

La Rivista dei Prodotti Autentici e Tradizionali

# Sapori d'Italia

Agosto/Settembre 2009  
**BIMESTRALE**

EDIZIONI E5T Srl - ANNO II - N° 13

Taxe Perçue - Sped. in abb. - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687  
Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art. 1 comma 1 DCB PD

**Euro 4,90**

**PUGLIE**  
Speciale Salento

**MARCHE**  
Anice Varnelli

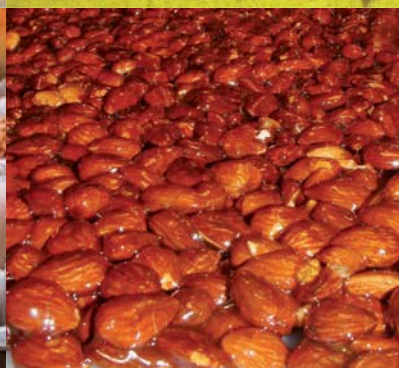
**VENETO**  
Mercato Monselice  
Scuola di Adria

**ITALIA**  
Pere d'Italia  
Mirtilli d'Italia  
Salami vincitori

**FORMAGGI**  
Caseus Veneti  
Cheese

**RICETTE**  
20 tradizionali

**EMILIA ROMAGNA**  
Il Bio di Alce Nero



ISSN 1973 - 3089  
90013  
9 771973 308004

## 15 Settembre - Isola d'Elba (LI)

### Weekend al profumo di pane

Il Boutique Hotel Ilio di Capo Sant'Andrea all'Isola d'Elba propone ai suoi ospiti uno speciale corso di cucina dedicato all'arte della panificazione: tenuto dallo chef Giancarlo Pollidini, insegna a preparare l'impasto, a farlo riposare, ad inserire gli ingredienti per aromatizzare il pane. Il corso, che

avrà inizio 15 settembre 2009, è incluso per gli ospiti che soggiornano per almeno tre giorni al Boutique Hotel Ilio e occupa una mattinata (da concordare con lo chef). I prezzi variano da 65 a 105 euro a persona al giorno con trattamento di mezza pensione, a seconda della tipologia di camera prescelta.

**Informazioni:**  
Hotel Ilio  
Tel. 0565.908018  
booking@hotellilio.com  
www.hotellilio.com



## 16 Settembre / 11 Ottobre - Isola della Scala (VR)

### Torna il Vialone Nano a Isola della Scala

43ª edizione per la fortunata manifestazione enogastronomica dedicata alla promozione del Riso Nano Vialone Veronese, unico riso d'Europa ad aver ottenuto il marchio Igp dall'Unione Europea. Dal 16 settembre all'11 ottobre Isola della Scala (VR) sarà dunque la capitale del riso: l'enor-

me stand gastronomico, oltre al tipico "Risotto all'Isolana", proporrà molte altre specialità a base di Vialone Nano. Ricco il programma di iniziative collaterali: concorsi gastronomici, visite guidate al territorio e monumenti locali, mostre, manifestazioni sportive e folcloristiche, vendita di riso crudo e prodotti di vario genere.

**Informazioni:** [www.fieradelriso.it](http://www.fieradelriso.it)



## 18 / 21 Settembre - Bra (CN)

### Cheese 2009, le mille anime del formaggio

Dal 18 al 21 settembre a Bra (CN) torna Cheese - Le forme del latte, organizzato da Slow Food e Città di Bra. Giunto alla settima edizione, Cheese è un punto di riferimento per gli artigiani della filiera lattiero-casearia mondiale e per un vasto pubblico di appassionati, gra-

zie alla sua capacità di far conoscere "le mille anime del formaggio", dagli animali da latte fino al prodotto finito.

Per quattro giorni, Bra diventa un grande laboratorio di idee, dibattiti, degustazioni, attività didattiche, mercato, musica e divertimento, cene a tema nei ristoranti di Langhe e Roero, per degustare, imparare, scoprire, acquistare e partecipare.

**Informazioni:** [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)  
[www.comune.bra.cn.it](http://www.comune.bra.cn.it)



## 19 / 21 Settembre - Erbusco (BS)

### Weekend in Franciacorta tra turismo, bollicine, concerti

Pacchetti week end, tour in minibus per cantine e piccoli tesori d'arte e storia, itinerari in bicicletta: questo è quanto propone la Strada del Franciacorta in occasione della X edizione del Festival del Franciacorta, dal 19 al 21 settembre a Villa Lechi e a Casa Marchetti di Montestrutto, ad Erbusco (Bs). Una manifestazione che celebra l'eccellenza di questi vini, dedicata a chi ancora non li conosce e a chi non vuol perdersi questa nuova edizione del Festival.

Oltre 100 etichette di 65 cantine in degustazione accompagneranno i visitatori in un percorso che avrà il suo cuore nel banco d'assaggio e si snoderà tra cantine, eventi e seminari di approfondimento. In occasione dell'evento la Strada del Franciacorta ha messo a punto speciali proposte turistiche.

**Informazioni:** Associazione Strada del Franciacorta  
Tel. 030.7760870  
associazione@stradadelfranciacorta.it  
[www.stradadelfranciacorta.it](http://www.stradadelfranciacorta.it)  
[www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it)



## 21 - 22 Settembre - Scandicci (FI)

### A Scandicci l'eccellenza del Made in Italy

Manifestazione realizzata col contributo di Regione Toscana e Toscana Promozione, I-place promuove il confronto fra chi produce e chi acquista il Made in Italy, per un futuro in cui il commercio global si arricchisca dei valori creativi e della qualità italiana. Vetrina per la promozione delle aziende più rappresentative della

produzione Made in Italy, I-place si svolgerà il 21 e il 22 settembre 2009 presso il Consorzio Centopercento Italiano a Scandicci (Fi). La manifestazione è aperta a tutte le aziende dei settori moda, casa ed enogastronomia del Made in Italy, agli operatori qualificati del settore e ai buyers nazionali ed internazionali.

L'obiettivo è tutelare le piccole aziende, lavorando con l'idea della qualità totale non solo del prodotto, ma di tutte le fasi della produzione, attraverso la trasparenza

nell'operare unita alla cultura, alla creatività e alla raffinatezza italiana.

**Informazioni:** Sara Leoni - Tel. 055.0516551-2-3-4  
segreteria@i-place.it - [www.i-place.it](http://www.i-place.it)



## 22 / 27 Settembre - San Vito Lo Capo (TP)

### Cous cous Fest

Sarà dedicata all'integrazione culturale la dodicesima edizione del Cous Cous Fest, in programma a San Vito Lo Capo (TP) dal 22 al 27 settembre 2009. Piatto della pace ricco di simbolismi e cultura, il cous cous sarà al centro di una fitta rete di appuntamenti: primo fra tutti la gara gastronomica internazionale di cous cous che impegnerà i migliori chef di Costa d'Avorio, Francia, Israele, Italia, Marocco, Palestina, Senegal e Tunisia che si

sfideranno proponendo la propria ricetta tradizionale. Dalla variante sanvitese a quella trapanese fino alle varianti estere, si assaggerà cous cous per tutti i gusti, con approfondimenti dedicati ai cous cous del mondo e alle gastronomie regionali abbinata alle etichette siciliane, incontri culturali e seminari sul tema dell'enogastronomia, lezioni di cucina, laboratori gastronomici, talk show, tavole rotonde e incontri a tema. Concerti, artisti di strada, mangiafuoco, giocolieri e saltimbanco animeranno, al tramonto del sole, il cuore della cittadina.

**Informazioni:**  
Ufficio turistico  
di San Vito lo Capo  
Tel. 0923.974300  
[www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it)

