padiglione dedicato alle presenze internazionali. Durante la manifestazione, l'11 e 12 giugno, si svolgerà il Congresso di scienza e tecnologia degli alimenti (Ciseta). www.tuttofood.it

FORLIMPOPOLI (FC), 20-28 GIUGNO

**Nel nome di Artusi
inizia la festa: al via
il Premio Marietta**

Tredici edizioni per la Festa Artusiana, intitolata al celebre Pellegrino, nato appunto a Forlimpopoli che si trasformerà in una città tutta da assaggiare con la "via dei Gelati" o la "piazza

del Biologico". Spettacoli e mercatini, con oltre 150 laboratori, una ventina di appuntamenti imperniati sulla cultura del cibo, più di 50 eventi di ogni genere e ben 31 ristoranti allestiti per l'occasione. Intanto c'è tempo fino all'**8 giugno** per partecipare al Premio Marietta, il concorso intitolato alla fedele governante e cuoca di Artusi, riservato ai cuochi per passione. In questo modo la cittadina romagnola rende omaggio alle "Mariette" di oggi, coloro che, cioè, esercitano con amore e abilità "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene", come raccomandato dal manuale artusiano.

Per partecipare occorre inviare (indirizzandole a: Comune di Forlimpopoli, piazza Fratti 2, 47034 Forlimpopoli, indicando Premio Marietta) una o due ricette originali di un primo piatto a base di pasta secca, fresca o riso, eseguibile in un tempo massimo di due ore. Indispensabile la presenza di riferimenti alla cucina regionale, alla filosofia e all'opera di Pellegrino Artusi. www.festartusiana.it ■

TACCUINO

- A Pesaro (PU), dal **12 al 15 giugno**, si svolgerà il **Marche Food Festival**, salone delle eccellenze agroalimentari (www.marchefoodfestival.it);
- A **Bordeaux** (Francia), dal **21 al 25 giugno**, è in programma la rassegna professionale **Vinexpo** (www.vinexpo.com). ■