



RASSEGNA STAMPA 2009
aggiornata al 30.09.09

a cura di



idee e



soluzioni di



comunicazione



globale

INDICE

MENSILI	
SAPORI D'ITALIA	Agosto – Settembre 2009
BUONGUSTANDO	Settembre 2009
BUSINESS PEOPLE	Settembre 2009
FLAIR	Settembre 2009
MOTOTURISMO	Settembre 2009
RISTORANTI	Settembre 2009
SAPORI E PIACERI	Settembre 2009
SETTIMANALI	
VIVO	25 Settembre 2009
QUOTIDIANI	
IL TIRRENO	25 Settembre 2009
MF	25 Settembre 2009
IL TIRRENO	27 Settembre 2009
INTERNET	
INFORMAZIONE.IT	28 Luglio 2009
MARKETPRESS	28 Luglio 2009
EVENTIESAGRE.IT	1 Agosto 2009
FOLCLORE.EU	1 Agosto 2009
TURISTAONLINE.NET	1 Agosto 2009
EXCITE.IT	3 Agosto 2009
ITALYBYITALY	3 Agosto 2009
MASTERSVIAGGI.IT	3 Agosto 2009
ACQUABONA.IT	4 Agosto 2009
BENESSERE-BLOG.IT	4 Agosto 2009
OSPITALIA.IT	4 Agosto 2009
PECCATIDIGOLA.EU	6 Agosto 2009
SAGREINITALIA.COM	6 Agosto 2009
SOTTOCOPERTA.NET	6 Agosto 2009
CANCELLOEDAMONENEWS.COM	7 Agosto 2009
COMUNIITALIA.IT	7 Agosto 2009
TIGULLIOVINO.IT	7 Agosto 2009
IOVIAGGIO.IT	10 Agosto 2009
ITALIANODOC	10 Agosto 2009

HAI SENTITO	21 Agosto 2009
OLIOVINOPEPERONCINO	23 Agosto 2009
I VIAGGI DI REPUBBLICA	25 Agosto 2009
GUIDEUROPE	26 Agosto 2009
BNOTIZIE	27 Agosto 2009
PRODOTTI TIPICI	27 Agosto 2009
SAIMICADOVE	27 Agosto 2009
TRAVELNOSTOP	27 Agosto 2009
LEIWEB	1 Settembre 2009
PAESIONLINE	2 Settembre 2009
DIVERTIMENTITALIA.IT	4 Settembre 2009
GASTRONAUTA	4 Settembre 2009
IL GASTRONOMADE	4 Settembre 2009
OPENDAY	4 Settembre 2009
SAVETHEDATE.IT	4 Settembre 2009
TURISMOINTOSCANA	4 Settembre 2009
CARAVAN E CAMPER	7 Settembre 2009
DOLCE TOSCANA	7 Settembre 2009
ECCO LA TOSCANA	7 Settembre 2009
INFORMACIBO	7 Settembre 2009
METEGUSTOSE4U	8 Settembre 2009
ASA PRESS	11 Settembre 2009
EVENTIINTOSCANA	11 Settembre 2009
ALIBIONLINE	16 Settembre 2009
TOSCANA-IN.MYBLOG	16 Settembre 2009
COREZZO.IT	18 Settembre 2009
CONIPIEDIPERTERRA.COM	22 Settembre 2009
SAIMICADOVE.IT	22 Settembre 2009
INFORMACIBO.IT	23 Settembre 2009
ITALIAATAVOLA.COM	23 Settembre 2009
0573NEWS	25 Settembre 2009
ESPRESSO.REPUBBLICA.IT	25 Settembre 2009
IGRANDIVINI.COM	25 Settembre 2009
LANAZIONE.ILSOLE24ORE.COM	25 Settembre 2009
TRATERRAECIELO.IT	25 Settembre 2009
ALIBIONLINE	26 Settembre 2009
ITALIAATAVOLA.NET	26 Settembre 2009
ITALIAATAVOLA.NET	28 Settembre 2009
PECCATIDIGOLA.EU	28 Settembre 2009
ZICZAC.IT	28 Settembre 2009
METEGUSTOSE4U.IT	29 Settembre 2009
TRAVELNOSTOP.COM	29 Settembre 2009
VINIESAPORI.NET	29 Settembre 2009

TELEVISIONI

TRASMISSIONE	CANALE	GIORNO	ORA	EVENTO
TG2 EAT PARADE	RAIDUE	25 Settembre 2009	13.45	TERRITORI IN FESTIVAL
TG2 EAT PARADE (replica)	RAIDUE	26 Settembre 2009	23.00	TERRITORI IN FESTIVAL
	TVL	28 Settembre 2009	14.20	TERRITORI IN FESTIVAL
	TVL (replica)	28 Settembre 2009	sera	TERRITORI IN FESTIVAL
TG REGIONE	RAITRE			TERRITORI IN FESTIVAL

MENSILI

24 / 27 Settembre - Foligno (PG)**A Foligno con i Primi d'Italia**

Anche quest'anno Foligno ospiterà il gustoso appuntamento de "I Primi d'Italia", il Festival Nazionale dei Primi Piatti organizzato da Epta Confcommercio Perugia, giunto all'XI edizione. Dal 24 al 27 settembre la cittadina umbra sarà il punto di riferimento nazionale per quanto riguarda pasta, gnocchi, polenta, riso, zuppe e prodotti gluten free provenienti da tutta Italia. Non mancheranno degustazioni, lezioni di cucina, dimostrazioni di grandi chef, momenti di cultura e di spettacolo per ce-

lebrare, agnolotti, bucatini, capelli d'angelo, spaghetti, eliche, farfalle, penne e orecchiette, insieme ai prodotti agroalimentari utilizzati per la creazione di un primo d'eccellenza.

Due le novità per il 2009: gli "Itinerari del gusto", viaggio nella gastronomia regionale alla riscoperta della sana alimentazione, dei prodotti tipici e dei loro territori in compagnia di chef o personaggi noti che presenteranno e faranno degustare le specialità proposte; e "in cucina con...", in cui personaggi famosi incontrano il pubblico svelando piccoli segreti in cucina legati ai primi piatti.

Informazioni:
www.iprimiditalia.it

**25 / 27 Settembre - Montecatini Terme (PT)****Territori in Festival a Montecatini Terme**

Kermesse ideata da Davide Paolini, che così la sintetizza: "Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana". Dal 25 al 27 settembre Territori in Festival esalterà la cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme. Il festival animerà Montecatini con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese

e non solo. Da non perdere la Sagra del Peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della Cipolla di Cannara, la Sagra della Fettunta e il Brigidino di Lamporecchio, la Sagra dello Zafferano e dei Ceci Abruzzesi, del Lardo di Arnad, quella del Tartufo di Acqualagna e la Sagra della Porchetta di Ariccia.

Ospite d'onore di questa edizione, in collaborazione con lo chef Kumalè, la Boqueria, il famoso mercato catalano sui cui banchi si trovano tutte le Dop e le Igp di Catalunya e di Spagna, con dimostrazioni di cucina catalana a cura di chef locali.

Informazioni: BK1 - Silvia - tel. 0572.911864
info@territoriinfestival.com
www.territoriinfestival.com

**26 - 27 Settembre - Marentino (TO)****Il ritorno delle api**

Una buona notizia: è tornato nella primavera 2009 l'alegro e operoso ronzio delle api. La vetrina dei prodotti a Marentino (TO), piccolo comune di 1000 abitanti situato nelle colline del Basso Monferrato, a pochi chilometri da Torino, nell'ultimo week end di settembre 2009. Dopo dieci anni di crescente moria dei preziosi insetti gli apicoltori tirano un sospiro di sollievo. Le associazioni territoriali e gli apicoltori testimoniano che le "Le api sono tornate come dieci anni fa, prima dell'entrata in commercio dei neonicotinoidi". Marentino ha allestito l'apiario di biomonitoraggio proprio per tenere sotto controllo la qualità del suo ambiente. Marentino fortunatamente è fuori dagli

areali ad agricoltura intensiva e non ha risentito degli avvenimenti. Manifestazione frequentatissima e che ha fatto della località il punto di ritrovo annuale di tutti gli appassionati di miele.

Apis in Fabula: percorso didattico che si svolge, di norma, con un primo incontro in aula, una visita di mezza giornata all'apiario, un'uscita sul territorio della scuola e un'incontro conclusivo in classe. Attraverso giochi, visione di un telaino e di un foglio cereo, la manipolazione di un favo naturale e la visione di fotografie, i bimbi possono cominciare a familiarizzare con la materia, conoscere la struttura di un alveare e imparare come le api vi si organizzano. Gli apicoltori locali aiutano i ragazzini ad indossare le tute gialle da piccoli apicoltori (momento che di per sé già giustifica la gita!) e

successivamente supportano gli educatori mostrando ai piccoli i favi su cui con facilità si possono individuare le celle contenenti il miele, il polline, le larve e le pupe opercolate distinguendo inoltre le operaie, dai fuchi e dalla regina. L'entusiasmo e l'attenzione prestata sono eccezionali.

Informazioni:
www.comune.marentino.to.it

**26 Settembre / 4 Ottobre - Caresanablot (VC)****Più che una fiera... Tutto in Fiera**

Dal 26 settembre al 4 ottobre Caresanablot (VC) ospita la prima edizione di "Tutto in fiera", manifestazione dedicata al mondo delle eccellenze imprenditoriali, istituzionali e associative del territorio. Un evento che offrirà al visitatore una rappresentazione della qualità, fatta di tradizione, innovazione, territorio, turismo e creatività. Artigianato, industria, architettura, design,

moda, nuove tecnologie, eccellenze enogastronomiche, turismo, cultura e benessere: tanti "mondi differenti" che si potranno scoprire visitando i padiglioni dell'Expoblot. Oltre all'area di esposizione e vendita, saranno organizzati eventi gastronomici e degustazioni, momenti di didattica, dibattiti e convegni, spettacoli.

Informazioni: www.expoblot.com

**9 / 11 Ottobre - Carignano (TO)****Sua Maestà il Topinambour**

Per il diciottesimo anno Carignano torna a mettere in mostra il prodotto tipico del territorio: il *Ciapinabò*, o Topinambour, tubero dalle molteplici proprietà terapeutiche e dagli svariati utilizzi in cucina. Da venerdì 9 a domenica 11 ottobre un viaggio alla scoperta del prezioso tubero nell'incantevole cornice seicentesca della città di Carignano. Per tutte le vie del paese un

percorso dedicato ai colori ed ai sapori del territorio, esposizione dei prodotti tipici, stand enogastronomici per deliziare il palato con menù preparati dalle donne seguendo l'antica tradizione. Molte le attività collaterali: antichi mestieri, musiche occitane, sfilate ed attrazioni di vario genere. Mostra della razza bovina Frisone, la Transumanza per le vie del Paese, gruppi folkloristici.
Informazioni: Comitato Manifestazioni Carignano
Tel. 011.9697201 - 334.6885244



PROFILI

APPUNTAMENTI

A TAVOLA SULLA SPIAGGIA XVII EDIZIONE

*Forte dei Marmi (L.L.)
20 agosto Bagno Roma di Lariano (P. Casarini)
21 agosto La Capricciosa (A. Proietto)*

Come da tradizione si svolgerà a Forte dei Marmi la XVII edizione di A Tavola sulla Spiaggia, il concorso internazionale di enogastronomia ideato da Gianni Mercurati. Uno show nella "sabbia nobil" del Forte al quale parteciperanno come concorrenti Signori e Signori che con i loro piatti ricomenderanno il Premio Castiglioni del Boccon, intitolato all'ultima realizzazione esclusiva della famiglia Ferragamo vicino a Montecatini e i quattro premi Una Hotel Veridia relativi a ciascuno categoria. Semplicità in cucina e valorizzazione dei prodotti DOP e IGP. Tema di quest'anno sono i prodotti a chilometro zero. Scopo di questo concorso è di promuovere non solo la Veridia, ma anche tutti i migliori "giacimenti gastronomici" della nostra penisola, e non solo, insieme ai suoi vini. E proprio i vini saranno protagonisti insieme al loro territorio. In giunta, presieduta anche quest'anno dal simpatico e riguroso Beppe Bigazzi, ricercatori scelti e produttori di vini insieme alla stampa qualificata per "scoprire" il menu dell'Estate 2009. Hanno confermato la loro presenza Siro Maccioni di La Crique di New York e Michel Escoffier, nipote del grande Auguste Escoffier e Presidente della Fondazione Gastronomia www.atavola sulla spiaggia.it.

Forte dei Marmi hosts the 17th edition of A Tavola sulla Spiaggia, the international challenge dealing with food and wine created by Gianni Mercurati. A show on the sand in Forte dei Marmi where participants are being in their dish and possible win the Castiglioni del Boccon Award and the four awards Una Hotel Veridia for each of the five categories. Simplicity and giving value to local products, but also a great attention will go to this year's theme: zero distance from production to consumption.

TERRITORI IN FESTIVAL TERZA EDIZIONE

Dal 25 al 27 settembre Montecatini Terme ospita la III edizione di Territori in Festival, appuntamento unico fra delle città termali che si fa portavoce di tutte quelle risorse gustative e originali, dalle pianure e dalle dorsine degli altipiani che distinguono i territori.

La manifestazione, che avrà come cornice le strade, le piazze e le location termali più



TAVOLA SULLA SPIAGGIA 2008
da sinistra Beppe Bigazzi, Gianro Gudi e Siro Maccioni

prestigiose della città, porterà a Montecatini Terme un'inesauribile ricchezza culturale e culinaria attraverso sagre, incontri, music, approfondimenti, mostre, design, performance, eventi, laboratori.

Un fiore del gusto e del territorio nato da un'idea di Davide Padellaro, promotore di un movimento di tendenza di cultura materiale, e dall'ospitalità dell'imprenditore Simone Galliani.

Info e programma su: www.acrittorinfestival.com



Terme di Montecatini

From September 25th to 27th September 2009 Montecatini Terme hosts the third edition of Territori in Festival, a food appointment with lovers of taste that the district town is glad to present. Here genuine products are combined with their territory and with the diverse elements that make them up.

Viaggi di Domenico Aliperto

FLASH

> DARWIN
Darwin airline, compagnia aerea del Canton Ticino, è sbarcata in Italia con i suoi aerei per operare voli low cost sulle tratte che collegano l'aeroporto di Foggia a Milano, Torino e Palermo.
www.darwinairline.it

> EMIRATES
Emirates espande la sua presenza in Asia Occidentale con voli aggiuntivi da Dubai verso Colombo (Sri Lanka) e Malé (Repubblica delle Maldive). Questa espansione segna anche la ripresa dei voli Emirates sulla rotta Malé-Colombo. Emirates ha aggiunto in tutto quattro voli verso Colombo e cinque verso Malé, raggiungendo una frequenza di 18 voli settimanali per lo Sri Lanka e di 14 voli settimanali per le Maldive. Con partenze ogni lunedì, mercoledì e venerdì.
www.emirates.com

> ETIHAD AIRWAYS – AMERICAN AIRLINES
Etihad Airways e American Airlines hanno annunciato i dettagli di un nuovo accordo di codeshare che, una volta approvato dal governo americano, estenderà ulteriormente il network globale delle due compagnie facilitando il collegamento tra Abu Dhabi e alcune tra le città chiave degli Stati Uniti, come Washington, Los Angeles, San Francisco e Houston.
www.etihadairways.com

> RYANAIR
Ryanair ha inaugurato le nuove rotte da Milano Orio al Serio per Pescara con partenze settimanali nei giorni di lunedì, mercoledì, venerdì e domenica, e da Milano Orio al Serio per l'aeroporto Rygge di Oslo, con voli effettuati il martedì, giovedì e sabato.
www.ryanair.com

> SINGAPORE AIRLINES
Singapore Airlines ha iniziato il programma di rinnovamento delle cabine di bordo di alcuni Boeing 777 della sua flotta, introducendo nuove caratteristiche sui prodotti e potenziando le strutture esistenti. Allo stesso tempo, dal 29 settembre la compagnia metterà in servizio l'A380 sulla città di Melbourne, che diventerà la sesta destinazione internazionale e la seconda città australiana a essere servita dall'aereo commerciale più grande al mondo.
www.singaporeair.com

ALTERNATIVO

In onore di LUDOVICO VAN

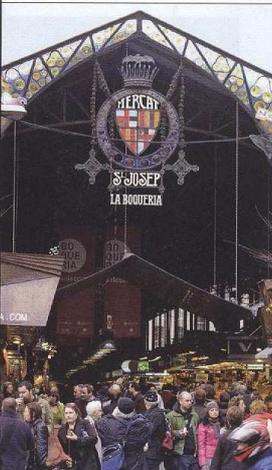
Come ogni anno si rinnova l'appuntamento con il Beethovenfest di Bonn, la manifestazione dedicata al genio di Ludwig Van Beethoven che oramai ha travalicato i confini della musica classica. Concerti, mostre, proiezioni di materiale audiovisivo e molto altro ancora saranno il fulcro di un festival che animerà Bonn fino al 4 ottobre.
www.beethovenfest.de



WEEK END

Il Festival dei territori

L'inizio dell'autunno porta con sé Territori in Festival, una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione ospitalitiera di Montecatini Terme. L'evento è animato da un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni.



L'area dedicata ai mercati avrà un ospite d'onore: la Boqueria, il famoso mercato catalano, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalé.
www.territoriinfestival.it



Quando il culto è mistero

La fine della Quaresima buddista è una ricorrenza molto sentita e festeggiata in Thailandia. La regione di I-san, nel Nord-Est, ospita le manifestazioni più spettacolari: dal 29 settembre al 4 ottobre a Nakhon Phanom è possibile assistere alla processione di barche illuminate lungo le rive del Mekong. A Sakon Nakhon si svolge un festival di sculture di cera ispirate ai templi. Infine, la luna piena è testimone di un suggestivo fenomeno a Nong Khai: dalle acque del Mekong sorgono impressionanti sfere di fuoco.
www.turismothailandese.it

FL
nota bene

TRA LE STAR DEL **CINEMA**, PER LA RASSEGNA DEI FILM PIÙ COOL DI NEW YORK. ALLA FESTA DEL DESIGN, IN UNA **LONDRA** DI MOSTRE E STUDI APERTI. O ALLA RICERCA D'IDEE DI CARTA TRA BOUTIQUE E TRIENNALI, A MILANO, NAPOLI O **ROMA**. LA **DIRECTORY** DI INDIRIZZI, IDEE E APPUNTAMENTI DI FLAIR (DA LEGGERE E METTERE IN BORSA) PER UNO SHOPPING MOLTO ORIGINALE. O PER UNA FUGA DA **WEEKEND**

Festival de luxe

Hanno nomi visionari - Trionfante, Fónico, Rotante - e sono loro, i cappelli d'autore, i protagonisti di 24 Future Hats, rassegna che reinterpreta nella moda le geometrie futuriste di Giacomo Balla e Umberto Boccioni. Su un'idea di Laura Marelli, per Callia & Peter, gli accessori-scultura sono esposti a Milano, dal 23 settembre al 6 ottobre (infopopolvuhart.com). Da copiare subito.

Ci si sposta in Cile per la prima edizione della Triennale di Arti Visive, dal 5 ottobre al 5 dicembre. Nel paese del Cono Sur che ha "voglia di visualizzare", *land art*, *murales* e fotografia saranno protagonisti nelle principali città cilene, come nella vitalissima Valparaíso, oltre che nella capitale Santiago (trienaldechile.cl).

Il sogno dei cinefili si compie a Manhattan: 17 giorni di anteprime cinematografiche al New York Film Festival, nella rinnovata Alice Tully Hall. Il "red carpet" sul quale sfilato Brad Pitt e Clint Eastwood è pronto anche per i nuovi talenti da scoprire nelle



FUTURISMO in ventiquattro cappelli haute couture.



MURALES IN VERNISSAGE in Cile, alla prima edizione della Triennale.



MELE D'ARTISTA nell'Øresund, tra Copenhagen e la Svezia

ventotto proiezioni in programma (filmlinc.com).

Si torna a Milano, e si scopre che esiste lo yoga per manager, ma anche la versione "antigravity" per ritrovare e potenziare l'efficienza e l'energia vitale. Tutte le nuove discipline si possono testare allo Yoga Festival (9-11 ottobre, in via Tortona 27, yogafestival.it), in una tre giorni di

workshop aperti a tutti sotto la guida di maestri e scuole internazionali.

Dal 25 al 27 settembre, si fa la spesa (o colazione) come sulle Ramblas di Barcellona - *tapas*, *chorizos* e *jamón pata negra* - ma a Montecatini Terme. Lo storico mercato catalano della Boqueria è ospite a Territori in Festival (territoriinfestival.com).

Sempre in tema "food", saranno in azione gli chef dei ristoranti più esclusivi del mondo, al Copenhagen Cooking (copenhagencooking.dk), durante la prima *design week* (fino al 6 settembre; copenhagen设计week.dk). E, ancora in Danimarca, dal 26, nell'Øresund, al Festival delle mele, si potranno gustare bellissime installazioni. Tutte "edibili"... (applmarknaden.se).



NEO -LOTO antistress di fine estate



LA BOQUERIA "special guest" in Italia.



ISPIRAZIONE Dai migliori chef al Copenhagen Cooking.

a PUNTAMENTI settembre

Fino al 11 settembre

Roma

Mostra "Diabolik - Eva Kant. Una vita vissuta diabolikamente". Ingresso: gratuito; orari: 10-19, tutti i giorni escluso il lunedì. www.provincia.roma.it - www.civita.it

5-13 settembre

Canegrate (MI)

20ª Mostra Mercato dell'Artigianato e del Commercio. Nasce "Ferra di Mestieri", il nuovo progetto fiera, con un programma rinnovato nel format e nei contenuti. www.terradimestieri.it

6 settembre

Foto (SP)

Sagra del vino.

6 settembre

Negrar (VR)

Magnaloga settembrina. Appuntamento enogastronomico in Valpolicella, attraverso le strade, i vigneti e le cantine del territorio. www.magnaloga-settembrina.it

6-7 settembre

Grottaglie (TA)

Sagra della polpetta.

6-8 settembre

Verzi di Loano (SV)

Sagra dell'Otto: tre serate per tutte le età, gastronomia e musica. Info: www.verzigroup.it

6-8 settembre

Verzi di Loano (SV)

Sagra dell'otto. www.verzigroup.it

6-13 settembre

Forni di Sopra (UD)

Forni, funghi e gastronomia. Tel. 043388553

10-13 settembre

Mede (PV)

Palio d'la caramela. Rievocazione storica in costumi d'epoca. www.settembreinlomellina.it

11-13 settembre

Mestre (VE)

Venice Country Show. Discipline equestri, esposizione di prodotti legati alla tradizione, all'avventura e al tempo libero; arbori di abbigliamento; accessori per l'equitazione, at-

trezzature ippiche, arredamento, turismo equestre, trailers, stampa specializzata, oggettistica country life. www.venicecountryshow.com

11-13 settembre

Santa Maria a Vico (CE)

3ª Festa del fungo porcino e dei prodotti tipici. www.micologiaaragone.it

11-13 settembre

Ponte a Egola (PI)

Sagra del caciucco di Marcello - ma non solo pesce 057121407

12 settembre

Casalnuovo di Napoli (NA)

Sagra della salsiccia. Tel. 0815210120

12 settembre

Cervaro (FR)

Antichi sapori nella tradizione. Degustazione prodotti locali, canti e cultura popolare. www.forestaclub.it

2-13 settembre

Teglio Veneto (VE)

16ª Palio dei mussi. palioheimassi.altervista.org

12-13 settembre

Garlasco (PV)

il Paliocone. www.settembreinlomellina.it

12-13 settembre

Tornareccio (CH)

Tornareccio regina di miele. Tel. 0872868884

12-13 settembre

Gessopalena (CH)

Buon Gusto Formaggi d'Abruzzo. Nel centro storico di Gessopalena, i visitatori verranno guidati in un itinerario gastronomico, fatto di mercati tipici, esposizioni e laboratori di degustazione. www.buon gustoabruzzo.it

12-20 settembre

Enemonzo (UD)

Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga.

12-27 settembre

Garbagnate Milanese

Santieri dell'arte. Festival dedicato ai bambini e ai ragazzi

per esplorare i linguaggi dell'arte. Mito e fiaba sono i temi di questa edizione: il percorso si dipana attraverso la simbologia che ha caratterizzato e caratterizza il nostro immaginario e il nostro inconscio fin dai tempi più remoti.

Attraverso l'arte si scopre il senso e il valore del mito e della fiaba nel nostro vivere, funzione propeudica e salvifica dell'uomo: una sorta di medicina per l'anima. Mostre, laboratori, animazioni e spettacoli che mettono insieme artisti affermati e giovani, bambini e famiglie per provare a vivere nell'epoca tecnologica delle giornate da fiaba. Tel. 0299028010. www.insiemegroane.it/santieridellarte

13 settembre

Ostana (CN)

Concerto a Ballo con i Controcanto. Camminando per le borgate di Ostana, classificato come uno dei più bei comuni d'Italia, vengono proposte 10 soste, ognuna caratterizzata da un canto. Ingresso: € 5. Tel. 0113851462. piemontecultura.net

16-20 settembre

Cernago (PV)

Palio del bove grasso. Rievocazione storica: sottomissione del feudo a Francesco Sforza

17-21 settembre

Verona

ArtVerona 09. Fiera d'arte moderna e contemporanea.

17-22 settembre

Casalguidi (PT)

124ª Fiera di Casalguidi. www.fieradicasalguidi.it

17 settembre-13 dicembre

Bracciano

Mostra "Sovrana Eleganza". Roberto Capucci al Castello Odescalchi di Bracciano. Tel. 0699802379

18-21 settembre

Bra (CN)

Cheese 2009, organizzato da Slow Food e Città di Bra. Un punto di riferimento per gli artigiani della filiera lattiero-casearia mondiale e per un vasto pubblico di appassionati. Le mille anime del formaggio,

dagli animali da latte fino al prodotto finito.

19-20 settembre

Tarcento (UD)

Grande festa della birra bavarese.

19-20 settembre

Gorgonzola (MI)

Sagra del gorgonzola. www.prolocogorgonzola.191.it

20 settembre

Badalucco (IM)

39ª Festival dello stoccafisso alla badaluccese. Tel. 0184408004

24-27 settembre

Mortara (PV)

Palio dell'oca e Sagra del salame d'oca. www.settembreinlomellina.it

24-27 settembre

provincia di Modena

La poesia torna ad attraversare i borghi antichi di sette comuni modenesi per oltre 30 eventi in quattro giorni. URP Castelnuovo Rangone, Tel. 059534810, IAT Unione Terre di Castelli, Tel. 059781270

25-27 settembre

Montecatini Terme (PT)

La 3ª edizione di Territori in Festival anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta del tesoro del nostro Paese e non solo. Tel. 0572911864. info@territoriinfestival.com

25-27 settembre

Genova (GE)

Fà la cosa giusta! La fiera del consumo etico e degli stili di vita sostenibili. www.falacosagiusta.org/figuria

25-27 settembre

Montecatini Terme (PT)

Territori in festival. Sagre, mercati, laboratori, incontri, spettacoli, cene. Tel. 0574514331. info@territoriinfestival.com

26 settembre-4 ottobre

Eboli (SA)

Fiera campionaria di Eboli. Tel. 0828330692. eventi@ebolimultiservizi.com

Fermi in galleria, ma a tavola

C'era una volta la ferrovia, costruita a inizi '900, che correva lungo il litorale ligure, a picco sul mare. Un panorama mozzafiato, da godere però solo di sfuggita, dal finestrino del vagone in corsa.

Oggi la ferrovia ha cambiato tracciato e ad Arenzano (Ge) una di queste gallerie è diventata un ristorante, lounge bar e discoteca. È La Kascia, locale particolarissimo che - grazie alla collaborazione con Costa Group che ne ha curato gli arredi - nella ristrutturazione ha salvaguardato una parte a vista della galleria in disuso, con la nuda roccia a vista, come era in origine. L'ingresso coincide con l'imboccatura della vec-

chia galleria ferroviaria e lo spazio sottostante è stato attrezzato come splendida terrazza che scende al mare. Spiega Francesco Delfino, uno dei titolari insieme al fratello Alessandro e al cognato Alessio Rolando: «La ferrovia era stata dimessa da tempo e ceduta al comune, che aveva emesso un bando per il recupero dell'area. Noi ci siamo aggiudicati la concessione, simile a quella che viene rilasciata agli stabilimenti balneari e abbiamo creato un locale con circa 40 coperti all'interno del tunnel e un centinaio all'esterno».

Il ristorante, aperto dalle 19 fino a tarda notte (in estate tre sere è aperto anche come discoteca), ha la cucina a vista con punti di cot-



SOPRA, SCORCIO DE LA KASCIA (GE), RISTO LOUNGE RICAVATO DA UNA GALLERIA FERROVIARIA. SOTTO, LA SALA RISTORANTE.



tura a induzione e due salette interne, che hanno richiesto un particolare sistema di ricircolo d'aria da 200 litri/ora e un particolare sistema di isolamento anti umidità (Delta Drain).

Il locale è specializzato in ricette di pesce (scontrino medio attorno ai 40 euro) ed è attrezzato con una valida cantina con circa 300 etichette di vini italiani e francesi. Fra le iniziative in programma, già sperimentate con successo la scorsa estate, la serata a tema regionale, a partire da ottobre, con menù fisso a 35 euro. www.lakascia.com. M.B.

L'evento funziona? Ecco il suo bistrot

Si chiama "Festival" il bistrot & winebar aperto lo scorso maggio a Merano, nelle cantine storiche del trecentesco palazzo Angerheim. La sua particolarità? È il primo locale in Italia nato come costola di un evento enogastronomico, il prestigioso Merano WineFestival & Gourmet (6-9 novembre, meranowinefestival.com). Non a caso il bancone riprende il rosso del logo della manifestazione e - sempre per enfatizzare il legame con Fenologia - da una fontana zampilla il vino. La filosofia del locale, che vede ai fornelli il giovane chef Alexander

Barletta, è incentrata sulla promozione del territorio con un'accurata scelta di prodotti a provenienza e qualità garantita. La cu-



cina si ispira alla filosofia del biologico e del light e propone piatti unici e menu completi con un ottimo rapporto qualità/prezzo, accompagnati dai vini selezionati dalle commissioni del Merano WineFestival. Del resto, a curare la cantina e le offerte del giorno è lo stesso Helmuth Köcher, presidente della manifestazione. Ogni mese nel locale una diversa regione italiana sarà la protagonista, con proposte enogastronomiche e produttori invitati come testimonial dei propri prodotti. Inoltre sono previsti esposizioni d'arte e performance musicali. M. B.

AGENDA

25 - 27 SETT. MONTECATINI T. Territori in festival

Kermesse ideata da Davide Paolini sulla cultura dell'ospitalità del territorio. In programma laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni di prodotti enogastronomici locali e tradizionali italiani. Ospite d'onore, in collaborazione, con chef Kumalè. La Boqueria, il famoso mercato catalano dove sono in vendita tutte le Dop e Igp di Catalogna e Spagna, con dimostrazioni di chef iberici. territorinfestival.com

12 - 14 OTTOBRE SCALEA Campionato nazionale di pizza piccante

Decima edizione, organizzata dall'Associazione Pizzerie Italiane, presso l'Hotel Santa Caterina. Varie le categorie in gara: pizza classica piccante tonda o in teglia, pizza in pala piccante, pizza gluten free piccante. Iscrizione 80 euro. campionatonazionalepizza.it



8 - 10 OTTOBRE RIMINI Salone dell'esterno

Sun, Salone internazionale dell'esterno, è una vetrina sui trend del mercato, prodotti e le soluzioni arredo da esterni contract, coltura, illuminazione, giochi per bambini da esterni, arredi spiaggia e piscina. In contemporanea, Tende&Tecnica, su tecniche e materiali per l'oscuramento, l'arredo e il risparmio energetico. sungiosun.it

15 - 19 NOVEMBRE NAPOLI Exposudhotel

Cinque padiglioni espositivi dedicati alle novità del settore Horeca. Per la prima volta, in contemporanea, Expowine, area dedicata a vini e distillati ed Expogaming, zona dedicata ad apparecchi da intrattenimento e scommesse. Per operatori. exposudhotel.it



potete avere 3 tagliandi coppetta e 3 tagliandi minicono.

Ufficio Tursio Cefalù
Tel. 0921 924111
www.sherbethfestival.it

Gorgonzola (MI)

Dal 19 al 20 settembre
Sagra del gorgonzola

Sembra che il formaggio Gorgonzola risalga al periodo in cui le campagne circostanti il comune lombardo erano pascolate dalle numerose mandrie delle valli bergamasche. La grande disponibilità di latte portò a riservarne una parte per la produzione formaggio che, dalla città di origine, prese il nome di Gorgonzola. Per ricordare questo evento, a settembre si tiene una sagra in cui il formaggio è protagonista. Pane e gorgonzola, focacce, laboratori del gusto e didattici sulla lavorazione del latte e del vino, risotto al gorgonzola nella pentola più grande del mondo, mercato di formaggi erborinati, degustazione di vini della Valcalepio con la musica di Italian Blues River sono solo un assaggio di quello che vi aspetta!

Pro Loco Gorgonzola
Tel. 02 95301238
segreteria@prolocogorgonzola.191.it
www.prolocogorgonzola.191.it

Foligno (PG)

Dal 24 al 27 settembre
I Primi d'Italia

L'occasione per trascorrere un invitante



weekend all'insegna di degustazioni, lezioni di cucina, dimostrazioni a cura di rinomati chef, percorsi formativi tra pasta, riso, zuppe, gnocchi, polenta e ingredienti di qualità indispensabili per un buon primo piatto. Foligno, i suoi

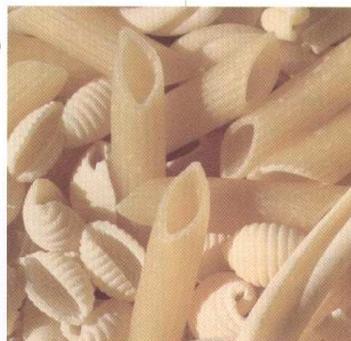
monumenti, le sue piazze, i suoi palazzi sono stati suddivisi in Aree Degustative: i Villaggi del Gusto dove girare armati di piatto e forchetta (degustazione € 2,00, menu € 7,00); la Boutique della Pasta e Mostre&Mercatini per tornare a casa con qualche "souvenir" della festa; Cucina Corsi & Percorsi (sessioni a € 10,00, € 25,00, € 85,00, prenotazione obbligatoria), Convegni & Seminari, I Primi d'Italia Junior dedicati a chi "vuole mettere le mani in pasta"; Food Art ed Entertainment dove si tengono gli spettacoli, le esposizioni e le divertenti sfilate a tema.

Epta Confcommercio
Tel. 075 500577
www.iprimiditalia.it

Isera (TN)

20 settembre
La Vigna Eccellente

Il comune di Isera promuove l'unico concorso che valorizza un singolo vigneto, il Marzemino, e il lavoro del viticoltore, invece del prodotto finale, il vino. La città da anni si impegna nel rispetto del territorio e delle avanguardie ecologiche e, con questo riconoscimento, dà un'ulteriore importanza al concetto di "Terroir", di vigna come parte inte-



grante di un ambiente in cui l'uomo lascia la sua traccia. A questa IX edizione partecipano 40 aziende agricole e la giuria è composta da esperti del calibro del professor Attilio Scienza, Ordinario di Viticoltura presso l'Università degli Studi di Milano, che valutano la salubrità e la qualità delle vigne concorrenti.

Fax. 0461 606022
info@settembrerotaliano.it
www.settembrerotaliano.it

Montecatini Terme

Dal 25 al 27 settembre
Territorinfestival

Questi tre giorni sono dedicati all'esaltazione del territorio e della tradizione dell'ospitalità attraverso un ricco e interessante programma di spettacoli, laboratori, mostre - mercato, sagre, performance e degustazioni delle tipicità ita-

liane e non. Grazie alla collaborazione con il noto chef Kumalè, infatti, ospite di questa edizione della manifestazione è la Spagna con i suoi prodotti DOP e IGP sui banchi de La Boqueria. Importante è l'appuntamento con l'Associazione

Italiana Sommelier che presenta "L'intelletto al servizio del vino", una degustazione guidata di grandi vini come frutto di un lavoro geniale.

BK1
Tel. 0572 911864
info@territoriinfestival.com
www.territoriinfestival.com

SETTIMANALI

EVENTI C'E' ANCHE "LA BOQUERIA" SPAGNOLA

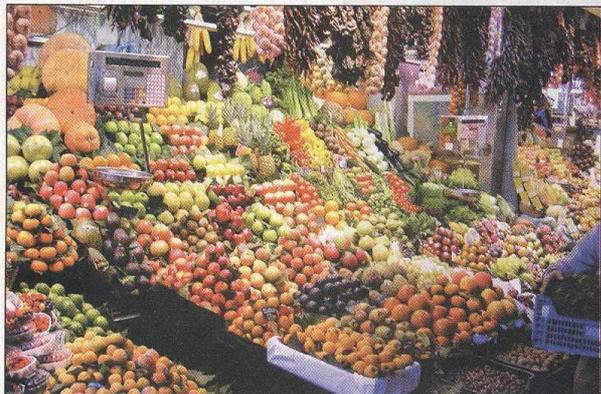
A SPASSO PER SAGRE TRA TARTUFI E FOCACCE

A CURA DI SARA ZIMBALDI

La Spagna arriva in Italia. Alla terza edizione di "Territori in Festival" di Montecatini Terme, l'area dedicata ai mercati ospiterà La Boqueria, il famoso mercato catalano che sarà presente con 15 dei suoi migliori stand. Tante le sagre in programma: quella del Peperoncino di Diamante, della Focaccia di Recco di Genova, del Tartufo di

Acqualagna e della Porchetta di Ariccia e, dulcis in fundo, quella dei ceci e dello zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia di L'Aquila. Senza dimenticare spettacoli, laboratori, mercati e degustazioni.

Territori in Festival, Montecatini Terme (Pistoia), 25-27 settembre, www.territoriinfestival.com



ALTRI APPUNTAMENTI

VIGEVANO (PAVIA)
"IL LABORATORIO DI LEONARDO"
 Castello Visconteo, fino al 5 aprile 2010, tel. 02.43353522, www.leonardoevigevano.it

MONZA
"GLI ANNI 80"
 Il trionfo della pittura da Schifano a Basquiat, Serrone della Villa Reale e Arengario, dal 17 ottobre al 14 febbraio 2010, tel. 02.43353522

MANTOVA
"QUANDO SCATTA NUVOLARI"
 Mostra fotografica, Fruttiere di Palazzo Te, fino al 18 dicembre, tel. 0376.323266, Call Center 199.199.111, www.palazzote.it

MONTEFELCINO (PESARO)
FESTA DELL'UVA
 dal 25 al 27 settembre, tel. 339.2743640 www.festadelluva.net

IL CONIGLIO VIOLA

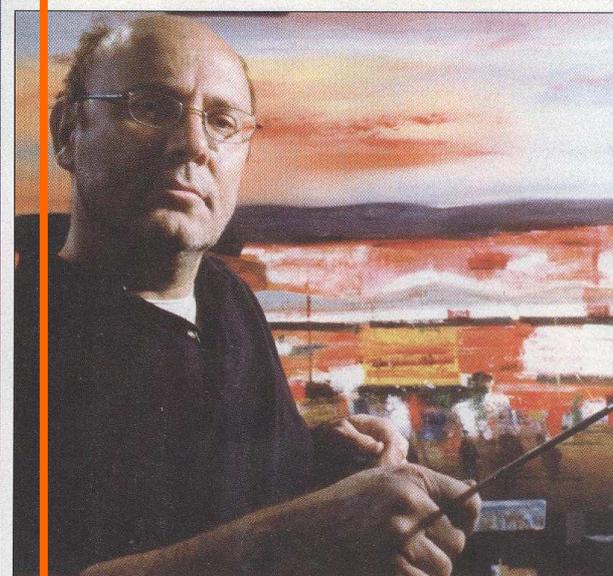
Milano ospita la prima mostra antologica dedicata a Coniglio Viola, il marchio artistico attivo in tutti i settori dell'arte contemporanea (videoarte, fotografia, musica elettronica, teatro sperimentale...). Come il bianconiglio di Alice, Coniglio Viola vi condurrà attraverso il suo universo fantastico, abitato da creature classiche, ma anche da mostri.

Coniglio Viola. Sono un pirata/sono un signore, Padiglione d'Arte Contemporanea, Milano, dal 3 al 13 ottobre, ingresso gratuito, tel. 02.76010400, www.coniglioviola.com



PERSONAGGI LA RICERCA PITTORICA DI

«IL MIO SGUARDO»



Sopra, Salvatore Magazzini all'opera. L'artista, 54 anni, è nato a Pistoia il 28 febbraio 1955. È molto legato alla Toscana

di **CRISTINA POZZOLI**

Salvatore Magazzini è pittore e scultore. I quadri del maestro toscano colpiscono per le atmosfere sognanti ma reali, vibranti, tangibili. Paesaggi, vedute dell'anima che acquistano concretezza in quello sguardo all'orizzonte, sempre presente nella ricerca pittorica di Magazzini.

I suoi più recenti progetti?
 Una mostra a Pistoia, dove ho raccolto quarant'anni di lavoro, dal 1968 al 2008. Ho esposto più di trecento opere. La prossima, altrettanto importante, sarà a Villa Bottini, Lucca, con il patrocinio del Comune: in più, rispetto a Pistoia, ci saranno i miei ultimi quadri.

Quanto è impegnativo organizzare un'antologica?
 Molto. Le opere sono dislocate in tutt'Italia e all'estero. E non è semplice organizzare i



«Il panorama che vedo dal

QUOTIDIANI

MONTECATINI

VENERDÌ 25 SETTEMBRE 2009

VII

I nostri indirizzi

La redazione è in corso Roma 5
 Telefoni 0572 772461 - 0572 766237
 Fax 0572 913234 - Numero Verde 800 010411
 E-mail montecatini.it@iltirreno.it

Inviateci le vostre foto

Pubbligate gli auguri con le foto per anniversari, compleanni e lauree. Occorre consegnare foto e testi almeno due giorni prima.

Numeri utili

Carabinieri 0572 940100
 Polizia 0572 92861
 Vigili Urbani 0572 766907
 Vigili del Fuoco 115

Appuntamenti. Nella sede di Gocce di Vita concerto della corale "Voci Amiche"
Città invasa dai sapori di "Territori in festival"

Questi gli appuntamenti di oggi in Valdinievole e dintorni.

Feste & sagre. Alle 18 si inaugura a Montecatini la rassegna "Territori in festival", con tante sagre dedicate ai sapori ospitate in diversi angoli della città.

Un'iniziativa di livello nazionale che si concluderà domenica e durante la quale si potranno scoprire gastronomie e piatti di culture diverse.

Scienza. Alle 19, al Museo della Città e del Territorio di Monsummano, incontro-conferenza per il ciclo "Conoscere il cielo per misurare la terra", e a seguire, alle 21 da piazza Giusti, osservazione del cielo, di Giove e dei satelliti galileiani.

Musica. Alle 21, al Museo della Città e del Territorio di Monsummano c'è "Armonie Celesti", con il Quartetto Bramante.

Alle 21, alle Terme Tettuccio di Montecatini, di scena i "Sing and Song" con un repertorio anni Sessanta e Settanta.

Sempre alle 21, alla sede di Gocce di Vita (in via Quarrata a Uzza-

no) c'è il concerto della Corale Voci Amiche. Alle 21, alla Pieve di Mammiano, concerto d'organo.

Locali. Alle 20, all'Ameli Bar di Pescia, c'è l'Apericena con il Dj Ray Will. Apertura serale, dalle 20,30 a mezzanotte a Monsummano, per la piscina di Grotta Giusti con l'iniziativa "Bagno sotto le stelle".

Mostre. All'interno della rassegna "Territori in festival" alle 19, allo stabilimento Excelsior di Montecatini si inaugura la mostra di strumenti musicale allestita dalla Fondazione Tronci.

Cinema. Dalle 16 alle 19, a Villa Renatico Martini di Monsummano, è aperta la mostra "Mario Monicelli, l'uomo della commedia".

Arte. Dalle 10 alle 20, alle Terme Tamerici di Montecatini, sarà aperta la mostra antologica "Il nuovo dopo la macchia".

Al Palazzo del Podestà di Pescia è aperta la mostra di acquerelli di Fabrizio Del Tessa.

Dalle 10 alle 12,30 e dalle 16,30 alle 19 allo studio Artemisia di via Bovio a Montecatini è aperta e visitabile la mostra "Giocando con i colori".

Osservazione del cielo in piazza Giusti. Musica col Quartetto Bramante

no (orari: 15,45-18-21-23,10).
 sturo (orari: 16-19,15-21,55).
 verspie in missione proiezione in
 15-18,40-20,35-22,25).
 erspie in missione proiezione in
 e (orari: 15,30-17,40-20).
 3 proiezione in 3d
 17,55-20,05-22,40).
 3 (17,20-19,25-21,35-23,50; 2D).
 re (orari: 15,40-18,05-20,30-22,55).



a storia, divertente e malinconica
 i passioni e travolgenti utopie.
 la affollata di eroi... Una fami-
 raccontata attraverso tre gene-
 tico al figlio Peppino, al nipote
 ando le vicende private di que-
 gi e dei loro familiari, il film
 ori, i sogni, le delusioni di un-
 nità vissuta tra gli anni Trenta
 ttanta del secolo scorso nella
 Palermo. Negli anni del fasci-
 un modesto pecoraio che trova,
 o di dedicarsi al proprio mito: i
 cavallereschi, i grandi roman-
 nelle stagioni della fame e della
 rra mondiale, suo fislio Peppi-
 nell'ingiustizia e scopre la pas-
 solitica.

elsior, Montecatini)

ONNE & ABITI NUZIALI. Franco
 è un impiegato sulla cinquant-
 fettuoso di Luisa e Giovanni,
 orato di Josephine, che ha co-





Travel Tip

Montecatini arriva La Boqueria

Inizia oggi e prosegue fino al 27 settembre la terza edizione di Territorinfestival, che quest'anno ospita La Boqueria di Barcellona con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le specialità caratteristiche di Catalunya e di Spagna e le performance gastronomiche degli chef Iker Erauskin e Benja Dominguez. Anche quest'anno la manifestazione offre alle sagre un ruolo centrale. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere gli appuntamenti con alcuni prodotti della gastronomia italiana, come il peperoncino e la focaccia di Recco, il gorgonzola, il tortello e il tartufo.

Cent'anni per l'Hôtel de la Cité

Nel cuore della cittadella medievale di Carcassonne in Languedoc-Roussillon, l'Hôtel de la Cité festeggia i suoi 100 anni con una proposta di soggiorno e un menu gourmet ispirato al fondatore della cucina francese, Auguste Escoffier, curato da Jérôme Ryon, Executive Chef del ristorante La Barbacane, stella Michelin. Con un soggiorno di almeno due pernottamenti la prima notte è offerta a 100 euro (il prezzo standard per la doppia è di 285 euro per notte). L'offerta è disponibile dall'1 novembre al 16 gennaio 2010.

Italia

Agrigento	
Alessandria	
Ancona	
Aosta	
Arezzo	
Ascoli	
Asti	
Avellino	
Bari	
Beluno	
Benevento	
Bergamo	
Bologna	
Borano	
Brescia	
Bridisi	
Cagliari	
Calaniss.	
Campobasso	
Caperta	
Catania	
Canzaro	
Chieti	
Como	
Cosenza	
Cremona	
Crotona	
Cuneo	
Enna	
Ferrara	
Firenze	
Foggia	
Forlì-Cesena	
Frosinone	
Genova	



va è un punto di riferimento da tutelare per i giovani. Però ci sono delle priorità. I servizi ai cittadini, in un comune dove i residenti pagano tasse altissime, devono essere eccellenti. La mensa non può essere esternalizzata».

Riccardo Sensi, a nome del Pdl (in qualità di vice capo gruppo) replica: «Mi chiedo se avete valutato la solvibilità del soggetto. A mio avviso quella somma non verrà

cietà rossobù. In ogni caso, non trovo giusto sacrificare proprio la realtà cestistica cittadina. Anche quello della Rb, che vanta un ottimo settore giovanile, rappresenta un servizio per i giovani».

Il sindaco Giuseppe Bellandi tranquillizza: «Non intendiamo in alcun modo affondare il basket, tutt'altro. Lavoreremo per potenziarlo e andare incontro alle esigenze societarie».

nucchi ha presentato l'operazione di riequilibrio del bilancio, resasi necessaria per svariate ragioni. In primis, il cambio in corsa della giunta e le ovvie differenze nei privilegiare investimenti in alcuni settori piuttosto che in altri. Manovra approvata dalla maggioranza. «L'avanzo di amministrazione, quest'anno, supera i 5 milioni di euro - ha spiegato - ma a causa del patto di stabilità, una parte risulterà non spendibile. Abbiamo

mo comunque programmato, attraverso il riequilibrio, una serie di investimenti che riteniamo fondamentali. Tre i principi ai quali ci siamo ispirati: il primo è quello di solidarietà, tanto che abbiamo destinato 65 mila euro a progetti per servizi sociali; il secondo è il rilancio, con una somma di 15 mila euro stanziata per le attività produttive; il terzo la trasparenza, con investimenti per migliorare i servizi finalizzati alla partecipazio-

zione dei cittadini».

Cabeggio. L'assessore Fabio Tosi ha assicurato che a breve avverrà il cablaggio completo del municipio, per consentire collegamenti wi fi. Inoltre ha parlato di adeguamento del software gestionale.

Bagni pubblici. L'assessore ai lavori pubblici Monica Galluzzi ha nuovamente illustrato i lavori pubblici che verranno effettuati a breve: dal rifacimento di strade e mar-

no». Spadoni parla di «economia ferma. C'è perfino una mancata entrata di 100 mila euro per l'ingresso degli autobus». Sensi sostiene che «si continua senza un progetto complessivo. Non si capisce la direzione di marcia».

E i vigiliini? Nel corso della seduta è emerso l'orientamento a rivedere il ruolo dei "vigilino" dato che è ormai fatto noto che, in realtà, non può essere data loro la delega a eseguire le multe.

Giovanna La Porta

Ultimo giorno della kermesse: dal Mercat de la Boqueria alla rassegna Pane e olio di Montecatini Alto

Territori in festival, prelibatezze in vetrina

MONTECATINI. Terzo e ultimo giorno di Territori in Festival, la kermesse ideata dal celebre gastronomo Davide Paolini e organizzata da Simone Galligani con BKIconceptFactory. Sabato tavola rotonda sul tema: "Sagre: ma quali quelle autentiche". Dall'incontro sono emersi il desiderio e la volontà di recuperare il valore culturale e sociale delle sagre, intese come manifestazioni atte a promuovere i prodotti locali autentici, a valorizzare il luogo che li ospita e a rievocare tradizioni rurali spesso dimenticate.

Tra gli appuntamenti da non perdere del festival vi sono le prelibatezze proposte dall'ospite d'onore: il Mercat de la Boqueria. Il famoso mercato catalano presenta 15 dei suoi migliori stand e offre così al pubblico tutte le Dop e Igp di Catalunya e di Spagna. Arriva a Montecatini per la prima volta anche la Sagra dei ceci e dello zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila.



Alcune bancarelle di prodotti tipici (in questo caso il miele) in città

Fra le new entry dell'edizione 2009, spiccano la Festa del Baito e dei prodotti del Parco, la Sagra della Strazzata, la Fiera regionale del miele, la Sagra del fungo amatino di Bagno Santa Fiora, la rassegna dei prodotti tipici della montagna pistoiese, la sagra della Porchetta di Costano, la Sagra della Lumaca Riganella, la Sagra della Porchetta di San Sa-

vino, la Sagra della Polenta Dolce e del Baldino, la Sagra dello Zafferano di Manciano, la Sagra del Raviolo di Bibbiena, la Sagra del Fungo Porcino di Montramito e la Sagra della Panissa di Vercelli. A Montecatini Alto va inoltre in scena Pane e Olio, un evento che porta in piazzetta produttori toscani sia di olio che di pane.

DEGUSTAZIONI

Miele e salute nei locali Apt

MONTECATINI. Si conclude stasera, nella sede dell'Apt, la manifestazione Miele&Salute, giunta alla sua 11ª edizione, organizzata e curata da Toscana Miele. Si tratta di un'occasione per promuovere il miele e i prodotti collegati all'apicoltura. Saranno approfonditi i temi della prevenzione della salute con la sessione di assaggio guidata per imparare i diversi tipi di miele esistenti nella nostra zona. Il programma prevede: alle 16 "Il valore dell'alimento miele e proprietà riconosciute" a cura di Mauro Pasqualini, Graziella Macchia e Imo Furfuri; alle 17 la degustazione guidata "Conoscere il miele".

Unicoop Firenze

Domenica 27 settembre
ti aspettiamo

nei minimercati	
• COLLINE (FI) - P.zza del Mazzanti, 27	8,30-13,00
• GENANO (FI) - P.zza Martini	8,30-13,00
• MARNELLE (FI) - P.zza Repubblica	8,00-13,00
• T. DEL LAGO (LU) - Via Venezia	8,00-13,00
• P.zza PITA A LUCCA - Via di Gallo 17	8,30-13,00
• PRINA DI PISA (PI) - Largo Betti, 2	8,30-13,00
• T. RENNA (PI) - Via Pisorno 58	8,30-13,00
• V. T. TERRA (PI) - Piazzale Colombari	8,00-13,00

nei supermercati	
• FIRENZE Ciovanino - Via Salvi Cristiani, 13	8,30-13,00
• FIRENZE - Via Cimabue, 47r	8,30-13,00
• FIRENZE - Via C. del Prete, 105 H	8,30-13,00
• FIRENZE Gavinina - Via Erbesa 66 b/c	8,30-20,30
• FIRENZE Ponte a Greve - Viuzzo delle case nuove 9 int.10	8,30-20,30
• FIRENZE - P.zza Leopoldo 6D	8,30-13,00
• FIRENZE Le Piagge - Via Lombardia 15	9,00-19,30
• B. SAN LORENZO (FI) - P.zza M. Luther King, 5-6	9,00-13,00-15,00-19,30
• L. CA - Viale Puccini 17-18 B	8,30-13,00
• P.zza - Cisanello - Via Valpignigli, 21	8,30-20,00
• P.zza SACCIO (PI) - Via Rospicciano, 28b	8,30-13,00
• B. TINA (PI) - Via A. Pacini 87A	8,30-13,00
• S. V. A. Grondale - Strada del Paradiso 1-3-5	8,30-13,00

negli ipermercati	
• MONTEVARCHI (AR) - Via dell'Oleandro, 37	9,00-21,00
• MONTECATINI (PT) - Via Biscolla 48 Massa a Cozzile	9,00-21,00

INTERNET



marketpress.info

INNOVATION, NEW ECONOMY, BUSINESS, TOURISM, TECHNOLOGY, OPPORTUNITIES
 LE TECNICHE AI SERVIZI DELL'UMANO PER ELEVERE LA QUALITÀ DELLA VITA



Dati Editore | Chi Siamo | Redazione | Pubblicità



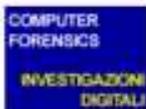
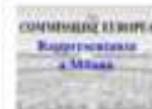
Notiziario

Notiziario Marketpress di Venerdì 24 Luglio 2009



DAL 25 AL 27 SETTEMBRE A MONTECATINI TERME TORNA <->. LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI ED OSPITA LA BOQUERIA, IL PIÙ ANTICO MERCATO D'EUROPA

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana." In queste parole dell'ideatore della kermesse Davide Paoletti, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme. Il festival, organizzato da Simone Galligani con B&B concept food, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese o non solo. L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: La Boqueria, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalé, il famoso mercato catalano sui cui banchi si trovano tutte le Dop e le Igp di Catalogna e di Spagna. La presenza del La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali. "Territori in Festival": un'occasione di cultura, enogastronomia, tradizione, storia. Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel pieno programma della manifestazione. Tra ottimi ritorni e novità senza da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della cipolla di Cambrà, la Sagra della Fettunta e il Brigolino di Lampanocchie, la Sagra del Lardo di Arnad, quella del Tartufo di Aqualagna e la Sagra della porchetta di Ariccia. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitavecchia, annoverato fra i borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di riemergere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione. Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'Ala Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tattuccio: Enogenio "L'Intelletto Al Servizio Del Vino", una degustazione guidata che attraverso alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'accoglienza dei famoli. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. www.Territorifestival.com.



Palazzo Ducale di Urbino
 Visite guidate Pesaro-Urbino-Pesce Piccola
 Roccaforte e Urbino

Xerox A3 Multifunzione
 Stampanti a Colori Xerox: cerca sia il rivenditore più vicino a te

Annuaio Google

Annuaio Google

Itinerari Alternativi
 Cultura, Enogastronomia, Sport, Nuovi Viaggi su Fuoristrada!
www.fuoristrada.net

Scenografie per Eventi
 Scenografia, Scenografie, Palchi
 Tutto per i tuoi Eventi!
 Contattaci
www.riassorteventi.it

Weekend in San Marino:
 Troscorn un Weekend di Tradizioni, Storia e Shopping in San Marino!
www.visitosanmarino.com

La Valle delle Aquile
 Agriturismo a Castelluccio di Norcia
www.visitocastelluccio.com

Zoomarine
 Il parco divertimenti di Roma Una vacanza in un giorno!
www.zoomarine.it



ESTATE 2009

eventiesagre.it
Realizzato da: M. Scatena


Da oggi anche su Facebook
<https://www.facebook.com/group.php?gid=40772126282>

Home | Eventi | Fiere | Mercatini | Shopping online | Cerca | Segnalazione | Servizi | Ultimi eventi | RSS
Cerca su eventiesagre.it con GOOGLE

Eventi

- Sagre
- Feste
- Folklore
- Enogastronomici
- EnoMusicali
- Fiere
- Festival
- Storici
- Raduni
- Culturali
- Musicali
- Spettacolo
- Cinema
- Cena Spettacolo
- Mostre
- San Valentino
- 8 Marzo
- Mostra Mercato
- Sportivi
- Religiosi
- Beneficenza
- Annunci
- Vari
- Fiere
- Teatro
- Mercatini
- Natale
- Presepi
- Capodanno
- Corse
- Pasqua
- Sfilate
- Concorsi
- Itinerari
- Da Visitare
- Ricette
- Artisti
- Viaggi e Vacanze
- Comuni
- NEWSLETTER
- GALLERY
- ARQUIVI
- Succede Oggi
- Link

Eventi -> Enogastronomici -> Toscana -> PT -> Montecatini Terme

Annunci Google Fiera Fiere Feste Eventi Sagre Eventi Sagre Fiere Feste Fiere

Festival Concerti
Beck's e Beck's Next ti regalano i tuoi concerti preferiti

40 Hotel Montecatini -75%
Sconti al 75% per +840 Alberghi a Montecatini, Goditi il Soggiorno!

Annunci Google

ClubShop Mall
Ottimi sconti e guadagni fino a 5€ per chi si iscrive prima mattina di agosto in tutto il mondo

PDXmania.com
DDP **clap**
Unifora
expertya

Eventi Enogastronomici

Territori in Festival
LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI ED OSPITA LA BOQUERIA, il più antico mercato d'Europa

da: 25/09/2009
al: 27/09/2009

Dove:
Montecatini Terme (PT)
Info su Montecatini Terme e mappa interattiva
Toscana
Italia

Per maggiori informazioni:
0572 911864 / 0572 904259
info@territoriinfestival.com
territoriinfestival.com

Fonte: Sara Scifo

Scheda Evento



522€
HONG KONG

ESORTO DA MILANO

Per info, tariffe, offerte, suggerimenti e condizioni

DAL 25 AL 27 SETTEMBRE 2009
A MONTECATINI TERME TORNA

TERRITORI IN FESTIVAL

LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI ED OSPITA LA BOQUERIA, il più antico mercato d'Europa



"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'ideatore della kermesse **Davide Paolini**, è racchiuso lo spirito e la missione di **Territori in Festival**: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da Simone Galliani con BK1conceptFood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di **spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese** e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: **La BOQUERIA**, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalé, il famoso mercato catalano sul cui banchi si trovano tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza del La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali.

"Territori in Festival": un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle **sagre** un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la Sagra del peperonino di Diamante, la Sagra della focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della cipolla di Cannara, la Sagra della Fettunta e il Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del Lardo di Arnad, quella del Tartufo di Acquafredda e la Sagra della porchetta di Anicciola. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitavecchia, annoverato fra i borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di

Chiavi USB Maikii DATI PRELOAD
Pre carica i tuoi dati per distribuirli a convegni, fiere, conferenza.

Maikii

AIRFRANCE

Clicca qui
Altre offerte su
airfrance.it

Ombretta Marc
Montecatini Terme

NOVA BULL PROMOTIONS

[Elenco Completo](#)

[Ultimi Inseriti](#)

[I Nostri Banner](#)

[Ricorrenze](#)

[Eventi Sabati](#)

[Luglio](#)

[Agosto](#)

[Processioni](#)



40 Hotel Montecatini -75%
Scoti al 75% per +140 Alberghi a Montecatini. Goditi il Soggiorno!
Hotel Montecatini Park


Per accedere alla Newsletter
[Click qui](#)

Informazioni al
[eventoagosto](#)

Assistenza al sito:
Gianfranco Greco
Telefono: 0541.1031757
Mobile: 393.1013498
Su: 8943.1031757

Eventi e Sagre di
Gino Gianfranco
Via delle Piante 20/A
41023 Carrara (Pr)

info@eventosagre.it
P. IVA: 03225620494
Prestazioni servizi Marketing
Marketing

La tua Pubblicità
su [eventosagre.it](#)

Site Map XML
URL List TXT



enologia: FAIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: **Enogenio "L'INTELLETTO AL SERVIZIO DEL VINO"**, una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo *savoir faire* e l'eccellenza dei terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Paolini e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle minoranze linguistiche. A seguire l'evento di apertura con cena e spettacolo.

www.terroirinfestival.com

Per contatti e **informazioni:**

BKI - Silvia - tel. +39 0572 911864 - info@terroirinfestival.com

Ufficio stampa: **OTTO**

Informazioni Turistiche Montecatini Terme

Protezioni Fuochi Sagre
Spettacoli Unici Realizzati Per Essere e
Prolungare il Pubblico



Hotel a Montecatini Terme
29 Alberghi a Montecatini Terme. Con foto e
descrizioni dettagliate.



Informazioni Turistiche su Montecatini Terme:

[Elenco Bar e Pub a Montecatini Terme](#)
[Elenco Pizzerie a Montecatini Terme](#)
[Elenco Ristoranti a Montecatini Terme](#)
[Elenco Hotel a Montecatini Terme](#)
[Elenco Campaggi a Montecatini Terme](#)
[Elenco Attività a Montecatini Terme](#)

Da ultimo aggiornamento 20/07/2009 14:22:22
Inserito da Gianfranco

 [RSS Evento](#)



Attenzionetti!

Le notizie riportate in questa pagina sono state riprese su internet e potrebbero rivoltare da fonti Pubblici o Privati. Si consiglia di verificare date, orari e programmi, che potrebbero variare o non essere corretti, contattando gli organizzatori o visitando il sito ufficiale dell'evento.

Grazie Gianfranco & Monica

[<< torna](#)



Entra in My Folclore | [Registrazione](#) | Gli eventi di Folclore.eu sul tuo sito |

[Eventi e manifestazioni](#) [Ospitalità](#) [Artisti](#) [Pubblicità](#) [MyFolclore](#)

[Questo week-end](#) [Prossimamente](#) [I più letti](#) [Segnala l'evento](#)

Testo da cercare [Seleziona l'archivio](#) [Eventi e manifestazioni](#)

Eventi per regione

- | | |
|---------------------|--------------------|
| ABRUZZO (19) | MOLISE (7) |
| BASILICATA (5) | PIEMONTE (27) |
| CALABRIA (25) | PUGLIA (37) |
| CAMPANIA (49) | SARDEGNA (25) |
| EMILIA ROMAGNA (17) | SICILIA (19) |
| FRIULI V.G. (9) | TOSCANA (37) |
| LAZIO (53) | TRENTINO A.A. (11) |
| LIGURIA (6) | UMBRIA (15) |
| LOMBARDIA (32) | VALLE D'ADOSTA (9) |
| MARCHE (33) | VENETO (15) |

Sponsor

Palio dei Terzieri
12-23 Agosto. Città della Pieve. La sfida comincia!
www.paliodellertezieri.it

Annunci Google

Eventi per tipologia

- [Carnevali e feste mascherate \(1\)](#)
- [Evento eno-gastronomico \(10\)](#)
- [Feste religiose e patronali \(35\)](#)

Territori in Festival

ULTIMO AGGIORNAMENTO: MARTEDÌ 22 MAGGIO 2007

INIZIA VENERDÌ 25 SETTEMBRE 2009
TERMINA DOMENICA 27 SETTEMBRE 2009
SI SVOLGE A **MONTECATINI-TERME (PT)**
SITO INTERNET UFFICIALE:
[HTTP://WWW.TERRITORINFESTIVAL.COM](http://www.territorinfestival.com)

Una manifestazione unica, un programma intenso e articolato di incontri, eventi, concerti, workshop, mostre, per dare voce ai 'territori' intesi come luoghi di cultura per eccellenza.

INFORMAZIONI

[DESCRIZIONE](#)

[INFORMAZIONI](#)

[IMMAGINI](#)

[DOVE DORMIRE](#)

[AVVERTENZE](#)

Data evento non confermata!
Prima di partire consigliamo di contattare gli organizzatori

TORONTO da **462€** AIRFRANCE
A/R ESEMPIO DA MILANO

TuristaOnline.net



cerca nel sito...

Cambia Categoria
Cambia Regione

- Vai in Mongolfieri
- Newsletter
- Directory
- Espero
- stetaxp
- Pagine Territoriali
- Contatti
- Linkati
- Ricerca visuale
- Area Iscrittoriati

- Hotels
- Agriturismo
- Bed and Breakfast
- Appartamenti
- Residence
- Casa Vacanze
- Offerte
- Last Minute
- Webcam

Eventi in Toscana

Località Toscana

Cerca case in Toscana

E' facile avere tutto questo tutto permesso il meglio



Pallo del Terzini

12-13 Agosto - Città della Pesca - La Villa Camerata



TERRITORI IN FESTIVAL 2009

Eventi Montecatini

114 (28)

Modulo di Contatto | Email | Sito Web | linkati | stampa

Descrizione evento

DAL 25 AL 27 SETTEMBRE 2009
A MONTECATINI TERME
TORNA
REMI.TERRITORI IN FESTIVAL=>

LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI ED OSPITA LA BOQUERIA, il più antico mercato d'Europa

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vita e propria dimensione sociale e umana."

In questa parte dell'editore della kermesse Davide Paoletti, il raccolto lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre assafa le contadine geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da Simone Galligani con IR (Interni) e FIC (Festivals Internazionali), ruota realtà legate al mondo del Turismo, dello cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, arriva Montecatini Terme con un filo programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: LA BOQUERIA, grazie alla collaborazione con lo chef Ferran Adrià, il famoso mercato catalano sul cui banco si trovano tutte le DOP e le IGP di Catalogna e di Spagna. La presenza del La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali.

"Territori in Festival": un'area di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel intero programma della manifestazione. Tra altri eventi e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Pizzocca di Riccio di Genova, la Sagra del Gorgonzola a delle cipolle di Cambray, la Sagra della Fettunta e il Bigolino di Lamporecchio, la Sagra del Lardo di Arnai, quella del Tufello di Acquafredda e la Sagra della parolotta di Aniccia. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra del caci e del prosciutto affumicato proveniente dall'abozzino di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitavecchia, arroccato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 4 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di riemergere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'AIAC Associazione Italiana Sommelieri, presenta infatti presso il Salone Terme Tabacco, Enogastronomia "L'INTELLETTO AL SERVIZIO DEL VINO", una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il gusto dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccezionalità del terroir. Grandi vini tutti di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Paoletti e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle risorse linguistiche. A seguire l'avvio di apertura con sagra e spettacolo.

www.territorifestival.com

Per contatti e informazioni: BKT - Silvia - tel. +39 0572 911864 - info@territorifestival.com

Ufficio stampa: OTTO - tel. +39 02 89410320 - m.zamparatta@otto.com

Regione Toscana

Città Montecatini

Data inizio 25/09/2009

Data fine 27/09/2009

Email: segreteria@territorifestival.com

Link: http://www.territorifestival.com

Mappe: Città Montecatini clicca qui

MAIL | EXCITE ME | BLOG | BOOKMARKS Accedi | Registrati | Skin

excite Web | Immagini | Video | MP3 | News Cerca Web | tutto il web | solo in italiano

MAGAZINE | VIDEO | WEB2.0 | MUSICA | GOSSIP | LEI | VIAGGI | SPORT | CALENDARI | SEXCITY | BYNIGHT | ALTRI +

LASTMINUTE | VOLI | OFFERTE HOTEL | VACANZE LONDRA | WEEK END VENEZIA | VACANZE PARIGI | OFFERTE VIAGGI | GUIDA VIAGGI

Viaggi Blog vacanze per giri intorno al Mondo

montecatini terme Risultati sponsorizzati

Vacanze a Montecatini Terme? Confronta i prezzi hotel e rassegne. www.TripAdvisor.it

45 Hotel a Montecatini Terme - Italia

Alberghi a Montecatini Terme. Con foto e descrizioni dettagliate. Booking.com/hotel-montecatini-terme

Montecatini Terme, al via a settembre "Territori in Festival"

12:03 lun 03 agosto 2009



Ancora una volta **Montecatini Terme** ospiterà la manifestazione **"Territori in Festival"**. Dal 25 al 27 settembre 2009 le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città saranno protagoniste di incontri, approfondimenti, mostre, design, performance, eventi e laboratori.

Quest'anno **Feverito**, giunto alla sua terza edizione, ospiterà anche una ricca delegazione di espositori di uno dei più prestigiosi food markets al mondo, **La Boqueria di Barcellona**. **"Territori in Festival"** nasce da un'idea del giornalista, o meglio **"Gastronauta"**, **Davide Paolini**, e prende vita grazie all'ospitalità dell'imprenditore **Simone Galligani**. Con loro collaborano, da questa edizione, il giornalista **Vittorio Castellani**, meglio conosciuto con lo pseudonimo di **Chef Kumalè**, curatore del gemellaggio tra Territori in Festival ed il mercato de la Boquera.

Per tutte le informazioni sulla manifestazione è possibile consultare il sito www.territorinfestival.com.

Tags: [Montecatini Terme](#) | [Territori in Festival](#) | [La Boqueria di Barcellona](#) | [Davide Paolini](#) | [Simone Galligani](#) | [Vittorio Castellani](#)

Condividi | 

Organizza il tuo weekend

Vola + Hotel | voli | Hotel

Partenza *

Arrivo *

Andata *

Ritorno

Adulti *

Bambini

Neonati

Classe

* Campo obbligatorio **CERCA**

Sei il 100.000esimo visitatore! Congratulazioni!

Online alle ore 12:10 del 06 agosto 2009

In questo momento il Generatore Casuale ti ha selezionato come possibile vincitore di uno tra i tre possibili premi:

Audi A3 - carta di credito da 1.000 € - IPHONE 3G.

Clicca subito: www.vincitore-selezionato.it

Annuncio Google

ORA MADRID



Organizza la tua visita sul sito www.esmapro.com

Annuncio Google

Voli Roma Canada

Vola per Canada con Air Transat Prenotazione online! BonjourQuebec.com/AirTransat

Pacchetti LastMinute €29+

Bellissimi pacchetti vacanza all'ultimo minuto, solo con TUI! www.TUI.it

Ultimi articoli

- [Vacanze, le scelte degli italiani](#)
- [Vacanze al mare, il 90 per cento delle coste italiane sono balneabili](#)
- [Ryanair, lancia una nuova offerta. Un milione di posti a un euro](#)
- [Riviera romagnola, i bagnini dichiarano lo sciopero](#)

Home | Contatti | Pubblicità | Area Agenzie di Viaggio



UN PORTALE PER L'ITALIA
ITALY by ITALY
VERA OSPITALITÀ ITALIANA

VOI INSERIRE LA TUA STRUTTURA SU ITALY BY ITALY ?
clicca qui

Spazio Pubblicitario

RICERCA LOCALITÀ **RICERCA STRUTTURA**

1. Seleziona la REGIONE [-] 2. Seleziona la TIPOLOGIA [-] 3.

ROMA | FIRENZE | VENEZIA | NAPOLI | PALERMO | MILANO | GENOVA | PERUGIA | VERONA | CAGLIARI | BOLOGNA | TORINO

news

Menu Principale

- Home
- Contatti
- Inserisci struttura
- Inserisci Località
- BLOG
- Turismo nel Mondo

Strutture

- Bed & Breakfast
- Appartamenti e Ville
- Agriturismo
- Affittacamere
- Casa Vacanze
- Residence
- Dimore Storiche
- Petit Hotel
- Hotel
- Comunità
- Centri Termali
- Campeggi
- Ostelli

Servizi

- Sapori d'Italia
- Osservatorio Turistico Italia
- Agenzie di Viaggio nel mondo
- News dal Turismo
- Stampa/Press
- Ambasciate In Italia
- Banner ItalyByItaly
- Aggiungi tra i preferiti
- Imposta home page
- Linee pubblicitarie

news tourism

notizie dal mondo del turismo

servizio fornito con la collaborazione di www.masterviaggi.it

12:48 Aestri - Approvato l'accordo di coesistenza tra Ethiad Airways




Montecatini Terme: il Mercato de La Boqueria a Territori in Festival

[11:55 02-08-2009 - Aggiornamenti]

Dal 25 al 27 settembre **Montecatini Terme** ospiterà **Territori in Festival**, appuntamento giunto alla sua terza edizione che si fa portavoce di tutte quelle risorse genuine e originali, delle pluralità e delle diversità degli elementi che compongono i territori.

La manifestazione, che avrà come cornice le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città, porterà a Montecatini Terme un'inesauribile ricchezza culturale e culinaria attraverso sagre, incontri, approfondimenti, mostre, design, performance, eventi, laboratori e da quest'anno, anche una folta delegazione di espositori di uno dei più prestigiosi food markets al mondo: **La Boqueria di Barcellona**.

Un filone del gusto e del terroir nato da un'idea di Davide Rocini, il Gastronomo, e dall'ospitalità dell'imprenditore Simone Galigani, ai quali si affianca da questa edizione la collaborazione del giornalista gastronomo Vittorio Castellani, meglio conosciuto con lo pseudonimo di Chef Kumalé, curatore del gemellaggio tra Territori in Festival ed il mercato de la Boqueria.

"Tutto quello che non si trova alla Boqueria non si trova in nessun altro posto..." recitava un antico proverbio a proposito del celebre mercato di Sant Josep o **Boqueria**, oggi meta di un autentico pellegrinaggio da parte dei milioni di turisti che lo visitano ogni anno; un autentico tempio della gastronomia che vanta più frequentazioni d'ogni altro sito e museo del capoluogo catalano, grazie ai suoi 300 stands colmi di ogni genere di delizie.

Se un tempo erano le massie catalane a fare la spesa per casa oggi **La Boqueria** serve con i suoi prodotti d'eccellenza i grandi chef stellati della regione, da Ferran Adrià a Carles Gaig.

La delegazione invitata a TIF, ospite dell'Area Kursaal, raccoglie i migliori commercianti che proporranno in degustazione e in vendita al pubblico i migliori prodotti catalani e di tutta la Spagna: prosciutti e insaccati, formaggi, ma anche vini e bollicine di Cava, olio extravergine d'oliva, zafferano, riso e frutta secca...

Ulteriori informazioni sul sito www.territorinfestival.com

Annunci Google

Hotel a Montecatini Terme
25 Alberghi a Montecatini Terme. Con foto e descrizioni dettagliate:
www.booking.com/Italy

Hotel Montecatini Terme
Camera accoglienti ed Economiche Prenota la tua Vacanza in Toscana.
www.hotelmontecatini.com

Bed and Breakfast in rome
book online from 22 euro per person b&b, apartments, residences
www.independencetravel.com

B&B a Fiesole
Hotel/Villa Bonelli sulle bellissime colline di Firenze Offerte Speciali
www.hotelvillabonelli.com

> [Torna alla news del giorno](#)



Notizie turismo, News, Tempo Libero, Trasporti, Cronache Nazionali e Internazionali

Editori: Travel Factory Srl - Via di Sant'Agata de Goti 2 - 00184 Roma - Aut. Trib. Roma n. 330 del 16/07/2000 - Dir. resp.: Ivano Campaneschi

Cerca: Archivio Giorni Mese Anno Categorie:

Lavoro Cerco | Lavoro Offro | Agenzia Vendo | Agenzia Comprò | Casa Vacanze | Di tutto un po' | Inserisci il tuo annuncio

E-MAIL MARKETING Newsletter MASTER VIAGGI I tuoi annunci da pubblicare su Master Viaggi online

ESPRIMI LA TUA OPINIONE FORUM | Lettore a Master Viaggi | Cinema... visti per voi | Segnalibro | Blog novità

in Primo Piano

- Federalberghi**, croce il fatturato nazionale del turismo
 - Tariffe di viaggio ed elementi di sostenibilità nel turismo. Il Sistema Italia sotto osservazione
 - Egitto e Viaggi del Turchese**, un binomio vincente
 - Asse Italia-Cina, inaugurato l'Ente del Turismo Cinese a Roma
- [Elenco completo](#)



- REPORTAGE
- Croazia, l'isola di Hvar
 - Isola d'Elba
 - Irlanda, un paese dai 100 volti
 - Svezia, il paradiso del relax attivo
 - Alla scoperta della Carinzia
 - Origini da scoprire
 - Crociera lungo il Reno
 - Sardegna, la cucina d'isola

Appuntamenti & Eventi

Montecatini Terme: il Mercato de La Boqueria a Territori in Festival

[M.V. IX hr: 147 | 03-08-2009 11:54 | Appuntamenti e Eventi]

Dal 25 al 27 settembre **Montecatini Terme** ospiterà **Territori in Festival**, appuntamento giunto alla sua terza edizione che si fa portavoce di tutte quelle risorse genuine e originali, delle pluralità e delle diversità degli elementi che compongono i territori.

La manifestazione, che avrà come cornice le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città, porterà a Montecatini Terme un'inesauribile ricchezza culturale e culinaria attraverso sagre, incontri, approfondimenti, mostre, design, performance, eventi, laboratori e da quest'anno, anche una folta delegazione di espositori di uno dei più prestigiosi food markets al mondo: **La Boqueria di Barcellona**.

Un filone del gusto e del terroir nato da un'idea di Davide Paolini, il Gastronauta, e dall'ospitalità dell'imprenditore Simone Galligani, ai quali si affianca da questa edizione la collaborazione del giornalista gastronomo Vittorio Castellani, meglio conosciuto con lo pseudonimo di Chef Kumalè, curatore del gemellaggio tra Territori in Festival ed il mercato de la Boqueria.

"Tutto quello che non si trova alla Boqueria non si trova in nessun altro posto..." recitava un antico proverbio a proposito del celebre mercato di Sant Josep o **Boqueria**, oggi meta di un autentico pellegrinaggio da parte dei milioni di turisti che lo visitano ogni anno: un autentico tempio della gastronomia che vanta più frequentazioni d'ogni altro sito e museo del capoluogo catalano, grazie ai suoi 300 stands colmi di ogni genere di delizie.

Se un tempo erano le massale catalane a fare la spesa per casa oggi **La Boqueria** serve con i suoi prodotti d'eccellenza i grandi chef stellati della regione, da Ferran Adrià a Carles Galg.

La delegazione inviata a TIF, ospite dell'Area Kursaal, raccoglie i migliori commercianti che proporranno in degustazione e in vendita al pubblico i migliori prodotti catalani e di tutta la Spagna: prosciutti e insaccati, formaggi, ma anche vini e bollicine di Cava, olio extravergine d'oliva, zafferano, riso e frutta secca... Ulteriori informazioni sul sito www.territorinfestival.com

L'Editoriale

- nella guerra delle tv a perdere è solo l'utente [14-08-2009 17:18]
 - Italia: Stagione Turistica 2009 compromessa dalla crisi [13-08-2009 17:35]
 - Supernalotto: 123 Milioni di Euro [06-08-2009 23:34]
- [Elenco completo](#)



< precedente | successivo >

[:: Torna alle News del giorno](#)



25-27 settembre a Montecatini Terme (PT): La Boqueria a Territori in festival

Di L'AcquaBuona • 4 Ago 2009 • Rubrica: **Le manifestazioni** •

 [Stampa questo articolo](#)



Dal 25 al 27 settembre Montecatini Terme ospiterà **Territori in Festival**, appuntamento giunto alla sua terza edizione che si fa portavoce di tutte quelle risorse genuine e originali, delle pluralità e delle diversità degli elementi che compongono i territori. La manifestazione, che avrà come cornice le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città, porterà a Montecatini Terme un'inesauribile ricchezza culturale e culinaria attraverso sagre, incontri, approfondimenti, mostre, design, performance, eventi, laboratori e da quest'anno, anche una folta delegazione di espositori di uno dei più prestigiosi food markets al mondo: **La Boqueria di Barcellona**. Un filone del gusto e del terroir nato da un'idea di **Davide Paolini**, il Gastronauta, e dall'ospitalità dell'imprenditore **Simone Galligani**, ai quali si affianca da questa edizione la collaborazione del giornalista *gastronomade* **Vittorio Castellani**, meglio conosciuto con lo pseudonimo di **Chef Kumalé**, curatore del gemellaggio tra Territori in Festival ed il mercato de la Boqueria.

La Boqueria a Territori in Festival "Tutto quello che non si trova alla Boqueria non si trova in nessun altro posto..." recitava un antico proverbio a proposito del celebre mercato di **Sant Josep** o **Boqueria**, oggi meta di un autentico pellegrinaggio da parte dei milioni di turisti che lo visitano ogni anno; un autentico tempio della gastronomia che vanta più frequentazioni d'ogni altro sito e museo del capoluogo catalana, grazie ai suoi 300 stands colmi di ogni genere di delizie. Se un tempo erano le massaie catalane a fare la spesa per casa oggi La Boqueria serve con i suoi prodotti d'eccellenza i grandi chef stellati della regione, da **Ferran Adrià** a **Carles Gaig**. La delegazione invitata a TIF, ospite dell'Area Kursaal, il complesso architettonico che porta la firma di **Aldo Rossi**, raccoglie i migliori commercianti che proporranno in degustazione e in vendita al pubblico i migliori prodotti catalani e di tutta la Spagna: prosciutti e insaccati, formaggi, ma anche vini e bollicine di Cava, olio extravergine d'oliva, zafferano, riso e frutta secca... E poiché alla Boqueria i prodotti si cucinano in diretta nei numerosi chioschi di *cocina de mercado* e *tapas bar*, non mancheranno le *show cooking classes* tenute da **Iker Erazukin**, master chef de l'**Aula Gastronomita de La Boqueria**, la scuola di cucina annessa al mercato, né le degustazioni di *tapas*, realizzate in esclusiva da **Benja Domínguez**, chef del **Kiosko Universal**, considerato una delle migliori espressioni della "cocina de la barra" de La Boqueria.

STANDS DE LA BOQUERIA PRESENTI A TERRITORI IN FESTIVAL

Mas Gourmets de l'Embotit www.masgourmets.com Attivi dal 1945, giunti alla terza generazione, vantano 16 punti vendita a Barcellona e quattro stand a La Boqueria dove servono da sempre il meglio della norcineria artigianale catalana e di Spagna **Prodotti Selección de Ibéricos, paletas y jamones, sumaia de Aiguafreda, secallona, collar, fuets,**

sobrasada de cerdo negro mallorquín, cecina de vaca, morcón ibérico, selección de foies, xistorra de Navarra, morcilla de Burgos

Formatgeria Elisa (Stand 424-426) Con una carta prodotti che vanta 180 diversi varietà di formaggi da Catalonia, Spagna, ma anche dalla Francia è considerato il miglior cheese shop de La Boqueria. **Prodotti** *Non solo formaggi, ma anche riso, salse, vino e zafferano*

Avinova Boqueira (stand 703-707) www.avinovaboqueira.com Distributions Avinova, S.L. è un banco storico del La Boqueria che fin dai primi del '900 si specializzò nella distribuzione e vendita di pollami selezionati e selvaggina. Nel loro portfolio clienti figurano ristoranti come El Bulli di Ferran Adrià e Carles Gaig **Prodotti (aves y caza)** *Pernici, fagiani, beccacce, lepri, cervi, cinghiali, foie gras*

Menuts Rosa www.menutsrosa.com Francisca Gabaldà e sua figlia Rosa gestiscono dagli inizi del '900, da quattro generazioni, il miglior banco di trippe e frattaglie, servando con i loro esclusivi prodotti i migliori ristoranti di Barcellona, secondo una tradizione cara anche ai toscani, specie ai trippai fiorentini. **Prodotti** *Callos^o morens y blancs, cap-i-pota, pota crua, llengua cuita, freidura, brinsa, galtes, carrillades, lletons*

Oleum Flumen www.oleumflumen.com Considerato dalla critica come uno dei migliori produttori artigianali d'olio extravergine d'oliva in Catalunya, eccelle nelle produzioni di oliva "arbequina". I suoi migliori oli, ma anche gli aceti sono stati adottati dai migliori ristoratori catalani. **Prodotti** *Oleum Flumen Premium, Oleum Flumen Ninou, Oleum Flumen de Finca, Vinagre de vino blanco, Vinagre de vino blanco con ajos, Vinagre de manzana*

Fruites i Verdures Soley Roser (stand 509) www.soleyboqueria.com Fondata nel 1864, quando aprirono le prime bancarelle de La Boqueria, dedicano da sei generazioni quattordici ore ininterrotte ogni giorno di servizio al pubblico servendo le migliori selezioni di frutta e verdure, dalla Spagna e dal mondo. Con i loro prodotti riforniscono le cucine de El Bulli e il Ca l'Isidre **Prodotti** *Prodotti della terra, baby vegetables per l'alta cucina*

Fruits Secs Morilla Il più scenografico banco di frutta secca della Boqueria con le migliori varietà di frutta secca, famoso per i dolci di Natale fatti con le noci **Prodotti** *Nocciole, mandorle, pecan, bacche di goji, turon blando y de Xixona*

Vidal Pons (stand 465) Da quattro generazioni catturano con il loro banco di frutta secca, dolci e cioccolato posto all'ingresso de La Boqueria l'attenzione di migliaia di visitatori

Prodotti *Frutta secca, cioccolato, delicatessen, sweet delights*

Territori in Festival Programma in corso di aggiornamento
<http://www.territoriinfestival.com>

Lascia un commento

Benessere Blog

- [Home](#)
- [Chi Siamo](#)

Annunci Google

[Benessere Coccole](#)

[Abano Terme Massaggi](#)

[Pacchetti Termali](#)

[Festival Sagre](#)

[Last Minute Terme](#)

LA BOQUERIA A MONTECATINI TERME

4 Ago, 2009 [Generica](#)

“Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana”. In queste parole dell’ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell’ospitalità di Montecatini Terme. Il festival, organizzato da Simone Galligani con BK | conceptFood, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo. L’area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d’onore: La Boqueria, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, il famoso mercato catalano sui cui banchi si trovano tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza del La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali. “Territori In Festival”: un’oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia. Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della cipolla di Cannara, la Sagra della Fettunta e il Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del Lardo di Arnad, quella del Tartufo di Acqualagna e la Sagra della porchetta di Ariccia. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall’altopiano di Navelli, in provincia dell’Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Cvitaretenga, annoverato fra i Borghi più belli d’Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell’Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che

valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione. (9Colonne)

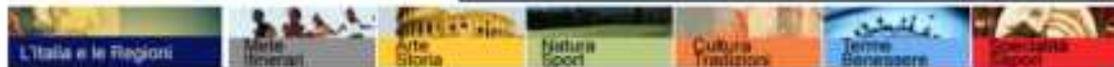
Comments are closed



Offerte Speciali Ospitalitalia Travel

Bicchieri Di Buon Vino We La Costa
 Montecarlo (VR) €495 €159

Poggio Della Volara Week
 Poggio Della Volara
 Montecarlo (TR) €455 €120



<< Indietro Avanti >>



- Ospitalitalia Card >
- Newsletter >
- Riviste turistiche >
- Foto e webcam >
- Area Operatori >
- Lavora con noi >



- Privacy >
- Condizioni Generali >

Territori in Festival, kermesse gastronomica non solo italiana

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana". In queste parole dell'ideatore della kermesse Davide Pacini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la di grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme (PT). Il festival anima la città con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo. L'area dedicata ai mercati avrà, infatti, un ospite d'onore: La Boqueria, grazie alla collaborazione con lo chef Kumale, il famoso mercato catalano sul cui banchi si trovano tutte le Dop e le Igp di Catalunya e di Spagna. Tra altri ritmi e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della cipolla di Cannara, la Sagra della Fettunta e il Brigantino di Lamporecchio, la Sagra del Lardo di Arnia, quella del Tartufo di Accudagna e la Sagra della porchetta di Ariccia. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano provenienti dall'altopiano di Navelli (AQ). Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'Als, Associazione Italiana sommelier, presenta Enogenio, "L'intelletto al servizio del vino", una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza



PROPOSTE

- ★★★★ HOTEL NUMANA PALACE NUMANA (AN)
- ★★★★ SOLOFRA PALACE HOTEL SOLOFRA (AV)
- CASALE MERINE SPOLETO (PG)
- ★★★★ HOTEL CA' DEI PRINCIPI PEGARO (PG)
- LA ZUCCA PERUSENGO (AL)
- ★★★★ HOTEL JONIC TAORMINA (ME)

Vedi tutto >>

50.000 strutture



Pane in piazza a Senigallia
 Un gustoso e affascinante viaggio attraverso i sapori, i profumi, le fragranze, la storia, le usanze, la geografia del pane attende in visitatori di "Pane nostrum" a Senigallia (AN) dal 17 al 20 settembre. Quattro giorni per riscoprire il valore di un alimento fondamentale che accomuna le culture del mondo, raccontandone le molteplici manifestazioni, la fant ... continua >>



Oriente Occidente e Slow Food si incontrano a Rovereto
 Il settembre trentino si arricchisce quest'anno con l'incontro tra arte e cultura materiale grazie alla collaborazione tra Oriente Occidente, il Festival che da quasi trent'anni indaga le nuove tendenze e il meglio della danza internazionale, e Slow Food Trentino. Il tutto per conoscere e lanciare uno sguardo sempre più consapevole sugli Est e gli ... continua >>



A Foligno nel segno del Barocco
 E' arrivato alla trentesima edizione il Festival Segni Barocchi, che si svolge dal 29 agosto al 20 settembre a Foligno negli splendidi spazi di Palazzo Trinci, dell'Auditorium San Domenico, del Teatro San Carlo, della Chiesa di San Martino di Vescia, della Chiesa di San Francesco e in altri luoghi suggestivi. Un concerto si tiene a Montefalco nella Chiesa Museo di San Francesco. Il programma è ric ... continua >>

- >> Piera, città del Rinascimento ...
- >> Primo piano su Mario Scifano ...
- >> Accoglienza più efficiente nel Parc ...
- >> Un Ecomuseo in Calabria ...
- >> Nel mondo del fumetto ...
- >> Il Parco Nazionale dello Stilo ader ...
- >> La Riserva di Torre Guaceto salubr ...

Notizie Archivio News

Regione

Tema

Parola significativa

Cerca

Turismo di qualità in Italia, viaggi, agriturismo, alberghi. Prenotare le vacanze on line. Con **Agritour** e **Aberghi d'Italia** prenoti agriturismo e albergo anche in last minute.

Territori in Festival a Montecatini Terme

7 agosto 2009 - 01:42

Il Festival in Sicilia: Tappati in eventi culturali sicilianeschi, eventi enogastronomici montecatini, Festival di Montecatini, La Riserva, Montecatini Terme, Parolico, Sagra dei ceci, Sagra del Brodo di Langeronchio, Sagra del Gorgonzola, Sagra del peperoncino di Denariello, Sagra del Fianuly & Accoglienza, Sagra del Focaccia piemontese, Sagra della Ciccaia di Fecco di Genovese, Sagra della panacea di Nicosia, Sagra della porchetta di Anzio, Sagra della zaffirana, Sagra Tarentin Festival.

"Il Territori in Festival è frutto della cucina italiana collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo, una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'autore della tematica Davide Faselli, è racchiuso lo spirito e la missione di **Territori in Festival**, una tre giorni (dal 25 al 27 settembre) svolta in un'ottica geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il Festival, organizzato da Sirene Italiane con SKSconceptfood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, incontri, sagra, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

La sagra italiana a montecatini avrà infatti in regione accanto: **La Compagna**, il Territorio catalano che, grazie alla collaborazione con il chef Ferradi, sarà presente con 13 dei suoi migliori chef per offrire al pubblico tutto lo DOP e le IGP di Catalogna e di Spagna. La presenza de La Riserva sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali, particolarmente interessanti le dimostrazioni di Lucia de Mercader e de Achi, con il master chef del kula Santonimo e de La Riserva. Sarà inoltre allestito un bazar bar che permetterà ai visitatori di degustare tapas creative.

"**Territori in Festival**": un'idea di cultura, engagement, tradizione, storia.

anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel nuovo programma della manifestazione. Tra altri il ritorno a montecatini come il non perdere la Sagra del peperoncino di Denariello, la Sagra della Focaccia di Fecco di Genovese, la Sagra del Gorgonzola e la Sagra del Brodo di Langeronchio, la Sagra del Tartufo di Accoglienza, la Sagra della porchetta di Anzio e Parolico.

Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prosciutto zaffirano promossa dall'ateneo di Napoli, in promozione dell'equipe la partecipazione del piccolo paesino di Chiaravalle, arroccato fra i borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'iniziativa di nurtare e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Fra le new entry dell'edizione 2009, segnaliamo inoltre la Sagra del focaccia piemontese e quella della panacea di Nicosia.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'ASIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Sirene Terme Tarluzio, Sirene "L'INTELLETO AL SERVIZIO DEL VINO", una degustazione gratuita che attraverso alcuni bicchieri del mondo per mettere in evidenza il gusto dell'uomo, il suo gusto fare e l'eccellenza del bene. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. Questo progetto nasce da un'idea di chi la Sagra di Roberto Bolini, responsabile dell'immagine della S.S. Toscana.

Accoglienza da non perdere la "Musica degli strumenti musicali" organizzata dalla Fondazione Luigi Pizzoli con l'organizzazione di concerti, live jam,בודהا avvisato seguire dalle mani di altri artisti. Un modo per conciliare l'evoluzione musicale, ma soprattutto una stimolante serata di vita antropologica sullo stretto correlato tra usi e costumi, terra e spazio, fucile e armonia. Gli spettatori potranno assistere anche a due performance teatrali.

Una degustazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 10.00 insieme a Guido Faselli e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle narrazioni linguistiche.

A seguire il evento di apertura con cena e spettacolo.

Per prezzi e modalità di prenotazione visitare il sito: www.territorifestival.com, oppure "tickets".

Per contatti e informazioni: SKS - Sirene - tel. +39 0572 911864 info@territorifestival.com Ufficio stampa OTTO tel. +39 02 89418020 m.comparada@ottoidea.it

Hotel Montecatini Terme Camere accoglienti ed Economiche Prenota la tua Vacanza in Toscana www.tylerhotels.com/ottocento

88 Hotel Montecatini - 75% Sconti al 75% per +3-40 Albergo a Montecatini. Goditi il Soggiorno! www.montecatini.it

8 Stage Italian, Sirene Montecatini Terme dal 26/09 al 3/10 Sirene stesso con la promozione www.montecatini.it

SSSS

Avviso Google

De hai trovato interessante il post **iscriverti al feed RSS** o aggiungere questa.

Pubblicità



Tartufo del Molise



Torreria Italia e Sirene



Avvisi

Avviso Google

Hotel a Montecatini Terme 25 Albergo a Montecatini Terme. Con foto e descrizioni dettagliate. www.booking.com/Hotel.html

Hotel a Montecatini Terme

Hotel in Offerta a Montecatini T. Prenota Online il Soggiorno! www.montecatini.com

Hotel Montecatini Terme

Family Run hotel. Good Value Special Offer in August/September www.kalshotel.it

Montecatini Terme

Promozione hotel a Montecatini Scopri tutte le opportunità. www.ottocento.com

Hotel a Montecatini

Garanzia del prezzo - più basso Prezzo Subito su lastminute.com/Hotel_Flo



Categorie

- 0 Antipasti
- 0 Avvinimenti
- 0 Cucina Light
- 0 Dolci

www.sagreitalia.it Categorie - Area Utente

sagreitalia.it

Il portale delle sagre, fiere e manifestazioni tradizionali

Home Page
Newsletter
Forum
Segnalazioni
Pubblicità
Links
Contatti

Dove:

A partire da:

Che cosa:



Sagre. mobi
by sagreitalia.it
Le sagre sul tuo cellulare!

dal 25/09/2009 al 27/09/2009
Territori in Festival
Montecatini Terme (PT)

Sei stato a questa manifestazione? Scrivi la tua **RECENSIONE!**

LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI
ED OSPITA LA BOQUERIA, il più antico mercato d'Europa

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di **Montecatini Terme**.

Il festival, organizzato da Simone Galligani con BK1conceptFood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima **Montecatini Terme** con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: La BOQUERIA, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, il famoso mercato catalano sui cui banchi si trovano tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza del La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali.

"Territori In Festival": un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della cipolla di Cannara, la Sagra della Fettunta e il Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del Lardo di Arnad, quella del Tartufo di Acqualagna e la Sagra della porchetta di Ariccia. Per la prima volta arriva a **Montecatini Terme** anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitaretenga, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Vacanze bimbi alle terme
in Trentino per combattere asma, rinite, otite, bronchite, dermatite
www.familyhotelprimi.com

Visita San Marino:
Scopri gli Eventi, Festival e Sagre della Repubblica più antica!
www.visitsanmarino.com



Annunci Google

Sagre
Feste E Sagre
Sagre Di Paese
Roma Festival

Sagre TV
Video Sagre

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l' AIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone **Terme Tettuccio**: Enogenio "L'INTELLETTO AL SERVIZIO DEL VINO", una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza del terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Paolini e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle minoranze linguistiche. A seguire l'evento di apertura con cena e spettacolo.

Programma:

Venerdì 25 SETTEMBRE

Ore 18.00: Apertura ufficiale della manifestazione. Dibattito con il Gastronomo Davide Paolini "SAGRA, CULTURA O TURISMO DEI TERRITORI?" - **Terme Excelsior**

Ore 19:00: Inaugurazione della mostra a cura della Fondazione Luigi Tronci - Terme Excelsior

Ore 20.30: "Cena di Gala" con Fusco, Baffo e le loro Donne - Grand Hotel Francia & Quirinale

Ore 00.30: Music night presso Le Panterale

Sabato 26 SETTEMBRE

Ore 11.00: Apertura Sagre

Ore 11.00/13.00: Laboratori per le scuole elementari e medie

Ore 11.00: Visita guidata mostra dei Macchiaioli "Il Nuovo dopo la Macchia" - Terme Tamerici (su prenotazione)

Ore 11.30: Apertura del mercato spagnolo - La Boqueria di Barcelona

Ore 12.00: Dibattito con il Gastronomo Davide Paolini e Chef Kumalè "I MERCATI DEL MONDO"

Ore 12.30: Laboratorio del Gorgonzola

Ore 13.00: Pranzo delle minoranze, Enoteca Giovanni

Ore 15.00: TIF presenta Montecatini Alto: Pane & Olio

Ore 15.00/19.00: Enogenio a cura di Ais, laboratorio e degustazione su prenotazione - Terme Tettuccio, Salone Portoghesi

Ore 15.30: Laboratorio: la Focaccia di Recco

Ore 16.00/19.00: Giochi del Territorio, Parco Termale

Ore 16.00: Visita guidata mostra dei Macchiaioli "Il Nuovo dopo la Macchia" - Terme Tamerici (su prenotazione)

Ore 16.30: Laboratorio: Pizza dolce

Ore 17.00: La Boqueria - chef cooking

Ore 17.00: Marchin' Band

Ore 17.30: Performance sonora a cura della Fondazione Luigi Tronci, Terme Excelsior

Ore 18.00: Aperitivo Syrah, Dj dei territori

Ore 20.00: Cena delle Minoranze

Ore 21.30: Spettacolo

Ore 00.30: Live music presso Le Pantereie

Domenica 27 SETTEMBRE

Ore 11.00: Apertura Sagra e del mercato spagnolo - La Boqueria di Barcelona

Ore 11.00: Giochi del Territorio

Ore 11.00: Visita guidata mostra dei Macchiaioli "Il Nuovo dopo la Macchia" - Terme Tamerici (su prenotazione)

Ore 11.30: La Boqueria - chef cooking

Ore 12.00: Performance sonore a cura della Fondazione Luigi Tronci, Terme Excelsior

Ore 12.30: Laboratorio del Gorgonzola

Ore 13.00: Pranzo delle minoranze - La Torre, Montecatini Alto

Ore 15.00: Visita guidata di Montecatini Terme "IL Liberty" a cura del centro commerciale naturale (su prenotazione)

Ore 15.00: TIF presenta Montecatini Alto: Pane & Olio

Ore 15.30: Laboratorio: la Focaccia di Recco

Ore 16.00/19.00: Giochi del Territorio

Ore 16.00: Marchin' band bambini

Ore 16.00: Visita guidata mostra dei Macchiaioli "Il Nuovo dopo la Macchia" - Terme Tamerici (su prenotazione)

Ore 16.30: Laboratorio: Pizza senza glutine

Ore 17.30: Performance sonore a cura della Fondazione Luigi Tronci, Terme Excelsior

Ore 18.00: Premiazione Sagra delle Sagre e Aperitivo finale con Dj dei territori - Caffè Gambinus,

SABATO E DOMENICA - IN CONTINUO Ore 11.00/20.00

Artigianato dei Territori - Terme Excelsior
Mostra strumenti musicali della Fondazione Luigi Tronci
Mercat de La Boqueria - Area Kursaal

Il programma definitivo sarà disponibile prossimamente e sarà consultabile sul sito www.territoriinfestival.com nella sezione "Programma"

Organizzatore:

B&I ConceptFactory

Sito Web: <http://www.territoriinfestival.com>

Email: info@territoriinfestival.com

Telefono: 0572911864

Fax: 0572904259

Manifestazione all'aperto

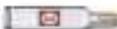
Ingresso: Per costo biglietti e carnet consultare il sito

Torna indietro

sagretitalia.it ha verificato le informazioni qui pubblicate. Tuttavia potrebbero esserci imprecisioni, dovute a cambiamenti, ritiri o annullamenti. Si consiglia di contattare sempre gli Organizzatori tramite email/telefono o di visitare i rispettivi siti web, ove segnalati.

Iscriviti alla nostra **NEWSLETTER** se vuoi essere sempre informato sugli eventi in programma nella tua Regione

SOTTOCOPERTA

SCNews Itinerari Cucina Mediateca Souk Eventi Biblioteca Shopping 

Eventi

➤ **Agenda degli Eventi 2009: sagre, fiere, mostre, laboratori e...**

➤ **Saldi invernali estivi 2009** ➤ **Spacci & Outlet** ➤ **Dove dormire: Hotel & BB**



Agenda degli Eventi SAGRE, FIERE, MOSTRE, FESTIVAL, MERCATINI E

DEGUSTAZIONI

Scegli la regione:

- **ABRUZZO**
- **BASILICATA**
- **CALABRIA**
- **CAMPANIA**
- **EMILIA ROMAGNA**
- **FRIULI VENEZIA GIULIA**
- **LAZIO**
- **LIGURIA**
- **LOMBARDIA**
- **MARCHE**
- **MOLISE**
- **PIEMONTE**
- **PUGLIA**
- **SARDEGNA**
- **SICILIA**
- **TOSCANA**
 - ottobre 2009
 - settembre 2009
 - agosto 2009
 - luglio 2009
 - giugno 2009
 - maggio 2009
 - aprile 2009
 - marzo 2009
 - febbraio 2009
 - gennaio 2009
 - dicembre 2008
 - novembre 2008
 - ottobre 2008
 - settembre 2008
 - agosto 2008
 - luglio 2008
 - giugno 2008
 - maggio 2008
 - aprile 2008
 - marzo 2008

TOSCANA

Territori in Festival

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana." In queste parole dell'ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme. Il festival, organizzato da Simone Galligani con Bk1conceptfood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo. L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: La Boqueria, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, il famoso mercato catalano sui cui banchi si trovano tutte le Dop e le Igp di Catalunya e di Spagna. La presenza del La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali.

FESTIVAL

"Territori In Festival": un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia. Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della cipolla di Cannara, la Sagra della Fettunta e il Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del Lardo di Amad, quella del Tartufo di Acqualagna e la Sagra della porchetta di Ariccia. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitaretenga, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione. Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'Ais Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: Enogenio "L'intelletto Al Servizio Del Vino", una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza dei terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing.

www.territoriinfestival.com

Cancello ed Amone News

Di Matilde Meisio

Entra (RSS)
 Commenti (455)

[Home](#) [Chi Siamo](#) [Autori](#) [Info](#) [RSS](#) [Contattaci](#)

DAL 25 AL 27 SETTEMBRE A MONTECATINI TERME TORNA "TERRITORI IN FESTIVAL"

giovedì
 14/8/2009

Autoria: Tiziana Malara | Articoli in: Eventi/Sagre/Fiere, Montecatini Terme



COMUNICATO STAMPA

LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI ED OSPITA LA BOQUERIA, il più antico mercato d'Europa

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In questa parola dell'ideatore della kermesse Davide Paoletti, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre espone la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da Simone Galigani con BKTeventiFood, sarà realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un depreo d'onore: La BOQUERIA, il famoso mercato catalano che, grazie alla collaborazione con lo chef Kumaké, sarà presentato con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le DOP e le IGP di Catalogna e di Spagna. La presenza de La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali particolarmente interessanti: lo showcooking di Cocina de Mercado y de Autor, con il master chef dell'Acadèmia Gastronòmica de La Boqueria. Sarà inoltre allestito un Open Bar che permetterà ai visitatori di degustare tapas creative.

"Territori in Festival": un'occasione di cultura, enogastronomia, tradizione, stile.

Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma delle manifestazioni. Tra altre ricorrenze e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e la Sagra del Brindino di Camporecchio, la Sagra del Tortello di Acquafredda, la Sagra della porchetta di Ariccia e Pinerolo.

Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezzioso zafferano provenienti dall'altopiano di Naveoli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitanova, arroccato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di riorganizzare e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Fra le novità della edizione 2009, segnaliamo inoltre la Sagra della trichia piemontese e quella della patissa di VerCELLI.

Territori in Festival riserva un'importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'AVIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio il progetto "L'INTELLETTO AL SERVIZIO DEL VINO", una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza dei terreni. "Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla sigillatura alla cantina, dall'affinamento al marketing.

Questo progetto nasce da un'idea e con la regia di Roberto Bellini, responsabile dell'immagine dell'A.T.S. Toscana.

Absolutamente da non perdere la «Mostra degli strumenti musicali» organizzata dalla Fondazione Luigi Trinci con l'esposizione di campane, tam, tam, sculture suonanti forgiate dalle mani di abili artigiani. Un modo per conoscere l'evoluzione musicale, ma soprattutto uno stimolante punto di vista antropologico sullo stretto connubio tra uomo e ritmo, forme e suono, fiacchi e mazzerie. Gli spettatori potranno assistere anche a due performance sinfoniche.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Pasolini e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle minoranze linguistiche. A seguire l'evento di apertura con oltre 6 spettacoli.

Per prezzi e modalità di prenotazione visitate il sito www.territoriefestival.com
[http://www.facebook.com/territoriefestival.com](http://www.facebook.com/territoriefestival), sezione "Biglietti".

Per contatti e informazioni: BCL - Silvia - tel. +39 0572 913854
info@territoriefestival.com
Ufficio stampa OTTO tel. +39 02 89410320 m.campanada@ottoidee.it

Il aspetto. via milano

via milano
OTTO

via milano
+39-02-89410320

Segnalato, Salvato e Divertiti! Questo icona linkare i siti di social bookmarking sui quali i lettori possono condividere e trovare nuove pagine web.



Partecipa al gruppo
"LETTERATTUDINI"
Clicca QUI

NON Abbandonare il Cani



Ultimi Commenti

Tullio Marzano: Che libro, è
voto 10
Gianni: Silvia, volume adatto
per il pubblico
Tullio Marzano: Voi proprio
sapete? Ebbene la
teoria: invece il grande libro
perché invece
scritto bene una volta,
perché
cristina leone: lei mi ha
dato il
cristina leone: lei è tutto, tutto
è
Roberto Pasolini: del libro:
1980 è
Gianni: Gianni: Gianni

Proiezione di eventi culturali provinciali e regionali in Italia



Tutti gli eventi | Segui un evento | Ultime news | Appende in lista | Rassegne stampa | Lavora con noi

Collegato a: Regione: Provincia: Comune:

Sei qui: Italia -> Toscana -> Montecatini Terme -> Territori in Festival

Home profilo



Link correlati

Attuali Google

- Prodotto Sagno Toscana
- Prodotto Sagno Toscana
- Hotel Montecatini Terme
- Montecatini Italy

Recenti

CercaAziende.it
Tutti trovare con un click

CercaAziende.it è un servizio on-line della comunità italiana.

CercaImmobili.eu
In tutto il mondo con un click

CercaImmobili.eu - Vendita e affitto immobili in Italia

Sponsor

CercaAziende.it
CercaImmobili.eu
ProMax

WSC **ARTINI** **LE** **WSC** **CR**

Territori in Festival

Montecatini Terme (PT)

25 settembre 2009 - 27 settembre 2009

News e notizie | Contattaci | Montecatini Terme



Evento Saggi

Organizzatore: **Simone Galligani** con **Del Vecchio P&A**

Cap: 05039

Contatto: info@territoriinfestival.com

Aziende in Montecatini Terme:

- Hotel e ristoranti
- Aziende locali
- Trasporti locali

Ciavatta sotto lo stufato

Con Flavio Azzurri nei luoghi più suggestivi di Siena

MW

Hotel Montecatini Terme

Categoria: accoglienza ed Economiche Firenze

in tutta Toscana in Toscana

Amway Google

Territori in Festival, Montecatini Terme (PT) - Toscana

Del 25 al 27 settembre 2009 a Montecatini Terme torna il "Territori in Festival". La **Setta estivata** sarà il centro attorno al quale lo **Bogneria**, il più antico mercato d'Europa. Il Territorio è tutto della cultura materiale collettiva, delle tradizioni, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vita e propria dimensione sociale e umana. In questo spirito dell'evento della senese **Davide Paolini**, è raccolto lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la certezza geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme. Il festival, organizzato da **Simone Galligani** con **Del Vecchio P&A**, nasce realtà legata al mondo del Turismo, dello cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, presso Montecatini Terme con un filo programmatico di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo. L'area dedicata al mercato avrà infatti un'ampia d'azione: **La Bogneria**, grazie alla collaborazione con lo chef **Kuroki**, il famoso mercato catalano sul cui banco si trovano tutte le DOP e la IGP di Catalogna e di Spagna. La presenza del **La Bogneria** sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali. "Territori in Festival": un'occasione di cultura, enogastronomia, tradizione, storia. Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma delle manifestazioni. Tra questi nomi e novità sono da non perdere la **Sagra del peperoncino di Bagnore**, la **Sagra della Passata di Bove**, la **Sagra del Sanguinaccio** a detta cipota di Cassina, la **Sagra della Fettunta** e il **Brigantino di Lamporecchio**, la **Sagra del Lardo di Ansedonia**, quella del **Tartufo di Acquafredda** e la **Sagra della perchetta di Ariccia**. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la **Sagra del tacchino** e del **prosciutto cotto** proveniente dall'isola di Naxos, in provincia del Fucino; la partecipazione del piccolo paesino di Civitanova, arroccato tra i luoghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Altrezza di raccogliere e rivivere la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni cordone della regione. Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'AS - Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tarlucio: Eugenio "L'Incontro al Servizio del Vino", una degustazione guidata che attraverso alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il gusto dell'uomo, il suo saper fare e l'eccellenza del territorio. Grandi vini fatti di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affermarsi al marketing. L'inaugurazione ufficiale delle manifestazioni avrà luogo **venerdì 25 settembre** alle ore 18.00 insieme a **Davide Paolini** e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulla minoranza linguistica. A seguire l'evento di apertura con cine e spettacolo. Info: www.territoriinfestival.com 051 - Siena - tel. +39 0573 911994 - info@territoriinfestival.com Ufficio stampa: OTTO - tel. +39 02 66413320 - m.camparola@ottoedit.it

Tutti gli eventi nel Comune di Montecatini Terme

Tutti gli eventi nella Provincia di Firenze

Tutti gli eventi nella Regione Toscana

Festività in Festival: Toscana, Piemonte, Marche, Umbria, Lazio, Basilicata

Categorie

Arte



Cultura



Sport



Musica



Cultura



Sport



Teatro



Cinema



Religiosa



Genitorio



Calendario

Evolvi Agosto 2009													
La	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do							
					1	2							
3	4	5	6	7	8	9							
10	11	12	13	14	15	16							
17	18	19	20	21	22	23							
24	25	26	27	28	29	30							
31													

Ultime eventi (assenti)

ColerFest 2009

6 Museo della Piana

Monte Ami Festival 2009

Festival Internazionale del Film di Roma

Vigni, la Piana Isola grande Vini del 1° settembre

Contro Festival Internazionale e Mar

Golden 09/2009

Winefest 2009

Dante, Spino e Saba

Spino, Prodi e Agostino Casaroli

Festival della Luna

Carabinieri in Mare

Vino e Teatro



Montecatini, si apre il Festival dei territori

Scritto Lunedì 10 Agosto 2009 da Antonietta Usardi

Leggi tutti gli articoli di Antonietta Usardi

Hotel a Montecatini Terme

25 Alberghi a Montecatini Terme. Con foto e descrizioni dettagliate.

Agriturismo ischia

Approfitta dell'Offerta Online! Tel 081,38130890-Assistenza Gratis!



Annunci Google



Torna per la terza volta, nella splendida cornice di Montecatini Terme, la manifestazione "Territori in Festival". Dal 25 al 27 settembre 2009 le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città saranno il palcoscenico di incontri, approfondimenti, mostre, design, performance, eventi e laboratori. Quest'anno sono tantissimi gli ospiti importanti, ed una ricca delegazione di espositori di uno dei più prestigiosi food markets al mondo, La Boqueria di Barcellona. "Territori in Festival" nasce da un'idea del giornalista Davide Paolini, e prende vita grazie all'ospitalità dell'imprenditore Simone Galligani. Con loro collaborano, da questa edizione, il giornalista Vittorio Castellani, meglio conosciuto con lo pseudonimo di Chef Kumalé, curatore del gemellaggio tra Territori in Festival ed il mercato de la Boqueria. Per tutte le informazioni basta consultare il sito www.territoriinfestival.com.

<!-- -->

HOME PAGE	Sagre ed Eventi	Agriturismo	Alberghi	Campeggi	Catering	Enolache	Night	Ristoranti
---------------------------	---------------------------------	-----------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	-----------------------	----------------------------

Annunci Google

Cafè Express
Animazione
Musica Spettacoli
Feste Bambini
Matrimoni 18 Anni
Location
www.cafexpress.it

Festival Concerti
Bock's e Bock's
Next ti regalano i
tuoi concerti
preferiti!
f.bock.com

Al Plan Folk
Festival 09
Ethical arts,
music &
performances +
drink and food all
the day
www.alplanfolk.it

Montecatini Terme Villa
Luxury villa in
Montecatini Centre
With garden &
swimming pool
www.palazzariv.com

TERRITORI IN FESTIVAL - Montecatini Terme (PT)

DAL 25 AL 27 SETTEMBRE
A MONTECATINI TERME
TORNA <<TERRITORI IN FESTIVAL>>

LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI ED
OSPITA LA BOQUERIA, il più antico mercato d'Europa



"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'ideatore della kermesse **Davide Paolini**, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da **Sivone Grogan** con BKIconcepthood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di **spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese** e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: **La BOQUERIA**, il famoso mercato catalano che, grazie alla collaborazione con lo chef Kumail, sarà presente con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le DOP e le IGP di Catalogna e di Spagna. La presenza de La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali: particolarmente interessanti le showcooking di **Cocina de Mercado y de Autor**, con il master chef dell'Asla Gastronomica de La Boqueria. Sarà inoltre allestito un **tapas bar** che permetterà ai visitatori di degustare tapas creative.

"Territori in Festival": un'occasione di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle **sagre** un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tre attori nuovi e novità sono da non perdere la **Sagra del peperoncino di Diamante**, la **Sagra della Focaccia di Recco di Genova**, la **Sagra del Borgonoso** e la **Sagra del Bolognese di Lemporecchio**, la **Sagra del Tartufo di Acquafredda**, la **Sagra delle porchetta di Arcore e Paredole**.

Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la **Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'atoggio di Navelli, in provincia dell'Aquila**: la partecipazione del piccolo paesino di Civitavecchia, arroccato fra i borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 9 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Fra le **new entry** dell'edizione 2009, segnaliamo inoltre la **Sagra del riccio piemontese** e quella della **garnata di Vercelli**.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'**AIS Associazione Italiana Sommelier**, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: **Enogenio "L'INTELLETTO AL SERVIZIO DEL VINO"**, una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il gusto dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza del territorio. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. Questo progetto nasce da un'idea e con la regia di **Roberto Bellini**, responsabile dell'immagine dell'A.I.S. Toscana.

Absolutamente da non perdere la <<Mostra degli strumenti musicali>> organizzata dalla **Fondazione Luigi Tronci** con l'ospesione di **Gempani, Tam Tam**, sculture sonore frugate dalle mani di artisti artigiani. Un modo per conoscere l'evoluzione musicale, ma soprattutto uno stimolante punto di vista antropologico sullo stretto connubio tra uomo e ritmo, forma e suono, fisicità e emozione. Gli spettatori potranno assistere anche a due performance sonore.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a **Davide Paolini** e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle ricchezze linguistiche. A seguire l'evento di apertura con **cora e spettacolo**.

Annunci Google

Zafferano dell'Aquila DOP
La spezia più ricercata dai buongustai di tutto il mondo!
www.pelucchi.it

Hotel Benessere
A Montecatini Terme in pieno Relax con il Benessere by Hotel Adua
www.hoteladua.it

Università on line
5 facoltà, 11 corsi di laurea e sedi in tutta Italia. Chiedi info
www.universitaonline.it

Alberghi Montecatini?
Scopri gli Alberghi di Montecatini Qualità a Prezzi Mei Vieti su Ask! AlberghiMontecatini.it/As

[Cerca](#)

[Feed RSS](#) [Feed per categoria](#) [Ultime News da Nicipressa](#)

[Scrivi una notizia](#) | [Segnala una notizia](#)

[Registrati](#) | [Login](#) | [Connect](#)

Territori in Festival: a Montecatini a settembre

Publicato da patchi in Arte, Cultura, Musica
Venerdì, 21 Agosto 2009



Foto "Montecatini"

A Montecatini Terme va in scena un'interessante manifestazione dal titolo "Territori in Festival". Dal prossimo 25 settembre 2009 a fino al 27 dello stesso mese, infatti, la città si anima con una serie di eventi in programma che riguardano l'arte, con incontri, mostre, laboratori e molto altro ancora.

Montecatini Terme Villa
Luxury villa in Montecatini Centre
www.gestioniak.com

Hotel Montecatini Terme
Family Run Hotel, Good Value
www.hotelmontecatini.it

Anno 2009

Per il terzo anno, la splendida località di Montecatini Terme ci propone il suo "Territori in Festival", che anima le piazze, le vie, le terme e molti altri luoghi celebri della città. Per una tre giorni dedicata all'arte in tutte le sue espressioni più importanti. La manifestazione è nata su idea di Davide Paolini ed è realizzata grazie a Simone Galligani.

Sul sito internet www.territorifestival.com troverete tutte le informazioni necessarie legate a questa manifestazione, che sappiamo saprà incontrare il gusto di tutti coloro che amano l'arte e amano anche i borghi tipici del nostro bel paese. E Montecatini è uno tra i più belli che abbiamo!

immagini prese da:
www.italydiscovery.it
media-cdn.tripadvisor.com
www.milcomefestival.it

Via | [Exit](#)

Primo Piano



Ferrari: Fischella al posto di Badoer da Monza



Michael Jackson: Banksy figlio di Marcellay Culkin?



Vladimir Luxuria: operazione per diventare donna

In Evidenza



Classifica 2009: le star e i virus su internet



Classifica delle star amate dagli adolescenti



KING: nuove promozioni per il Facebook del Businessman

[Vedi tutti](#)

10 Biglietti da Visita GRATIS!

Ordina in pochi minuti!
Ricevi in pochi giorni!

In più un Porta biglietti GRATIS



Venerdì 21

RICHIEDI I TUOI ADESSO!

Iscriviti alla newsletter

Inserisci la tua email [Iscriviti](#)

2.50€ Conto Arancio al 3,50% per 6



23/08/09

Oltre i confini



Dal 25 al 27 settembre Montecatini Terme ospiterà Territori in Festival, appuntamento giunto alla sua terza edizione, oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia. Ospite d'onore grazie alla collaborazione con chef Kumalè, La Boqueria, il più antico mercato d'Europa.

Una tre giorni per esaltare la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme. Questo il senso di Territori in Festival, kermesse nata da un'idea di Davide Paolini e organizzata da Simone Galligani con BK1conceptFood.

La manifestazione, che avrà come cornice le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città, porterà a Montecatini Terme un'inesauribile ricchezza culturale e culinaria con un variegato programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del bel Paese e non solo.

Da questa edizione, grazie alla collaborazione del giornalista gastronomo Vittorio Castellani, meglio conosciuto con lo pseudonimo di Chef Kumalè, anche una folta delegazione di espositori di uno dei più prestigiosi food markets al mondo: La Boqueria di Barcellona, il famoso mercato catalano sul cui banchi si trovano tutte le Dop e le Igp di Catalunya e di Spagna. Il celebre mercato di Sant Josep o Boqueria, oggi meta di un autentico pellegrinaggio da parte dei milioni di turisti che lo visitano ogni anno, è un autentico tempio della gastronomia che vanta più frequentazioni d'ogni altro sito e museo del capoluogo catalano, grazie ai suoi 300 stands colmi di ogni genere di delizie.

Se un tempo erano le massaie catalane a fare la spesa per casa oggi La Boqueria serve con i suoi prodotti d'eccellenza i grandi chef stellati della regione, da Ferran Adrià a Carles Gaig. La delegazione catalana raccoglie i migliori commercianti che proporranno in degustazione e in vendita al pubblico i migliori prodotti di tutta la Spagna: prosciutti e insaccati, formaggi, ma anche vini e bollicine di Cava, olio extravergine d'oliva, zafferano, riso e frutta secca.

E poiché alla Boqueria i prodotti si cucinano in diretta nei numerosi chioschi di cucina de mercado e tapas bar, non mancheranno le show cooking classes tenute da Iker Erazukin, master chef de l'Aula Gastronomica de La Boqueria, la scuola di cucina annessa al mercato, né le degustazioni di tapas, realizzate in esclusiva da Benja Dominguez, chef del Kiosko Universal, considerato una delle migliori espressioni della "cocina de la barra" de La Boqueria.

Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale, tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della cipolla di Cannara, la Sagra della Fettunta e il Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del Lardo di Arnad, quella del Tartufo di Acqualagna e la Sagra della porchetta di Ariccia. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia, infatti l'Associazione Italiana Sommelier presenta "Enogenio. L'intelletto al servizio del Vino" degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza dei terroir. L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Paolini e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle minoranze linguistiche. A seguire l'evento di apertura con cena e spettacolo.

Piero Rotolo
p.rotolo@oliovinopeperoncino.it

Note: DAL 25 AL 27 SETTEMBRE
A MONTECATINI TERME
TORNA

LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI ED
OSPITA LA BOQUERIA, il più antico mercato d'Europa

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da Simone Galligani con BK1conceptFood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite donore: La BOQUERIA, il famoso mercato catalano che, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, sarà presente con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza de La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali: particolarmente interessanti le showcooking di Cocina de Mercado y de Autor, con il master chef dell'Aula Gastronomica de La Boqueria. Sarà inoltre allestito un tapas bar che permetterà ai visitatori di degustare tapas creative.

Territori in Festival: unoasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e la Sagra del Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del Tartufo di Acqualagna, la Sagra della porchetta di Ariccia e Pane&Olio. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitavecchia, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Fra le new entry dell'edizione 2009, segnaliamo inoltre la Sagra dell'fricia piemontese e quella della panissa di Vercelli.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'AIAS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: Enogenio LINTELLETO AL SERVIZIO DEL VINO, una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza del terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. Questo progetto nasce da un'idea e con la regia di Roberto Bellini, responsabile dell'immagine dell'AIAS Toscana.

Absolutamente da non perdere la organizzata dalla Fondazione Luigi Tronci con l'esposizione di campane, tam tam, sculture sonanti forgiate dalle mani di abili artigiani. Un modo per conoscere l'evoluzione musicale, ma soprattutto uno stimolante punto di vista antropologico sullo stretto connubio tra uomo e ritmo, forma e suono, fisicità e emozione. Gli spettatori potranno assistere anche a due performance sonore.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Paolini e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle minoranze linguistiche.

A seguire levanto di apertura con cena e spettacolo.

Per prezzi e modalità di prenotazione visitate il sito
www.territoriinfestival.com
<http://www.facebook.com/!www.territoriinfestival.com>, sezione Biglietti.

Per contatti e informazioni: BK1 - Silvia - tel. +39 0572 911864 info@territoriinfestival.com
Ufficio stampa OTTO tel. +39 02 89410320 m.camparada@ottoidee.it

A Montecatini Terme come sulle Ramblas di Barcellona

Scritto da **Fiamma** • Mercoledì, 26 agosto 2009 • In: **Italia** • **Commenti (0)**

A MONTECATINI TERME torna **TERRITORI IN FESTIVAL** la terza edizione varca i confini italiani e ospita **LA BOQUERIA**, il più antico mercato d'Europa "Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal **25 al 27 settembre** esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da Simone Galligani con **BK1conceptFood**, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un **fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.**

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: **La BOQUERIA**, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalé, il famoso mercato catalano sui cui banchi si trovano tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna.

La presenza del La Boqueria sarà arricchita da **dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali.** "Territori In Festival": un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia. Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione.

Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la **Sagra del peperoncino di Diamante**, la Sagra della **Focaccia di Recco** di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della **cipolla di Cannara**, la **Sagra della Fettunta e il Brigidino di Lamporecchio**, la **Sagra del Lardo di Arnad**, quella del **Tartufo di Acqualagna** e la **Sagra della porchetta di Ariccia**.

Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la **Sagra dei ceci** e del prezioso **zafferano** proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitaretenga, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l' AIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: Enogenio "L'INTELLETTO AL SERVIZIO DEL VINO", una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza dei terroir.

Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. L'**inaugurazione** ufficiale della manifestazione avrà luogo **venerdì 25 settembre alle ore 18.00**



Aggregatore di notizie dalla Blogsfera italiana. Le migliori notizie passano da qui!

- [Home](#)
- [About](#)
- [Segnala un blog](#)
- [Pubblicità su BNotizie](#)

Search the archive...

Hotel a Montecatini Terme
25 Alberghi a Montecatini Terme.
Con foto e descrizioni dettagliate.
www.booking.com/Montecatini-Terme

Paste tipiche abruzzesi
Pasta fatta a mano Mugnaia,
Pecorara, Gnocchi
www.mugnaia.it

Vendita Zafferano
Zafferano Orlandosidee per privati
gastronomia, rivenditori.
www.orlandosidee.daitaliano

Annunci Google

64710 notizie aggregate da 301 blogs

[Home](#) » [Viaggi](#)

Annunci Google

[Sagre](#)

[Feste E Sagre](#)

[Cucina](#)

[Feste](#)

A Montecatini Terme torna 'Territori in Festival'

Annunci Google

[Olio Gratis](#)

[Fiere](#)

[Vendita Olio](#)

[Tutta Europa](#)

di [Redazione BNotizie](#) 27 August 2009 No Comment

Hotel a Montecatini Terme
25 Alberghi a Montecatini Terme. Con
foto e descrizioni dettagliate.
www.booking.com/Montecatini-Terme

Agriturismo Montecatini
Casetta Niconi, in campagna toscana
vicino FirenzeVinci relax e piscina
www.casettaniconi.com

Annunci Google

new entry la Sagra del friciula piemontese e quella della panissa di Vercelli.

Fonte: <http://toscana.travelnostop.com/news.aspx?id=67195>

Leggi l'articolo originale: [A Montecatini Terme torna 'Territori in Festival'](#)

Tra gli ospiti d'onore la Boqueria, il famoso mercato catalano Dal 25 al 27 settembre a Montecatini Terme torna 'Territori in Festival'. La terza edizione varca i confini italiani ed ospita la 'Boqueria', il più antico mercato d'Europa. In programma spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo. L'area dedicata ai mercati avrà come ospite d'onore La Boqueria, il famoso mercato catalano che sarà presente con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le Dop e le Igp di Catalunya e di Spagna. La presenza de La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di chef locali. Molto spazio anche alle sagre come quella del peperoncino di Diamante, della Focaccia di Recco di [Genova](#), del Gorgonzola e del Brigidino di Lamporecchio, del Tartufo di Acqualagna, della porchetta di Ariccia e Pane&Olio. Novità di quest'anno la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'[Aquila](#). Fra le



PRODOTTI · SAGRE/EVENTI · FIERE · PRODUTTORI · RISTORANTI · AGRITURISMO · BED&BREAKFAST · RICETTE · SHOP
 eComm · Itinerari · Enti · Regioni · Notizie · Bibliografia · Segnalazioni · Affiliazione · Contatti · Links Cerca

Trattoria Da Ercole
 Specialità Bolognese, Pasta Pesce Carne, Anche a
 Prezzo Fisso. Centro
www.ristorantedaercole.com/

Hotel di charme e qualità
 Le migliori tariffe internet Prenota direttamente con
 l'hotel
www.hotel-teapot.com

Annunci Google

ISCRIVITI
 ALLA NEWSLETTER



PISTOIA
SAGRE/EVENTI
PRODUTTORI
RISTORANTI
AGRITURISMO
BED&BREAKFAST
NOTIZIE
HOTEL

Ristorante Titi
 Cucina Bolognese dal
 1890, ritrovate gli
 antichi sapori
www.ristorantetiti.it

**Officina del Gusto
 Desio**
 Ristorante, Pizzeria.
 Serate a tema
 degustazioni vini e piatti
 tipici.
www.officinadelgusto.eu/

**Casale Citerno
 Bolsena**
 Natura, Privacy e Relax
 a 360° Affitto
 Casale/Appartamenti
 Agritur
www.casaleciterno.com

Agriturismo Assisi
 Offerta camere Assisi
 Perugia nel verde della
 Santa Basilica
www.colledegliolivi.it

Trova il Ristorante
 Su Dymmy: Tutti i
 Contatti Utili Di

SAGRE / EVENTI
 Toscana - Pistoia

TERRITORIInFESTIVAL

INFO

DAL: 25 Settembre 2009
AL: 27 Settembre 2009

LOCALITA': Montecatini Terme

PROVINCIA: Pistoia

TELEFONO: 0572-911869

EMAIL: info@territorinifestival.com

SITO WEB: www.territorinifestival.com

MAPPA

Annunci Google

Feste E Sagre

Cibi Tipici

Ristoranti In

WWW Ristoranti

DESCRIZIONE

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'Ideatore della kermesse, Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori In Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da Simone Galligani con BK1conceptFood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: La BOQUERIA, il famoso mercato catalano che, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, sarà presente con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza de La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa; a cura di Chef locali: particolarmente interessanti le showcooking di Cocina de Mercado y de Autor, con il master chef dell'Aula Gastronomica de La Boqueria. Sarà inoltre allestito un tapas bar che permetterà ai visitatori di degustare tapas creative.

"Territori In Festival": un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e la Sagra del Brigidino di Lamporecchio; la Sagra del Tartufo di Acqualagna, la Sagra della porchetta di Ariccia e Pane&Olio.

Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitavecchia, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Fra le new entry dell'edizione 2009, segnaliamo inoltre la Sagra della friocula piemontese e quella della panissa di Vercelli.

GLI SPECIALI
 » CITTÀ D'ARTE DELLA
 PIANURA PADANA

E-COMMERCE

- » **Gusto Shop**
- » Eterni Sapori Di Calabria
- » La Boutique Del Gusto
- » Gustitalia
- » Bottega Toscana
- » Tipici Di Qualità Della Tuscia
- » Umbriareale
- » Gean Shop
- » Prodotti Tipici Outlet

PRODUTTORI

- » **Cantine Due Palme**
- » Eno&logo Snc
- » Montagnamica
- » Pasticceria Emiliana
- » Lucaneria Prodotti Tipici Lucani
- » Dolci Pascoli S.a.s.

SAGRE/EVENTI

- » GustosaItalia (CS)
- » Festival Dell'enogastronomia Del Centopievese (BO)

AGRITURISMO

- » Agrit. Apparita
- » San Felicissimo

RISTORANTI

- » **La Pallida Luna**
- » All'arcangelo Michele
- » Ristorante Monte Del Re
- » Antica Locanda La Canonica
- » Taverna Dei Lords

BED&BREAKFAST

- » **Hotel Della Pieve**
- » 2binrome B&B
- » B&B Il Glicine
- » Affittacamere "alla Stazione"
- » A Casa Di Paola B&B



[English Version](#)



Eventi in Toscana

- ▶ Concerti
- ▶ Cinema
- ▶ Teatri
- ▶ Mostre
- ▶ Mercatini
- ▶ Fiere
- ▶ Sagre e Feste
- ▶ Manifestazioni
- ▶ Folklore
- ▶ Cene a tema



Vetrine Utili Toscana

- ▶ Ristoranti
- ▶ Pub
- ▶ Pizzerie
- ▶ Hotel
- ▶ Bed & Breakfast
- ▶ Ostelli
- ▶ Residence

[Vedi tutte](#)

Territori in Festival 2009 a Montecatini Terme

dal 25/09/2009 15:00 al 27/09/2009 23:00



produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'ideatore della kermesse **Davide Paolini**, è racchiuso lo spirito e la missione di **Territori in Festival**: una tre giorni che **dal 25 al 27 settembre** esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di **Montecatini Terme - Pistoia**.

Il festival, organizzato da **Simone Galligani con BK1conceptFood**, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di **spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni** alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai **mercati** avrà infatti un ospite d'onore: **La BOQUERIA**, il famoso **mercato catalano** che, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, sarà presente con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza de La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali: particolarmente interessanti le showcooking di Cocina de Mercado y de Autor, con il master chef dell'Aula Gastronomica de La Boqueria. Sarà inoltre allestito un tapas bar che permetterà ai visitatori di degustare tapas creative.

"**Territori In Festival**": un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.



Community

Iscritti: 49.818
Online: 42

Username o Email: Password:

[Sei un nuovo utente? Registrati](#)
[Hai dimenticato la password?](#)

Dormire in Toscana



[Hotel](#) | [Bed & Breakfast](#) | [Residence](#) | [Ostelli](#) | [Agriturismi](#) | [Affittacamere](#) | [Pensioni](#)

Mangiare e bere in Toscana



[Ristoranti](#) | [Pizzerie](#) | [Enoteche](#) | [Pub](#) | [Bar](#)

Cinema in Toscana



[Firenze](#), [Pisa](#), [Lucca](#), [Siena](#), [Arezzo](#), [Versilia](#), [Livorno](#), [Grosseto](#), [Pistoia](#), [Prato](#), [Massa Carrara](#)

Shop in Toscana



[Vino e Olio](#), [Gioielli](#), [Abbigliamento](#), [Gastronomia](#), [Libri](#), [Cosmetici e profumi](#), [Arte e Antiquariato](#), [Casa e Giardino](#)

Guida di Londra

Saimicadove.com [Londra](#) Stai pensando di andare a Londra in vacanza o per studiare o lavorare? Se non hai ancora trovato dove dormire a Londra, troverai informazioni su [Hotel](#), [Ostelli](#), [Bed & Breakfast](#), il tutto in lingua italiana. Cosa aspetti? www.saimicadove.com/londra

Master Post Laurea

a cura di guida.master.it

Anche questa terza edizione offre alle **sagre** un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la **Sagra del peperoncino di Diamante**, la **Sagra della Focaccia di Recco di Genova**, la **Sagra del Gorgonzola** e la **Sagra del Brigidino di Lamporecchio**, la **Sagra del Tartufo di Acqualagna**, la **Sagra della porchetta di Ariccia** e **Pane&Olio**.

Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la **Sagra dei ceci** e del prezioso **zafferano** proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitaretenga, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione. Fra le new entry dell'edizione 2009, segnaliamo inoltre la **Sagra dell'friciula piemontese** e quella della **panissa di Vercelli**.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'AIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: Enogenio **"L'INTELLETO AL SERVIZIO DEL VINO"**, una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza del terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. Questo progetto nasce da un'idea e con la regia di Roberto Bellini, responsabile dell'immagine dell'A.I.S. Toscana.

Assolutamente da non perdere la **Mostra degli strumenti musicali** organizzata dalla **Fondazione Luigi Tronci** con l'esposizione di campane, tam tam, sculture sonanti forgiate dalle mani di abili artigiani. Un modo per conoscere l'evoluzione musicale, ma soprattutto uno stimolante punto di vista antropologico sullo stretto connubio tra uomo e ritmo, forma e suono, fisicità e emozione. Gli spettatori potranno assistere anche a due performance sonore.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo **venerdì 25 settembre alle ore 18.00** insieme a **Davide Paolini** e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle minoranze linguistiche. A seguire l'evento di apertura con cena e spettacolo.

Per informazioni:

BK1 - Silvie - tel. +39 0572 911864
www.territorinifestival.com
info@territorinifestival.com

Le manifestazioni possono talvolta subire dei cambiamenti che non dipendono dalla nostra volontà. Si consiglia di verificare l'evento contattando direttamente gli enti organizzatori. Lo Staff di Salmicadove.it non è responsabile di eventuali annullamenti o spostamento delle date dei singoli eventi.

Oltre **2500** tra **Master Universitari** e **Master Privati**

Motore di Ricerca Master

Vai

CERCA NEL BLOG

CONTRASSEGNA BLOG

Blog successivo

Crea blog | Entra

Travelnostop.com

Il blog di travelnostop.com contenente tutte le news pubblicate quotidianamente a proposito del panorama turistico italiano.

La Cena Dei Singles
una serata Originale e Divertente una
cena mista Uomini e Donne
www.appartamentocavini.it

Antico borgo medioevale
Centro benessere e nitide di sosta
immerso nell'aperitivo piemontese
www.borgoravale.it

Vendita Zafferano
Zafferano Orlandosidee per privati
gastronomia, rivenditori
www.orlandosidee.it/italiano

Offerte Spagna
Diventa subito Avvocato in Spagna per
esserlo in Italia. Chiedi info!
www.zappi.it/uffici/avvocato_spagna

Annuncio Google

	Elegant Style AI di Meo New \$0.99 Best \$2.95	Storia e Tavo di Letteratura Italia... Paolo E. Baboni Best \$39.99	No image available	Ford ALFA ROMEO SHROUD - SELECT... Ford Motor Company... New \$26.85 Best \$26.85

Annunci Google

Feste E Sagre

Allestimenti Stand

Tutte Parti Di Spagna

Sagre Settembre

Stand Espositivi

Le ultime da Travelnostop.com

Il TO tedesco Fci amplia l'offerta sul mercato italiano
Germanwings consolida crescita nello scalo di Colonia
Eco Luxury nei nuovi cataloghi Viaggi dell'Elefante
Agosto non salva la stagione, in calo utili e presenze
L'Olanda dice basta al turismo della droga

Cerca nel blog

powered by Google™

ADV by eDintorni

BuyVip grandi brands

Lo Shopping Club più esclusivo con sconti fr
<http://it.buyvip.com>

offerta hotel montecatini terme

migliaia di offerte ed annunci con eDintorni!
annunci.edintorni.net

Voli low cost

L'unico motore di ricerca per voli low cost ita
www.volegata.com

Moda Mare -70%

BuyVip: fino a -70% su grandi firme. Registra
<http://it.buyvip.com>

giovedì 27 agosto 2009

A Montecatini Terme torna 'Territori in Festival'

Tra gli ospiti d'onore la Boqueria, il famoso mercato catalano
Dal 25 al 27 settembre a Montecatini Terme torna 'Territori in Festival'. La terza edizione varca i confini italiani ed ospita la 'Boqueria', il più antico mercato d'Europa. In programma spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà come ospite d'onore La Boqueria, il famoso mercato catalano che sarà presente con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le Dop e le Igp di Catalunya e di Spagna. La presenza de La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di chef locali. Molto spazio anche alle sagre come quella del peperoncino di Diamante, della Focaccia di Recco di Genova, del Gorgonzola e del Brigidino di Lamporecchio, del Tartufo di Acqualagna, della porchetta di Ariccia e Pane&Olio. Novità di quest'anno la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila. Fra le new entry la Sagra del friçula piemontese e quella della panissa di Vercelli.

Fonte: <http://toscana.travelnostop.com/news.aspx?id=67195>

il giovedì, agosto 27, 2009

0 commenti:

Posta un commento

Link a questo post

Crea un link

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

Annunci Google

Olio Prezzo

Fiere Toscana

Spagna

Turismo Europe

[Home](#) > [cucina](#) > [News Cucina](#) > Settembre con gusto: appuntamenti da non perdere

[News Cucina](#)

Settembre con gusto: appuntamenti da non perdere

Tutti i più importanti eventi enogastronomici italiani, da nord a sud



Territori in Festival

Montecatini Terme (PT)
Dal 25 al 27 settembre 2009
Info: www.territoriinfestival.com

[Davide Paolini](#), noto ideatore della kermesse giunta alla terza edizione, ha voluto la Bouqueria, il più antico mercato d'Europa, e la cucina catalana come ospiti d'onore per allargare i confini di questo incontro di cibi e culture.

Ci sei già stato o vuoi segnalare altri appuntamenti nella tua zona? Scrivi nei commenti! [Di' la tua](#)

[<Indietro](#)

Pagina 12 di 13

[Avanti>](#)



Siete su: [Home](#) > [Italia](#) > [Toscana](#) > [Pistoia](#) > [Montecatini-Terme](#) > [Manifestazioni](#) Dettaglio Montecatini Terme

Montecatini-Terme

- Uttili**
- Storia e Turismo
- Foto

Da Vedere

- Da Visitare
- Musei e Pinacoteche
- Gallerie d'Arte

Ospitalità

- Hotel e Bed&Breakfast
- Agriturismo e camping
- Stabilimenti Termali

Mangiare e Bere

- Ristoranti, pub e Pizzerie

Attività

- Benessere

Divertimenti

- Cinema
- Teatri
- Eventi Feste e Sagre

Link

- Comune
- Provincia di Pistoia
- Regione

Scarica la guida pdf di [Montecatini-Terme](#)

+ Inserisci la Tua Struttura Gratis in questa località

+ Inserisci qui la tua azienda gratuitamente

Dettaglio Eventi e Manifestazioni Montecatini-Terme

Comune di Montecatini-Terme: **Dettaglio Eventi e manifestazioni**

Ads by Google
Hotel Terme
 Rigenerati con le acque termali scegli le terme dell'Hotel Olimpia
www.HotelTermeOlimpia.com

Pacchetti Vacanze Villaggi Hotel Crociere

Prenota On line e parti; con noi mai soli nella scelta del tuo viaggio in Italia e nel mondo... [continua](#)

Nome Manifestazione

Territori in Festival

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'ideatore della kermesse **Davide Paolini**, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme. Il festival, organizzato da Simone Galligani con BK1conceptFood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di **spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori** del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: **La BOQUERIA**, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalé, il famoso mercato catalano sui cui banchi si trovano tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza del La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali.

"Territori in Festival": un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle **sagre** un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della cipolla di Cannara, la Sagra della Fettunta e il Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del Lardo di Arnad, quella del Tartufo di Acqualagna e la Sagra della porchetta di Aniccia. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitavecchia, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'AIAS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: **Enogenio "L'INTELLETO AL SERVIZIO DEL VINO"**, una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza del terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Paolini e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle minoranze

Alberghi Montecatini?

Scopri gli Alberghi di Montecatini Qualità a Prezzi Mai Visti su Ask! AlberghiMontecatini.it/As

Feste ed eventi di piazza

Il comune vuole la festa di piazza? RG organizza l'evento che fa per te www.rg-spettacoli.com

Montecatini Terme

Montecatini Terme - Hotel Compara prezzi e leggi le opinioni. www.ciao.it/montecatini

Hotel Benessere

A Montecatini Terme in pieno Relax con il Benessere by Hotel Adua www.hoteladua.it

Ads by Google



www.aqualandia.it

Adwords Google

Trentino Estate

Ricaricati in Trentino con un'estate sopra le aspettative... [continua](#)

Offerte Catalogo

Calabria

Campania

Sicilia

Sardegna

Puglia

Toscana

Altri Cataloghi >>

Estate 2009

linguistiche. A seguire l'evento di apertura con cena e spettacolo.

www.territoriinfestival.com

Per contatti e informazioni: BK1 - Silvia - tel. +39 0572 911864 -
info@territoriinfestival.com
Ufficio stampa: OTTO - tel. +39 02 89410320 -
m.camperada@ottoidee.it

Dove e quando

Si svolge a partire dal 25 Settembre a Montecatini-Terme (provincia di Pistoia).
Termina il 27 Settembre.

<< Home Eventi - Eventi

Eventi in Italia

Eventi in Italia

Roma

Feste e Sagre

Napoli

Fiere e Mercatini

Milano

©2009 Paesionline Sas. P.IVA: 06955291006 **Note Legali** - **Note redazionali**: Copyright, ringraziamenti e contributi per il miglioramento della guida. E' vietata la riproduzione anche parziale - Paesionline Sas non è responsabile dei siti collegati.

Chi siamo | Privacy | Directory | Tools | Segnala Evento | [% Pubblicità](#) | [+ Segnala la tua azienda](#) | [+ inserisci struttura](#)

Siti Web:  Travel & Holidays

 Turismo & Viaggi

Territori in Festival a Montecatini Terme, edizione 2009

31 Agosto 2009 · Archiviato in [Festival](#), [Sagre](#) · Tagged [Gastronomia](#), [Montecatini Terme](#), [Sagre a Montecatini Terme](#), [Territori in Festival](#)



Torna per la sua terza edizione **Territori in Festival**, manifestazione culturale incentrata sulla tradizione italiana per la gastronomia e l'arte; sagre, mercati e spettacoli sono solo alcune delle attività previste nel ricco programma del festival che per un week end prenderà posto nel cuore di **Montecatini Terme** per offrire al pubblico grandi occasioni per scoprire nuovi aspetti della tradizione italiana. Saranno numerose le associazioni che parteciperanno al festival, soprattutto quelle legate alla gastronomia con diverse sagre che si terranno tutte all'interno di **Territori in Festival**; gorgonzola, tartufo, peperoncino e focaccia sono alcune specialità protagoniste di questa manifestazione.

Territori in Festival sarà anche cultura internazionale con la partecipazione di La Boqueria, mercatino spagnolo ricco di specialità catalogne con dimostrazioni di cucina con chef di alto livello. **Territori in Festival** si terrà **dal 25 al 27 Settembre**, offrendo a tutti i presenti un'ottima occasione per scoprire le squisitezze della gastronomia tipica italiana.

Dì la tua



oggi è venerdì 04 Settembre 2009



Home - il taccuino - eventi

ACCEDI

username
password

- se non sei registrato, registrati
- richiesta password smarrita

GASTROZOOM

cerca nel portale del Gastronomista



QUELLI DEL GASTRONAUTA



PROMOWEB



LINK CONSIGLIATI



EVENTI

IL TACCUINO: APPUNTAMENTI GOIOSI

25-27 settembre 2009
TERRITORI IN FESTIVAL
TERRITORI IN FESTIVAL

Oltre alle sagre, non mancherà la boqueria di Barcellona!

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana." Nelle parole dell'ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da Simone Galligani con BK1conceptFood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà come ospite d'onore, La BOQUERIA, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalé, il famoso mercato catalano sui cui banchi si trovano tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza del La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali.

Anche in questa terza edizione le sagre rivestono un ruolo centrale nel programma: non mancheranno la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della cipolla di Cannara, la Sagra della Fetsunta e il Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del Lardo di Arnad, quella del Tartufo di Acquafredda e la Sagra della porchetta di Ariccia. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli.

Non mancherà l'incontro con l'AI&S presso il Salone Terme Tettuccio: Enogenio "L'INTELLETTO AL SERVIZIO DEL VINO", una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza dei terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Paolini e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle minoranze linguistiche. A seguire l'evento di apertura

A REGOLA D'ARTE



Nozze per due giustate all'animo ardito che ogni prodotto porta con sé.

DEGUSTAZIONI



Abbinamenti goiosi, scambi delle coppie, esplorazioni del gusto. Nuove sperimentazioni dell'arte degli accostamenti, firmate Gastronomista.

FESTIVAL DELLE PASSIONI



Il PICCANTE, la CARNE, il GHIACCIO, il FRITTO e le BOLLE: sono queste le passioni che travolgeranno Mantova all'insegna di un innovativo legame tra buona musica e ottimo cibo.

SQUISITO!

ECCO QUI

Ideatori, realizzatori e curatori del
gastroonauta.it

CONTATTI

Per qualsiasi informazione o
segnalazione contatta il Gastroonauta

MAPPA DEL SITO

Un accesso alternativo e immediato
per visitare tutte le pagine del sito.

con cena e spettacolo.

Per contatti e informazioni
BK1 - Silvia
Tel. 0572 911864
www.territorinfestival.it

Ufficio stampa
OTTO
Tel. 02 89410320



Una peregrinazione del gusto
tra le colline di San
Petrignano, per scoprire i
prodotti di qualità del nostro
artigianato italiano, nonché
conoscere i migliori chef e le
nuove evoluzioni della
cucina italiana.

TASTE



Il Gastroonauta e Pitti
Immagini insieme alla
Stazione Leopolda di
Firenze, per proporvi un
viaggio di scoperta nelle
evoluzioni del gusto, nelle
tradizioni, nelle storie e nei
sapori della nostra Penisola.

TERRITORI IN FESTIVAL



Ovvero territori che si
raccontano attraverso il
cibo, la musica, l'arte.
Montecatini Terme ospita i
paesaggi italiani in una
kermesse dedicata alle arti
con cui i luoghi sanno
parlare di se stessi.



Gastroonauta
Info: Plus Srl
Corso Garibaldi 2
20121 Milano
T. 02 86462555/1938
F. 02 874241
info@gastroonauta.com
gna 06692920153

[home page](#) | [ecco qui](#) | [contatti](#) | [mappa del sito](#)
[the gastroonauta \(eng\)](#) | [il gastroonauta \(it\)](#)

[privacy](#) | [condizioni di utilizzo](#)

Il Mercato de La Boqueria a Territori in Festival, 25-27 settembre, Montecatini Terme



Dal 25 al 27 settembre Montecatini Terme ospiterà **Territori in Festival**, appuntamento giunto alla sua terza edizione che si fa portavoce di tutte quelle risorse genuine e originali, delle pluralità e delle diversità degli elementi che compongono i territori. La manifestazione, che avrà come cornice le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città, porterà a Montecatini Terme un'inesauribile ricchezza culturale e culinaria attraverso sagre, incontri, approfondimenti, mostre, design, performance, eventi, laboratori e da quest'anno, anche una folta delegazione di espositori di uno dei più prestigiosi food markets al mondo: **La Boqueria di Barcellona**. Un filone del gusto e del terroir nato da un'idea di **Davide Paolini**, il Gastronauta, e dall'ospitalità dell'imprenditore **Simone Galligani**, ai quali si affianca da questa edizione la collaborazione di Chef Kumalé curatore del gemellaggio tra **Territori in Festival** ed il mercato de la Boqueria.

La Boqueria a Territori in Festival

"Tutto quello che non si trova alla Boqueria non si trova in nessun altro posto..." recitava un antico proverbio a proposito del celebre mercato di Sant Josep o Boqueria, oggi meta di un autentico pellegrinaggio da parte dei milioni di turisti che lo visitano ogni anno; un autentico tempio della gastronomia che vanta più frequentazioni d'ogni altro sito e museo del capoluogo catalano, grazie ai suoi 300 stands colmi di ogni genere di delizie.

Se un tempo erano le massaie catalane a fare la spesa per casa oggi La Boqueria serve con i suoi prodotti d'eccellenza i grandi chef stellati della regione, da Ferran Adrià a Carles Gaig. La delegazione invitata a TIF, ospite dell'Area Kursaal, il complesso architettonico che porta la firma di Aldo Rossi, raccoglie i migliori commercianti che proporranno in degustazione e in vendita al pubblico i migliori prodotti catalani e di tutta la Spagna: prosciutti e insaccati, formaggi, ma anche vini e bollicine di Cava, olio extravergine d'oliva, zafferano, riso e frutta secca...

E poiché alla Boqueria i prodotti si cucinano in diretta nei numerosi chioschi di cucina de mercado e tapas bar, non mancheranno le show cooking classes tenute da Iker Erauzkin, master chef de l'Aula Gastronómica de La Boqueria, la scuola di cucina annessa al mercato, né le degustazioni di tapas, realizzate in esclusiva da Benja Dominguez, chef del Kiosko Universal, considerato una delle migliori espressioni della "cocina de la barra" de La Boqueria.

STANDS DE LA BOQUERIA PRESENTI A TERRITORI IN FESTIVAL

Mas Gourmets de l'Embotit

Attivi dal 1945, giunti alla terza generazione, vantano 16 punti vendita a Barcellona e quattro stand a La Boqueria dove servono da sempre il meglio della norcineria artigianale catalana e di Spagna.

Prodotti

Selecció de Ibéricos, paletas y jamones, sumaila de Aiguafreda, secallona, collar, fuets, sobrasada de cerdo negro mallorquin, cecina de vaca, marcón ibérico, selecció de foies, xistorra de Navarra, morcilla de Burgos

Formatgeria Elisa (Stand 424-426)

Con una carta prodotti che vanta 180 diverse varietà di formaggi da Catalonia, Spagna, ma anche dalla Francia è considerato il miglior cheese shop de La Boqueria.

Prodotti

Non solo formaggi, ma anche riso, salse, vino e zafferano

Avinova Boqueira (stand 703-707)

Distribucions Avinova, S.L. è un banco storico del La Boqueria che fin dai primi del '900 si specializzò nella distribuzione e vendita di pollami selezionati e selvaggina. Nel loro portfolio clienti figurano ristoranti come El Bulli di Ferran Adrià e Carles Gaig

Prodotti (aves y caza)

Pernici, fagiani, beccacce, lepri, cervi, cinghiali, foie gras

Menuts Rosa

Francisca Gabaldà e sua figlia Rosa gestiscono dagli inizi del '900, da quattro generazioni, il miglior banco di trippe e frattaglie, servendo con i loro esclusivi prodotti i migliori ristoranti di Barcellona, secondo una tradizione cara anche ai toscani, specie ai trippai fiorentini.

Prodotti

Callos morens y blancs, cap-i-pota, pota crua, llengua cuita, freidura, brinsa, gaïtes, carnissades, fletons*

Oleum Flumen

Considerato dalla critica come uno dei migliori produttori artigianali d'olio extravergine d'oliva in Catalunya, eccelle nelle produzioni di oliva "arbequina". I suoi migliori oli, ma anche gli aceti sono stati adottati dai migliori ristoratori catalani.

Prodotti

Oleum Flumen Premium, Oleum Flumen Ninou, Oleum Flumen de Finca, Vinagre de vino blanco, Vinagre de vino blanco con ajos, Vinagre de manzana

Fruites i Verdures Soley Roser (stand 509)

Fondata nel 1864, quando aprirono le prime bancarelle de La Boqueria, dedicano da sei generazioni quattordici ore ininterrotte ogni giorno di servizio al pubblico servendo le migliori selezioni di frutta e verdure, dalla spagna e dal mondo. Con i loro prodotti riforniscono le cucine de El Bulli e il Ca l'Isidre

Prodotti

Prodotti della terra, baby vegetables per l'alta cucina

Fruits Secs Morilla

Il più scenografico banco di frutta secca della Boqueria con le migliori varietà di frutta secca, famoso per i dolci di Natale fatti con le noci

Prodotti

Nocciole, mandorle, pecani, bacche di goji, turon blando y de Xixona

Vidal Pons (stand 465)

Da quattro generazioni catturano con il loro banco di frutta secca, dolci e cioccolato posto all'ingresso de La Boqueria l'attenzione di migliaia di visitatori

Prodotti

Frutta secca, cioccolato, delicatessen, sweet delights

[< Prec.](#)

[Succ. >](#)

Prossimi Eventi

Pag [1] | < | > | Tot: 3

TERRITORI IN FESTIVAL 2009

Evento con **TERRITORI IN FESTIVAL**

📅 ven 25 settembre 2009

🕒 h 18:00

📍 Dove

Indirizzo: MONTECATINI TERME, corso matteotti , 200



Press Release

DAL 25 AL 27 SETTEMBRE
A MONTECATINI TERME
TORNA <<TERRITORI IN FESTIVAL>>

LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI ED OSPITA LA BOQUERIA, il più antico mercato d'Europa

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da Simone Galligani con BK1conceptFood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: La BOQUERIA, il famoso mercato catalano che, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, sarà presente con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza de La Boqueria, autentico tempio della gastronomia, sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali: particolarmente interessanti le showcooking di Cocina de Mercado y de Autor, con Iker Erauzkin master chef dell'Aula Gastronomica de La Boqueria. Sarà inoltre allestito un tapas bar che permetterà ai visitatori di degustare tapas creative realizzate da Benja Dominguez, chef del Kiosko Universal

"Territori In Festival": un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e la Sagra del Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del Tartufo di Acqualagna, la Sagra della porchetta di Ariccia e Pane&Olio. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitaretenga, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Fra le new entry dell'edizione 2009, segnaliamo inoltre la Sagra della friciula piemontese e quella della panissa di Vercelli.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l' AIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: Enogenio "L'INTELLETTO AL SERVIZIO DEL VINO", una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza dei terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. Questo progetto nasce da un'idea e con la regia di Roberto Bellini, responsabile dell'immagine dell'A.I.S. Toscana.

Assolutamente da non perdere la <<Mostra degli strumenti musicali>> organizzata dalla Fondazione Luigi Tronci con l'esposizione di campane, tam tam, sculture sonanti forgiate dalle mani di abili artigiani. Un modo per conoscere l'evoluzione musicale, ma soprattutto uno stimolante punto di vista antropologico sullo stretto connubio tra uomo e ritmo, forma e suono, fisicità e emozione. Gli spettatori potranno assistere anche a due performance sonore.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Paolini e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle minoranze linguistiche.

A seguire l'evento di apertura con cena e spettacolo.

Per prezzi e modalità di prenotazione visitate il sito

www.territoriinfestival.com

<http://www.facebook.com/l/www.territoriinfestival.com> , sezione "Biglietti".

Per contatti e informazioni: BK1 - Silvia - tel. +39 0572 911864 info@territoriinfestival.com

Ufficio stampa OTTO tel. +39 02 89410320 m.camparada@ottoidee.it

■ I prossimi Eventi di *TERRITORI IN FESTIVAL*

■ Sito ufficiale: www.territoriinfestival.com

Data

Territori in Festival 2009 a Montecatini Terme

Montecatini Terme (PT), dal 25 al 27 Settembre 2009

Giudizio della redazione: ✓✓✓

· [Annunci Google](#)  [Sagre Romagna](#) [Feste E Sagre](#) [Feste Romagna](#) [Sagra Eventi](#)



Dal 25 al 27 Settembre 2009, torna a **Montecatini Terme**, l'appuntamento con **Territori in Festival 2009**, giunto alla terza edizione. Il festival, organizzato da Simone Galligani anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese. L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: La Boqueria, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, il famoso mercato catalano sui cui banchi si trovano tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza del La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali. Da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della cipolla di Cannara, la Sagra della Fettunta e il Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del Lardo di Arnad, quella del Tartufo di Acqualagna e la Sagra della porchetta di Ariccia. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e dello zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila.

Info:

dal 25-09-2009 al 27-09-2009

[Commenta](#)

RICERCA

- DOVE DORMIRE
- OFFERTE SPECIALI
- RISTORAZIONE
- INFO TERRITORIO
- COME ARRIVARE
- SERVIZI SMS
- MAPPE STRADALI
- METEO
- CONTATTI
- APT
- SHOP ONLINE
- BLOG
- MULTIMEDIA

TAG CLOUD

mare trekking medici villa
 medioevo archeologia
 natura storia vino etruschi
 castello
 parco museo
 borgo d'arte
 chiesa natura

Settembre a Montecatini Terme con 'Territori in Festival'



DESCRIZIONE

Dal 25 al 27 spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana." In queste parole dell'ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di **Territori in Festival**: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di **Montecatini Terme**.
 Il festival, organizzato da Simone Galliani con BK1conceptFood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di **spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo**.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: la **BOQUERIA**, il famoso mercato catalano che, grazie alla collaborazione con lo chef Kusmak, sarà presente con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza de La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali: particolarmente interessanti le showcoking di Cucina de Mercado y de Autor, con il master chef dell'Aula Gastronomica de La Boqueria. Sarà inoltre allestito un tapas bar che permetterà ai visitatori di degustare tapas creative.

"Territori In Festival": un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle **sagre** un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni a novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e la Sagra del Brigдино di Lamponocchio, la Sagra del Tartufo di Aqualagna, la Sagra della porchetta di Aniccia e Pane&Olio.

Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Chittarolienga, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di **enologia**: l'AI.S. Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: **Enogenio "L'INTELLETO AL SERVIZIO DEL VINO"**, una **degustazione guidata** che attraverso alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza dei terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. Questo progetto nasce da un'idea e con la regia di Roberto Bellini, responsabile dell'immagine dell'AI.S. Toscana.

Per informazioni: www.territorinfestival.com

DESTINAZIONI

Scegli una zona

Scegli una località

INFORMAZIONI PRINCIPALI

Descrizione

Contatti

Mappe

Documenti

Info utili

DA VEDERE

MULTIMEDIA

RICERCHE

DOVE DORMIRE

RISTORAZIONE

TEMPO LIBERO

ARGOMENTI CORRELATI

ZONE E LOCALITA' COINVOLTE

EVENTI

ITINERARI

PRODOTTI TIPICI

NATURA

ATTIVITA'

OFFERTE SPECIALI



E-Shop
La libreria virtuale di Caravan e Camper

Friends
Il nostro Club dai mille vantaggi

Occasioni
L'usato selezionato tutto da "sloggiare"

- Home
- Informazione
- L'angolo dei lettori
- Camper Tour
- Caravan e Camper OK
- Il numero in edicola
- Link
- WebTV
- Contatti
- RSS

News

Il Mercato de La Boqueria a Territori in Festival



La manifestazione, che avrà come cornice le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città, porterà a Montecatini Terme un'inesauribile ricchezza culturale e culinaria attraverso sagre, incontri, approfondimenti, mostre, design, performance, eventi, laboratori e da quest'anno, anche una folta delegazione di espositori di uno dei più prestigiosi food markets al mondo: La Boqueria di Barcellona.

Un filone del gusto e del terroir nato da un'idea di Davide Paolini, il Gastronauta, e dall'ospitalità dell'imprenditore Simone Galligani, ai quali si affianca da questa edizione la collaborazione del giornalista gastronomo Vittorio Castellani, meglio conosciuto con lo pseudonimo di Chef Kumalé, curatore del gemellaggio tra Territori in Festival ed il mercato de la Boqueria. "Tutto quello che non si trova alla Boqueria non si trova in nessun altro posto...." recitava un antico proverbio a proposito del celebre mercato di Sant Josep o Boqueria, oggi meta di un autentico pellegrinaggio da parte dei milioni di turisti che lo visitano ogni anno; un autentico tempio della gastronomia che vanta più frequentazioni d'ogni altro sito e museo del capoluogo catalana, grazie ai suoi 300 stands colmi di ogni genere di delizie. Se un tempo erano le massaie catalane a fare la spesa per casa oggi La Boqueria serve con i suoi prodotti d'eccellenza i grandi chef stellati della regione, da Ferran Adrià a Carles Gaig. La delegazione invitata a TIF, ospite dell'Area Kursaal, il complesso architettonico che porta la firma di Aldo Rossi, raccoglie i migliori commercianti che proporranno in degustazione e in vendita al pubblico i migliori prodotti catalani e di tutta la Spagna: prosciutti e insaccati, formaggi, ma anche vini e bollicine di Cava, olio extravergine d'oliva, zafferano, riso e frutta secca...

E poiché alla Boqueria i prodotti si cucinano in diretta nei numerosi chioschi di cucina de mercado e tapas bar, non mancheranno le show cooking classes tenute da Iker Erauzkin, master chef de l'Aula Gastronómica de La Boqueria, la scuola di cucina annessa al mercato, né le degustazioni di tapas, realizzate in esclusiva da Benja Domínguez, chef del Kiosko Universal, considerato una delle migliori espressioni della "cocina de la barra" de La Boqueria.



Dolce Toscana: la vita è bella under the tuscan sun

Dolce Toscana è una raccolta di fotografie, racconti di viaggio, recensioni di locali, ristoranti... tutti ovviamente toscani

DOMENICA 6 SETTEMBRE 2009

Montecatini Terme - Territori in Festival

Montecatini Terme - *Territori in Festival* si terrà dal 25 al 27 settembre nella città toscana di Montecatini Terme (provincia di Pistoia).

Giunta alla terza edizione nella rinomata località termale, il programma della manifestazione *Territori in Festival* prevede sagre, mercati, approfondimenti, mostre, design, performance, eventi, laboratori,

Sagre

Territori in Festival offre l'opportunità di degustazioni e abbinamenti arricchiti da esposizioni, gruppi folk, laboratori che trasmettono le diverse culture e tradizioni di ogni territorio.

Alla fine del weekend sarà eletta la Sagra delle Sagre 2009 tramite la votazione popolare e quella di una giuria di esperti.

Incontri e dibattiti

Approfondimenti sul tema del territorio, con momenti di incontro, presentazioni di libri e progetti, laboratori interattivi e confronti con l'obiettivo di una maggior condivisione dei nostri patrimoni territoriali.

Cene delle Minoranze

Montecatini Terme mette a disposizione le cucine più attrezzate dei ristoranti locali ad alcune minoranze culturali del nostro paese e ai loro migliori chef.

La cucina più antica e tradizionale viene riscoperta nei caratteristici pranzi e cene delle minoranze, in cui non sarà un prodotto ma un menù completo a consentire ai conviviali di gustare i sapori di terre diverse e non del tutto lontane.

Spettacoli e performance

Contaminazioni tra le arti e il cibo, spettacoli e performance dialogano sui diversi temi del territorio all'interno delle cornici più suggestive di Montecatini Terme

Sezioni speciali

Sono molti gli appuntamenti speciali, nazionali ed internazionali, per questa edizione del festival. Mostre, degustazioni, progetti e mercati che raggiungeranno Montecatini Terme alla scoperta del gusto.

Programma Eventi - Territori in Festival

Programma Provvisorio

Venerdì 25 Settembre

Hotel a Montecatini Terme

25 Alberghi a Montecatini Terme. Con foto e descrizioni dettagliate.

www.booking.com/Montecatini-Terme

Allestimento Mostre Scenotecnica, Materiali, Palchi Tutto per la tua Mostra! Contattaci

www.RisparmioShow.it



Annunci Google

Argomenti

Eventi (168)

Firenze (80)

Pisa (76)

Musica e concerti (53)

Teatro (37)

Lucca (35)

Siena (28)

Arte (26)

Mostre (26)

Film e cinema (24)

Libri e librerie (19)

Toscana international (19)

Verde Toscana (17)

Livorno (15)

Arezzo (14)

Ristoranti (14)

Dolci Toscana (13)

Pistoia (11)

Massa Carrara (10)

Grosseto (9)

Made in Tuscany (7)

Natale (7)

Capodanno (6)

Lavorare in Toscana (6)

Leggende toscane (5)

Prato (5)

Maremma (4)

Mercati (3)

ore 18
Apertura ufficiale della manifestazione. Dibattito con il Gastronomo Davide Paolini "SAGRE: MA QUALI QUELLE AUTENTICHE?" - Terme Excelsior

ore 19.00
Inaugurazione mostra "Una cascata di sonorità" - Terme Excelsior

ore 20.30
"Cena di Gala" con Fusco, Baffo e le loro Donne, Grand Hotel Francia & Quirinale

ore 00.30
Music night presso Le Panteraie

Sabato 26 Settembre

ore 11:00
Apertura sagre

ore 11:00 - 13:00
Laboratorio "Il Giro d'Italia in 60 minuti"

ore 11:00
Visita guidata mostra dei Macchiaioli "Il Nuovo dopo la Macchia" - Terme Tamerici (su prenotazione)

ore 11.30
Sfilata storica in costume

ore 12:00
Dibattito con Chef Kumalè "I MERCATI DEL MONDO"

ore 12:30
Laboratorio del Gorgonzola

ore 13:00
Pranzo con cucina tradizionale a base di Gorgonzola

ore 15:00
TIF presenta Montecatini Alto: Pane & Olio

ore 15:00 - 19.00
Enogenio a cura di Ais, laboratorio - degustazione su prenotazione Terme Tettuccio, Salone Portoghesi

ore 15,30
Laboratorio: la Focaccia di Recco

ore 16:00 - 19:00
Giochi del Territorio, Parco Termale

ore 16:00
Visita guidata mostra dei Macchiaioli "Il Nuovo dopo la Macchia" - Terme Tamerici

Mare in Toscana (2)

Iscriviti a

Archivio blog

settembre (6)

agosto (9)

luglio (33)

giugno (35)

maggio (57)

aprile (48)

marzo (44)

febbraio (30)

gennaio (35)

dicembre (31)

Le tue segnalazioni sulla Toscana

Vuoi segnalarmi un evento, un museo, o un qualsiasi altro argomento della Toscana? Scrivimi a: kibaneko@dolce-toscana.net

Cerca in questo blog:

Google

Web dolce-toscana.net

Link utili

[Consigli sull'orto](#)

[Agriturismo Toscana](#)

[Annunci](#)

[Sole Luna](#)

Foto di Dolce Toscana



English version of the blog Dolce Toscana

(su prenotazione)

ore 16:30

Laboratorio: il formaggio nella tradizione Cimbra

ore 17:00

La Boqueria - lezione di cucina

ore 17:30

Performance sonore a cura della Fondazione Luigi Tronci, Terme Excelsior

ore 18:00

Aperitivo Syrah, Dj dei territori e tapas bar

ore 18:00

Balli e canti tradizionali

ore 20:00

Cena delle Minoranze: Cucina Cimbra

ore 00:30

Live music presso Le Panterale

Domenica 27 Settembre

ore 11:00

Apertura Sagre e del mercato spagnolo - La Boqueria di Barcelona

ore 11:00

Giochi del Territorio

ore 11:00

Visita guidata mostra dei Macchiaioli "Il Nuovo dopo la Macchia" - Terme Tamerici

(su prenotazione)

ore 11:30

La Boqueria - lezione di cucina

ore 12:00

Performance sonore a cura della Fondazione Luigi Tronci, Terme Excelsior

ore 12.30

Laboratorio del Gorgonzola

ore 13:00

Pranzo delle minoranze: Cucina Valdese - La Torre, Montecatini Alto

ore 15:00

Visita gratuita "L'altra faccia della città" percorsi guidati alla scoperta del Liberty e delle Terme (su prenotazione)

ore 15:00

TIF presenta Montecatini Alto: Pane & Olio

sweettuscany.blogspot.com

Lettori fissi

Segui

con Google Friend Connect

Sostenitori (8)



Sai già un membro? Accedi

Informazioni personali

Kiba

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Disclaimer

Questo blog non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n. 62 del 7.03.2001. Eventi, orari e date riportati in questo blog sono state reperiti su internet o gentilmente forniti da Enti Pubblici o Privati. Dal momento che simili notizie possono subire variazioni, si consiglia di verificarne l'esattezza contattando gli organizzatori o visitando il sito ufficiale dell'evento.

ore 15.30

Laboratorio: la Focaccia di Recco

ore 16:00 - 19.00

Giochi del Territorio

ore 16:00

Marchin' band

ore 16:00

Visita guidata mostra dei Macchiaioli "Il Nuovo dopo la Macchia" -
Terme Tamerici
(su prenotazione)

ore 16:30

Laboratorio: il formaggio nella tradizione Cimbra

ore 17:00

Balli e canti tradizionali

ore 17:30

Performance sonore a cura della Fondazione Luigi Tronci, Terme
Excelsior

ore 18.00

Premiazione Sagra delle Sagre. Aperitivo finale Caffè Gambrinus, Dj
dei territori

in continuo: sabato 11.00/21.00 - domenica 11.00/18.00

Artigianato dei Territori - Terme Excelsior

Mercat de La Boqueria - Area Kursaal

Sagre - Hotels di Montecatini

Biglietti Eventi - Territori in Festival

L'acquisto del biglietto dà diritto alla degustazione alle sagre, alle lezioni di cucina de La Boqueria, all'accesso ai parcheggi convenzionati e tutto quanto non prevede uno specifico biglietto di ingresso.

E' possibile prenotare i biglietti per le degustazioni e i diversi appuntamenti entro il 22 settembre 2009 alla mail info@territoriinfestival.com oppure al numero 0572.911864.

A partire dal 22 settembre i biglietti potranno essere ritirati e acquistati direttamente agli info-point presso il Caffè Gambrinus le Terme Excelsior.

BIGLIETTI:

Sagre e Laboratori euro 10

Minori di 18 anni euro 5

Minori di 5 anni gratuito

A numero chiuso (su prenotazione), a pagamento:

Cena di gala euro 30

Pranzo e Cena delle Minoranze euro 25

Degustazione AIS Enogenio:

per i soci AIS euro 180

per i non soci euro 226

CARNET:

Adulti + 1 Minoranza euro 30

Minori di 18 anni + 1 Minoranza euro 25

eccolatoscana

notizie e commenti sulla cronaca bianca dalla Toscana e regioni limitrofe (non ha periodicità ed è un sito amatoriale)

TERRA

Categorie

alta cultura
ambiente
arte antica
arte antica e moderna
arte contemporanea
bravo!
capita anche questo
cari amici vicini e lontani
che tristezza!
cinema e tv
economia della Toscana
eleganza
enogastronomia
fotografia
gente di potere
grande musica
il massimo
incontri e scontri
letteratura
libri e fumetti
marittimo
meglio tardi che mai
motori
musica
musica e balletto
orrore!
personaggi
realità
sarà vero?
solidarietà
sport
stravaganze
teatro
tecnologia
Toscana godereccia
tradizioni popolari
un certo turismo

Ultimi blog aggiornati

aquarius
eccolatoscana
Inciacio
Waggi-Lastminute
la vacanza di un campione
LA PAROLA DELLA DOMENICA

» Arezzo: Cupyleft | Homepage | Milano: Ortu d'Artista «

07/09/2009

Montecatini Terme (PT): Territori in Festival

Dal 25 al 27 settembre Montecatini Terme ospita la III edizione di Territori in Festival, appuntamento ormai fisso della città termale che si fa portavoce di tutte quelle risorse genuine e originali, delle pluralità e delle diversità degli elementi che compongono i territori. La manifestazione, che avrà come cornice le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città, porterà a Montecatini Terme un'inesauribile ricchezza culturale e culinaria attraverso sagre, incontri, mercati, approfondimenti, mostre, design, performance, eventi, laboratori. Un filone del gusto e del terroir nato da un'idea di Davide Paolini, il Gastronauta promotore di un movimento di tendenza di cultura materiale, e dall'ospitalità dell'imprenditore Simone Galligani.

LE SEZIONI DEL FESTIVAL

Sagre

Il cibo non è solo cibo, è passione, amore, dedizione, rappresentato a Territori in Festival dalla presenza sempre più caratterizzante delle sagre d'Italia che si riuniscono in questa

occasione in un percorso di degustazioni e abbinamenti arricchiti da esposizioni, gruppi folk, laboratori che trasmettono le diverse culture e tradizioni di ogni territorio.

Alla fine del weekend sarà eletta la Sagra delle Sagre 2009, tramite la votazione popolare e quella di una giuria di esperti.

Incontri e dibattiti

Conoscere un territorio attraverso gli occhi di chi lo vive e lo studia quotidianamente.

Approfondimenti sul tema del territorio, con momenti di incontro, presentazioni di libri e progetti, laboratori interattivi e confronti con l'obiettivo di una maggior condivisione dei nostri patrimoni territoriali.

Cene delle Minoranze

Montecatini Terme mette a disposizione le cucine più attrezzate dei ristoranti locali ad alcune minoranze culturali del nostro paese e ai loro migliori chef.

La cucina più antica e tradizionale viene riscoperta nei caratteristici pranzi e cene delle minoranze, in cui non sarà un prodotto ma un menù completo a consentire ai conviviali di gustare i sapori di terre diverse e non del tutto lontane.

Spettacoli e performance

Contaminazioni tra le arti e il cibo, spettacoli e performance

Settembre 2009

D	L	M	M	G	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

 minobezzi

RSS - CONTATTAMI

Post recenti

.....e ri-Firenze: Danara/MaQ
.....e ancora Firenze: SO Art
Pistoia: Ambra Morosi
Londa (FI): Un lago di aggregazione
Firenze: Trasporti locali: bando europeo
Luni (SP): Via Francigena
.....e ri-Firenze: Robert Mapplethorpe
.....e ancora Firenze: Toscanalab
Lucca: "Lucca incontra il Mondo"
Fiesole di Barga (LU): Poema e uccelli



RSS Atom

Commenti recenti

cerca viaggi su Firenze: Tutti uniti contro la crisi del turismo
contraffughi su Biadina (PI): Sagra della Chiocciola
ESTER BIANCHI sue ancora Pisa: Paolo Brosio organizza un...
giovanni su Montecarlo Isola: Posti disponibili per la...
bianchi ester sue ancora Pisa: Paolo Brosio organizza un...
Ottopassi su Eccolatoscana va in vacanza
antonio tarantino su Massa: Molatese e Malaspina: due APT a confronto
Andrea Vitali sue ancora Prato: Mercatino della filiera...
franco su Livorno: Partono i lavori allo scolmatore...
Giorgio Magistri su Castiglioncello

...parole zitte....
esotericas
Offerte Viaggi e Vacanze
Gallo Cedrone Music & Video

dialogano sui diversi temi del territorio all'interno delle cornici più suggestive di Montecatini Terme

Sezioni speciali

Sono molti gli appuntamenti speciali, nazionali ed internazionali, per questa edizione del festival. Mostre, degustazioni, progetti e mercati che raggiungeranno Montecatini Terme alla scoperta del gusto.

12:28 Scritto da : [mmobezzi](#) in [tradizioni popolari](#) | [Link permanente](#) | [Commenti \(0\)](#) | [Segnala](#) | Tag: [mcat, terr](#) | [OKNotizie](#)

Scrivi un commento

Non sei connesso. Per connetterti, [Log in](#)

Il tuo nome :

La tua mail :

La tua URL :

Il tuo commento :

Ricorda questi dati:

Iscriviti a questo modulo

0:11 Nino Costa

Archivi

lun 07 set - dom 13 set
lun 31 ago - dom 06 set
lun 24 ago - dom 30 ago
lun 03 ago - dom 09 ago
lun 13 lug - dom 19 lug
lun 06 lug - dom 12 lug
lun 29 giu - dom 05 lug
lun 22 giu - dom 28 giu
lun 15 giu - dom 21 giu
lun 08 giu - dom 14 giu
Tutti gli archivi

[RSS](#) [Atom](#)

[Segnalo](#)



[Aggiungi mmobezzi](#) alla mia lista contatti



Il giornale per chi ama il buon gusto

maccheroni, pasta, dimenata, uccelletti, pasticcini, fazzoletti, e ancora...

[home page](#)

[mission](#)

[redazione](#)

[collabora](#)

[contattaci](#)

[link](#)

Dal 25 al 27 settembre Montecatini Terme ospita la terza edizione di Territori in Festival

Il festival, è nato da un'idea di Davide Paolini



design, performance, eventi, laboratori.

Montecatini Terme 5 settembre 2009. Ritorna a Montecatini Terme la grande kermesse ideata da Davide Paolini. Dal 25 al 27 settembre Montecatini Terme ospita la III edizione di Territori in Festival, appuntamento ormai fisso della città termale che si fa portavoce di tutte quelle risorse genuine e originali, delle pluralità e delle diversità degli elementi che compongono i territori.

La manifestazione, che avrà come cornice le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città, porterà a Montecatini Terme un'inesauribile ricchezza culturale e culinaria attraverso sagre, incontri, mercati, approfondimenti, mostre,



[Il programma Edizione 2009](#)

[Territori in Festival 2008](#)



[Gastronauta](#)

Un filone del gusto e del terroir nato da un'idea di **Davide Paolini**, il Gastronauta promotore di un movimento di tendenza di cultura materiale, e dall'ospitalità dell'imprenditore **Simone Galligani**.

Le sezioni del festival

Sagre

Il cibo non è solo cibo, è passione, amore, dedizione, rappresentato a Territori in Festival dalla presenza sempre più caratterizzante delle sagre d'Italia che si riuniscono in questa

occasione in un percorso di degustazioni e abbinamenti arricchiti da esposizioni, gruppi folk, laboratori che trasmettono le diverse culture e tradizioni di ogni territorio.

Alla fine del weekend sarà eletta la Sagra delle Sagre 2009, tramite la votazione popolare e quella di una giuria di esperti.

Incontri e dibattiti

Conoscere un territorio attraverso gli occhi di chi lo vive e lo studia quotidianamente.

Approfondimenti sul tema del territorio, con momenti di incontro, presentazioni di libri e progetti, laboratori interattivi e confronti con l'obiettivo di una maggior condivisione dei nostri patrimoni territoriali.

Cene delle Minoranze

Montecatini Terme mette a disposizione le cucine più attrezzate dei ristoranti locali ad alcune minoranze culturali del nostro paese e ai loro migliori chef.

La cucina più antica e tradizionale viene riscoperta nei caratteristici pranzi e cene delle minoranze, in cui non sarà un prodotto ma un menù completo a consentire ai conviviali di gustare i sapori di terre diverse e non del tutto lontane.

Spettacoli e performance

Contaminazioni tra le arti e il cibo, spettacoli e performance dialogano sui diversi temi del territorio all'interno delle comici più suggestive di Montecatini Terme

Sezioni speciali

...

Mostre, degustazioni, progetti e mercati che raggiungeranno Montecatini Terme alla scoperta del gusto.

 **TERRITORIINFESTIVAL**

DAL 25 AL 27 SETTEMBRE A MONTECATINI TERME
<<TERRITORI IN FESTIVAL>>

LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI ED OSPITA LA BOQUERIA, il più antico mercato d'Europa



“Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana.”

In queste parole dell'ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da Simone Galligani con BK1conceptFood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: La BOQUERIA, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, il famoso mercato catalano sui cui banchi si trovano tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza del La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali.

“Territori In Festival”: un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma della

manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e della cipolla di Cannara, la Sagra della Fettunta e il Brigidino di Lamporecchio, la Sagra dello zafferano e ceci proveniente dall'Abruzzo, del Lardo di Arnad, quella del Tartufo di Acqualagna e la Sagra della porchetta di Ariccia.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l' AIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: Enogenio "L'INTELLETO AL SERVIZIO DEL VINO", una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza dei terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Paolini e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle minoranze linguistiche. A seguire l'evento di apertura con cena e spettacolo.

www.territoriinfestival.com

19 - 21 settembre. Festival della lumaca

A Cherasco (Cuneo) nell'ambito del 38mo incontro di Elicoltura, la più importante manifestazione annuale di elicoltura del mondo. E' l'occasione per il grande pubblico di avvicinarsi a questo straordinario prodotto della gastronomia mediterranea in una città d'arte e di tradizioni. Cherasco è infatti la capitale italiana della Lumaca e le giornate della manifestazione saranno dedicate interamente alla chiocciola, al suo allevamento, al suo mercato e alla sua gastronomia con la presenza di allevatori italiani ed europei. La rassegna gastronomica della lumaca continuerà nei ristoranti di Cherasco fino all'8 novembre. Info: infoelicoltura@lumache-elici.com - www.lumache-elici.com

20 settembre. Mercatino Enogastronomico della Certosa di Pavia

In collaborazione con il Comune di Certosa di Pavia, dallo scorso mese di marzo ha preso il via il Mercatino Enogastronomico che si svolge nel piazzale antistante il Monumento della Certosa di Pavia ogni terza domenica del mese dalle 9 alle 18,30. Espongono solo produttori della zona, che offrono prodotti tipici come il Salame di Varzi, Vini DOC dell'Oltrepò Pavese, formaggi tipici, riso, miele, le Offelle tipiche della Lomellina, il Salame d'Oca, salse molto appetitose, pasta bio-integrale e con l'arrivo dell'autunno sono previste altre bellissime novità. Praticamente dal produttore al consumatore. Certosa di Pavia è facilmente e rapidamente raggiungibile anche in treno da Milano con comodi treni Regionali (uno ogni ora).

20 settembre - 4 ottobre. Canederli & Canederli.

Un grande omaggio al knödel, il piatto più tipico in assoluto dell'Alto Adige, il primo riconoscimento ufficiale del ruolo che queste nutrienti e saporite palline di pane meritano. E sui menu dei ristoranti aderenti all'iniziativa sarà tutto un fiorire di canederli, di tutti i colori e, è proprio il caso di dirlo, in tutte le salse! Solo la forma resterà quella classica, per offrire un gusto "a tutto tondo". Anteprima del festival gastronomico è la Festa del Canederli, che si svolge in agosto sulla piazza principale di Castelrotto (Bz). Per informazioni: Alpe di Siusi Marketing, Tel. 0471.709600 - info@alpedisiusi.info - www.alpedisiusi.info

22 - 27 settembre. Cous Cous Fest

In programma a San Vito Lo Capo (Trapani) la dodicesima edizione della manifestazione. Momento centrale della rassegna sarà la gara gastronomica internazionale di cous cous che impegnerà i migliori chef del Mediterraneo ma anche dell'Arabia Saudita e del continente europeo provenienti da otto paesi: Costa d'Avorio, Francia, Israele, Italia, Marocco, Palestina, Senegal e Tunisiache. Gli chef si affronteranno in "sfide" ad eliminazione diretta e a giudicare i piatti in gara una maxi giuria popolare di cento persone cui si affiancherà il voto segreto espresso dalla giuria tecnica, presieduta da Edoardo Raspelli. www.couscousfest.it

24 - 27 settembre. Primi d'Italia

Per l'XI edizione dedicata al mondo del primo piatto italiano due le sezioni dedicate alla cucina d'autore: i Master in Primi Piatti, scuola di cucina del Festival, e A tavola con le stelle, appuntamenti degustativi continuativi con due stelle del panorama italiano. Fra le novità di questa edizione Oggi cucino io: appuntamenti degustativi insieme a noti personaggi alle prese con i fornelli. Ma a lezione di cucina si andrà anche seguendo gli Itinerari del gusto alla riscoperta della sana alimentazione, dei prodotti tipici e dei loro territori. Per informazioni e prenotazioni tel. 075.5005577 - www.iprimiditalia.it

25 - 27 settembre. Festa della Mela

A Tolmezzo mostra-mercato delle numerose varietà di mele che crescono nei frutteti della Carnia e l'occasione ideale per assaporare e scoprire frutti autoctoni e non, che saranno resi ancora più preziosi grazie alle loro declinazioni in ricette dolci e salate. Piatti tradizionali e nuove proposte potranno essere gustate nei ristoranti e nelle trattorie di Tolmezzo ma anche nei mercatini assiepatisi lungo il centro storico. Un'occasione gastronomica e di festa, dove il buon mangiare sarà accompagnato da musica e balli, spettacoli e gare gastronomiche la cui protagonista assoluta sarà la mela. Per vivere a pieno l'intera festa è stato pensato un pacchetto speciale di pernottamento in una delle numerose strutture della zona, con la possibilità di visitare il museo delle arti popolari "Michele Gortani" di Tolmezzo. Informazioni: Carnia Welcome, tel. 0433 466220, e-mail: info@carniawelcome.it, web: www.carnia.it

25-27 settembre. Gusti di Frontiera

A Gorizia un'occasione unica per conoscere i vini e la gastronomia della "frontiera che non c'è più". Tre giorni di festa nelle vie e nelle piazze dove si incontrano contaminazioni, storie, culture, influenze e ricordi stratificati nei secoli che riemergono attraverso antiche ricette, vini, prodotti tradizionali e sapori delle tante genti di quello che fu un impero e che oggi è l'Europa dei popoli. Una grande festa che svelerà ai visitatori il piacere del gusto della cucina di tanti Paesi, le cui tradizioni spesso si intrecciano fino a confondersi. Info: Tel: 0481.383406 - Numero verde 800 74 68 11 - urp@comune.gorizia.it - www.gois.it

25 -27 settembre. Territori in Festival

Montecatini Terme (PT) ospiterà la terza edizione della manifestazione che avrà come cornice le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città con sagre, incontri,

approfondimenti, mostre, design, performance, eventi, laboratori e, da quest'anno, anche una folta delegazione di espositori di uno dei più prestigiosi food markets al mondo: La Boqueria di Barcellona. Un filone del gusto e del terroir nato da un'idea di Davide Paolini, il Gastronauta, e dall'ospitalità dell'imprenditore Simone Galligani, ai quali si affianca da questa edizione la collaborazione del giornalista gastronomo Vittorio Castellani (Chef Kumalé) curatore del gemellaggio tra Territori in Festival ed il mercato de la Boqueria. Info: <http://www.territorininfestival.com> - chef@kumale.net

26 - 27 settembre. Piante e animali perduti

Tredicesima edizione della mostra mercato a Guastalla (RE) che mette insieme frutti rari e fiori antichi, prodotti tipici e animali da cortile ormai introvabili, e ancora fattorie didattiche, convegni e raduni tra i più particolari e curiosi, come quello del tabarro. Mostre pomologiche verranno allestite da istituti agrari per far conoscere mele, pere, uva, fichi e altri frutti stagionali locali e esposizione micologica. Non mancheranno le attività dedicate ai più piccoli, all'insegna di fattorie didattiche, ecotombola e passeggiate sugli asini. Esposizione e vendita di prodotti tipici, degustazioni guidate e laboratori di cucina, tenuti da esperti e rivolti a piccoli gruppi per volta. Infine i gemellaggi con altre regioni daranno la possibilità di conoscere sapori e prodotti tipici provenienti anche da altre località d'Italia. Info tel. 0522 219812, iatguast@libero.it

26 settembre - 4 ottobre. Tutto in Fiera

Sarà l'Expoblot, il nuovo polo fieristico di Caresanablot secondo Centro fieristico in Piemonte, ad ospitare la kermesse interamente dedicata al mondo delle eccellenze imprenditoriali, istituzionali e associative del territorio piemontese e non solo patrocinata dalla Provincia di Vercelli, la Commercio di Vercelli e il Comune di Caresanablot. Artigianato, industria, architettura, design, moda, nuove tecnologie, eccellenze enogastronomiche, turismo, cultura e terzo settore: sono solo pochi dei vari "mondi differenti", che si potranno scovare visitando i padiglioni dell'Expoblot durante "Tutto in Fiera". Un ricco programma di iniziative collaterali di diverse tipologie. Non mancheranno inoltre incontri legati alla cucina e al buon cibo con degustazioni di vario genere, dibattiti e convegni ed aspetti legati alla didattica per grandi e piccoli. Info: a.derubeis@gandinipiccioni.it

[[Torna all'indice di Fiere, Sagre, Mostre](#)]

Categoria / **Eventi**

27 settembre La corsa della speranza (Montecatini Terme-Pt)

01 settembre 2009 | 16 visite

Tags: Beneficenza, corsa podistica



E' con grande onore che, **domenica 27 Settembre 2009**, Montecatini Terme ospiterà La Corsa della Speranza: **5 km a ritmo libero**, con partenza e arrivo nel Piazzale di fronte alle Terme Tettuccio, sull'ormai classico e collaudato percorso che si snoda attraverso le principali vie della città ed attraversa il Parco Termale. Una bella festa per tutti, ed un'iniziativa con uno scopo assai nobile: si corre e si cammina per raccogliere fondi per la ricerca sul cancro; ogni anno, grazie al contributo di tante iniziative come questa, si riesce a fare un passo avanti per sconfiggere questa malattia e per aiutare chi la deve vivere.

La Corsa della Speranza 2009 sarà inserita nel programma di **"Territori in Festival"** che, con la sua terza edizione, dal 25 al 27 Settembre, proporrà a Montecatini Terme eventi, incontri, workshop, sagre, tradizioni e mostre in una miscela di colori e profumi all'insegna dei Territori.

Informazioni generali

Domenica 27 Settembre, Montecatini Terme, unita contro il cancro, correrà LA CORSA DELLA SPERANZA.

La partenza è prevista alle ore 10,30 nel Piazzale di fronte alle Terme Tettuccio e il percorso si snoderà per 5 km per le principali vie della Città e nel Parco Termale.

Le iscrizioni sono aperte dal 10 settembre in alcuni punti di iscrizione a Montecatini Terme e saranno possibili la domenica mattina prima della partenza. Il contributo di 10 Euro a persona verrà interamente devoluto alla lotta al cancro.

Ai primi 500 iscritti sarà distribuita la T-Shirt da indossare durante la corsa ed il pacco gara, contenente omaggi delle Aziende sponsor. Dopo la corsa, sarà offerto a tutti i partecipanti il Pasta Party.

I fondi raccolti sosterranno un progetto di studio per la ricerca contro il cancro.

Event sponsor



- Roma
 - News
 - Luoghi
 - Mostre
 - Spettacoli
 - Biblioteca
 - Intervista
 - Consigli
 - Miniblog
 - Videoeca
- Appuntamenti** | In agenda

Dell'archivio di ALIBI

- Mori Dvado a Roma
- Vivere il Medioevo
- Sebastiano del Piombo
- Il ritorno di Daniel Barenboim
- Un intellettuale arabo a Siviglia
- Esperimenti sensoriali a Venezia
- Caravaggio ospite Caravaggio
- Scilton è la corte: la letteratura senza è transmitta
- Andrea Lucchiarelli a Perugia
- Ricordo di Giusèlterme
- Il NART di Trieste e Ravenna rimane aperto nelle feste pasquali
- Cioccolato alle Cinque Terre
- Ritorna il Museo Toscanini
- L'Anello sordato il Consiglio
- Senzini al PAC
- Tra antico e contemporaneo
- Rembrandt a Eremitage: cartocci sul celebre episodio evangelico
- I Colori della Campagna
- Art Spiegelman è in nostra alla Galleria Stajaga di Milano
- Alchimista risponde a Genova



Sapori da tutto il mondo per tre giorni a Montecatini

Lunedì 14 Settembre 2009 21:29



Prende il via il 25 settembre a Montecatini Terme la terza edizione di Territori Festival, manifestazione volta a ricreare una dimensione sociale e umana della cultura, della tradizione e dei modi di produrre cibo. La manifestazione, che avrà come cornice lo stadio, la piazza e le strutture termali più prestigiose della città, farà convergere in Montecatini Terme una multiforme cultura di

tradizioni e usi culinari, tramite sagre, incontri, mercati, approfondimenti, mostre, design, spettacoli, eventi e laboratori.



interessante è da visitare il posto della "Cena delle Minoranze", in cui la cucina più antica e tradizionale viene riscoperta nel convivere tra piatti e salse delle minoranze etniche comode della manifestazione, in cui non sarà un prodotto ma un menu completo a consentire ai convitati di gustare i sapori di terre diverse e non del tutto lontane. Il festival di Montecatini si concluderà il 28 settembre.

In archivio:

- Seconda edizione di Territori in Festival a Montecatini Terme
- La Rete dei Borghi
- Rinati di signore

Expedia.it

SCONTI HOTEL FINO AL 30%

Stai ancora cercando il tuo hotel?

Toscana in

Vacanze in Toscana

Amami Google



18/09/2009

Antico borgo medioevale
Centro benessere e relax di sosta immerso nell'Appennino parmense

Agriturismo In Toscana

Posizionato tra Firenze, Chianti e Arezzo. Con piscina, cavalli e lago
www.villazogginante.it

AGRITURISMI TERME TOSCANA

Siti per AGRITURISMI TERME TOSCANA Nei Siti Selezionati dagli Utenti
www.toscana-hotels.it

Romantico benessere

In Toscana, speciale coppie Solo su joy-italy.com
www.joy-planet.it

Terme

Stabilimento Termale Toscana offerta settimanale
www.hotelpercipia.it

FIERA DI SAN LUCA 2009 PONTEDERA come arrivare e orari

La **FIERA DI SAN LUCA 2009** si terrà a **PONTEDERA dal 17 al 25 ottobre 2009**, una grande manifestazione dove sono esposti produzioni commerciali che riguardano il settore alimentare, macchine e attrezzature agricole, abbigliamento, giardinaggio.

Gli orari dell'apertura degli stand è il seguente:

Da lunedì 19 a Giovedì 22 ottobre l'apertura è prevista nel pomeriggio alle ore **15.00 e chiusura ore 20.00**

Domenica 18, Venerdì 23 e Domenica 25 agosto l'apertura è prevista alle ore **10.00 e la chiusura ore 20.00**

Sabato 17 e Sabato 24 l'apertura non è prevista al mattino, il pomeriggio apre alle **15.00 e chiude alle 23.00**

Per arrivare alla **FIERA DI SAN LUCA** a Pontedera:

Da Pisa

In Aereo: Aeroporto Galilei
In Auto: SGC FI-PI-LI direzione Firenze uscita Pontedera

Da Firenze

In Aereo: Aeroporto Peretola
In Auto: SGC FI-PI-LI direzione Pisa uscita Pontedera

Da Livorno porto

In Auto: SGC FI-PI-LI direzione Firenze uscita Pontedera
In Treno: Stazione F.S. Pontedera - Casciana

12:19 Scritto da : [deborahdc](#) in [eventi](#) | [Link permanente](#) | [Commenti \(0\)](#) | [Segnala](#) | [Tag: fiera, pontedera](#) | [OKNOtize](#)

16/09/2009

TERRITORI IN FESTIVAL MONTECATINI TERME settembre 2009

A **MONTECATINI TERME** si terrà dal **25 al 27 di settembre 2009** la terza edizione di **TERRITORI IN FESTIVAL**.

Saranno tre giorni intensi dove **Montecatini Terme** si vuol fare conoscere non solo come **famosa città termale**, ma anche come organizzatrice di eventi con un fitto programma tutto da degustare.

All'interno di **TERRITORI IN FESTIVAL** a Montecatini Terme ci saranno diverse sagre, mercati tutti diverse tra loro e che esaltano i prodotti tipici d'Italia a partire dallo zafferano e ceci dell'Abruzzo, a quella del Gorgonzola e della Cipolla di Cannara, dalla degustazione della porchetta di Ariccia al tartufo di di Acquafredda.

Da non perdere all'interno dello **stabilimento il TETTuccio** la mostra **"L'Intelletto al servizio del vino"** con degustazione guidata dall'**associazione Italiana Sommelier**.

14:33 Scritto da : [deborahdc](#) in [eventi toscana](#) | [Link permanente](#) | [Commenti \(0\)](#) | [Segnala](#) | [Tag: eventi, ferie, toscana](#) | [OKNOtize](#)

15/09/2009

FIERA DI CASALGUIDI PROGRAMMA

Amami Google



Romantico benessere

In Toscana, speciale coppie Solo su joy-italy.com
www.joy-planet.it

Terme in Toscana

due giorni tra relax e natura a partire da € 70 a persona
www.albargosangela.com

Toscana

Vacanze Mare & Campagna Agriturismi B&B Appartamenti Hotel
www.maremonturismi.com

Agriturismo Montepulciano

Vieni a trascorrere una stupenda vacanza a Montepulciano, Offerta
www.pontedera.it

Toscana da Sogno

Poche ma Buone le nostre strutture di Proprietà per le vostre Vacanze
www.toscanafuzary.it

SETTEMBRE 2009

D	L	M	M	G	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

[deborahdc](#)

[montecatini](#)

POST RECENTI

[FIERA DI SAN LUCA 2009 PONTEDERA come arrivare...](#)

[TERRITORI IN FESTIVAL MONTECATINI TERME...](#)

[FIERA DI CASALGUIDI PROGRAMMA 2009](#)

[FESTA DELL'UIVA A SCANSANO SETTEMBRE 2009](#)

[FIERA DEL PERDONO TERRANUOVA BRACCIOLINI...](#)

[FESTA STORICA BASSA A PACCIANA PISTOIA domenica...](#)

[FESTA SAGRA DEL TARTUFO SAN MINIATO IN TOSCANA...](#)

[FLORENCE WINE EVENT >](#)

CATEGORIE

- [Blog life](#)
- [Capolavoro](#)
- [eventi](#)
- [eventi toscana](#)
- [festeggiamenti per compleanni o battesimi](#)
- [intrattenimenti](#)
- [locali notturni](#)
- [musica](#)
- [vacanze di Natale](#)
- [vacanze in toscana](#)
- [vacanze last minute](#)
- [vacanze Toscana](#)

News**IL TORTELLO A MONTECATINI: 25-26-27 SETTEMBRE 2009**

Dal 25 al 27 Settembre 2009 Montecatini Terme ospita la III edizione di Territori in Festival, appuntamento ormai fisso della città termale che si fa portavoce di tutte quelle risorse genuine e originali, delle pluralità e delle diversità degli elementi che compongono i territori.

La manifestazione, che avrà come cornice le strade, le piazze e le location termali più prestigiose della città, porterà a Montecatini Terme un'inesauribile ricchezza culturale e culinaria attraverso sagre, incontri, mercati e approfondimenti.

Il cibo non è solo cibo, è passione, amore, dedizione, rappresentato a Territori in Festival dalla presenza sempre più caratterizzante delle sagre d'Italia che si riuniscono in questa occasione in un percorso di degustazioni e abbinamenti arricchiti da esposizioni, gruppi folk, laboratori che trasmettono le diverse culture e tradizioni di ogni territorio.

Alla fine del weekend sarà eletta la Sagra delle Sagre 2009, tramite la votazione popolare e quella di una giuria di esperti.

La Pro Loco Corezzo con il suo Tortello Alla Lastra, visto il secondo posto conquistato nella passata edizione, parteciperà all'evento con un proprio stand.

Clicca [qui](#) per maggiori informazioni.

Montecatini Terme, dal 25 al 27 settembre "Territori in festival"

Posted By [Redazione](#) On 22 settembre 2009 @ 15:07 In [Manifestazioni](#), [News](#) | [No Comments](#)



La terza edizione di Territori in Festival varca i confini italiani e ospita la "Booqueria", ovvero il più antico mercato d'Europa. Una tre giorni, dal 25 al 27 settembre, che esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme e che, come spiega l'ideatore della kermesse Davide Paolini, vuole enfatizzare il ruolo del territorio come "vera e propria dimensione sociale e umana".

Il festival, organizzato da *Simone Galligani* con BK1conceptFactory, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di **spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori** del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: **MERCAT DE LA BOQUERIA**, il famoso mercato catalano che, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, sarà presente con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza de La Boqueria, autentico tempio della gastronomia, sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali: particolarmente interessanti le showcooking di Cocina de Mercado y de Autor, con *Iker Erauzkin* master chef dell'Aula Gastronomica de La Boqueria e *Benja Dominguez*, chef del Kiosko Universal.

Anche questa terza edizione offre alle **sagre** un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere il *Peperoncino Festival*, la *Festa della Focaccia di Recco*, la *Sagra del Gorgonzola* e la *Sagra del Brigidino di Lamporecchio*, la *Sagra del Tartufo di Acqualagna*, la *Sagra del tortello alla lastra di Corezzo* e la *Sagra del Fagiolo di Sorana*.

A Montecatini Alto va in scena *Pane e Olio*.

Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche **la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila**: la partecipazione del piccolo paesino di Civitaretenga, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Fra le **new entry** dell'edizione 2009, segnaliamo inoltre la *Festa del Baito e dei prodotti del Parco*, la *Sagra della Strazzata*, la *Fiera regionale del miele*, la *Sagra del fungo amiatino di Bagnolo Santa Fiora*, la *rassegna dei prodotti tipici della montagna pistoiese*, la *sagra della Porchetta di Costano*, la *Sagra della Lumaca Riganella*, la *Sagra della Porchetta di San Savino* e la *Sagra della Panissa di Vercelli*.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l' AIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: **Enogenio "L'INTELLETTO AL SERVIZIO DEL VINO"**, una degustazione guidata che

attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo *savoir faire* e l'eccellenza dei *terroir*. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. Questo progetto nasce da un'idea e con la regia di Roberto Bellini, responsabile dell'immagine dell'A.I.S. Toscana.

Assolutamente da non perdere la **Mostra degli strumenti musicali** "Una Cascata di Sonorità" cura della UFIP di Pistoia e della Fondazione Luigi Tronci con l'esposizione di campane, tam tam, sculture sonanti forgiate dalle mani di abili artigiani. Un modo per conoscere l'evoluzione musicale, ma soprattutto uno stimolante punto di vista antropologico sullo stretto connubio tra uomo e ritmo, forma e suono, fisicità e emozione. Gli spettatori potranno assistere e partecipare anche a due performance sonore.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 presso le Terme Excelsior. Per l'occasione viene organizzato l'incontro "SAGRE: MA QUALI QUELLE AUTENTICHE?", un grande dibattito sul tema di attualità inerente all'autenticità delle sagre e al legame con il territorio che le ospita.

Oltre ai rappresentati delle numerose sagre presenti alla manifestazione, si confrontano sul tema illustri personaggi della scena toscana e nazionale: **Davide Paolini** – il famoso Gastronauta promotore di un movimento di tendenza di "cultura materiale" – **Claudio Nardocci** – Presidente dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia – **Michele Corti** – Coordinatore degli incontri Ruraplani – e **Aldo Mario Cursano** – Vice Presidente Vicario Fipe – Confcommercio.

Una tavola rotonda che punta all'individuazione di quelle sagre che producono vere e proprie aggregazioni sociali intorno ad un obiettivo condiviso e comune: l'autenticità e la salvaguardia di quei prodotti che sostengono un rapporto genuino e autorevole con il luogo che li ospita.

Fra le **new entry** dell'edizione 2009, segnaliamo inoltre la *Festa del Baito e dei prodotti del Parco*, la *Sagra della Strazzata*, la *Fiera regionale del miele*, la *Sagra del fungo amiatino di Bagnolo Santa Fiora*, la *rassegna dei prodotti tipici della montagna pistoiese*, la *sagra della Porchetta di Costano*, la *Sagra della Lumaca Riganella*, la *Sagra della Porchetta di San Savino* e la *Sagra della Panissa di Vercelli*.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'AIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: **Enogenio "L'INTELLETTO AL SERVIZIO DEL VINO"**, una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo *savoir faire* e l'eccellenza dei *terroir*. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. Questo progetto nasce da un'idea e con la regia di Roberto Bellini, responsabile dell'immagine dell'A.I.S. Toscana.

Assolutamente da non perdere la **Mostra degli strumenti musicali** "Una Cascata di Sonorità" cura della UFIP di Pistoia e della Fondazione Luigi Tronci con l'esposizione di campane, tam tam, sculture sonanti forgiate dalle mani di abili artigiani. Un modo per conoscere l'evoluzione musicale, ma soprattutto uno stimolante punto di vista antropologico sullo stretto connubio tra uomo e ritmo, forma e suono, fisicità e emozione. Gli spettatori potranno assistere e partecipare anche a due performance sonore.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 presso le Terme Excelsior. Per l'occasione viene organizzato l'incontro "SAGRE: MA QUALI QUELLE AUTENTICHE?", un grande dibattito sul tema di attualità inerente all'autenticità delle sagre e al legame con il territorio che le ospita.

Se non visualizzi questa newsletter [clicca qui](#)

Saimicadove.it
Il Portale per Vivere la Toscana

Newsletter del 22 Settembre 2009



new

**SETTEMBRE
PRATESE.it**

Concerti, Sagre e Feste,
Mostre, Folklore e molto altro!

TERRITORI IN FESTIVAL 2009

Dal 25 al 27 Settembre Montecatini Terme ospita la III edizione di Territori in Festival, manifestazione dedicata all'arte ed alla cultura gastronomica, alla diversità dei territori, alla contaminazione tra cibo e arte. Sagre, incontri, mercati, mostre, spettacoli e laboratori nelle strade, piazze e location termali più prestigiose della città.



Scopri il programma su:
www.territoriinfestival.com

Manifestazioni

fino al 26 Settembre: [Videominuto 09 a Prato](#)

25-27 Settembre: [Territori in Festival a Montecatini Terme - PT](#)

fino al 3 Ottobre: [Festival Costante Cambiamento a Firenze](#)

[Vedi tutte le manifestazioni](#)

Sagre e Feste

fino al 27 Settembre: [Festa dell'Uva e del Vino a Chiusi - Siena](#)

fino al 27 Settembre: [Festa della Cultura Calabrese a Pisa](#)

27 Settembre: [Sagra della Patata fritta a Serra Pistoiese - PT](#)

[Vedi tutte le sagre e feste](#)



Il giornale per chi ama il buon gusto

mangiare, bere, dormire, mangiare, guardare, leggere... e sognare

[home page](#)

[mission](#)

[redazione](#)

[collabora](#)

[contattaci](#)

Dal 25 al 27 settembre Montecatini Terme ospita Territori in Festival

La terza edizione varca i confini italiani ed ospita La Boqueria, il più antico mercato d'Europa

Il festival, è nato da un'idea di Davide Paolini



Montecatini Terme 23 settembre 2009. *"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana."*

In queste parole dell'ideatore della kermesse **Davide Paolini**, è racchiuso lo spirito e la missione di *Territori in Festival*: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da *Simone Galligani* con *BK1conceptFactory*, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di **spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori** del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: **MERCAT DE LA BOQUERIA**, il famoso mercato catalano

che, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, sarà presente con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza de La Boqueria, autentico tempio della gastronomia, sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali: particolarmente interessanti le showcooking di *Cocina de Mercado* y de *Autor*, con *Iker Eratzkin* master chef dell'Aula Gastronomica de La Boqueria e *Benja Dominguez*, chef del Kiosko Universal.

"Territori In Festival": un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle **sagre** un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere il *Peperoncino Festival*, la *Festa della Focaccia di Recco*, la *Sagra del Gorgonzola* e la *Sagra del Brigidino di Lamporecchio*, la *Sagra del Tartufo di Acqualagna*, la *Sagra del tortello alla lastra di Corezzo* e la *Sagra del Fagiolo di Sorana*. A Montecatini Alto va in scena *Pane e Olio*.

Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la **Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila**: la partecipazione del piccolo paesino di Civitaretenga, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Fra le **new entry** dell'edizione 2009, segnaliamo inoltre la *Festa del Baito e dei prodotti del Parco*,



Il programma

Territori in



Gast

la Sagra della Strazzata, la Fiera regionale del miele, la Sagra del fungo amiantino di Bagnolo Santa Fiora, la rassegna dei prodotti tipici della montagna pistoiese, la sagra della Porchetta di Costano, la Sagra della Lumaca Riganella, la Sagra della Porchetta di San Savino e la Sagra della Panissa di Vercelli.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l'AIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: **Enogenio "L'INTELLETO AL SERVIZIO DEL VINO"**, una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo *savoir faire* e l'eccellenza dei *terroir*. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. Questo progetto nasce da un'idea e con la regia di Roberto Bellini, responsabile dell'immagine dell'A.I.S. Toscana.

Assolutamente da non perdere la **Mostra degli strumenti musicali** "Una Cascata di Sonorità" cura della UFIP di Pistoia e della Fondazione Luigi Tronci con l'esposizione di campane, tam tam, sculture sonanti forgiate dalle mani di abili artigiani. Un modo per conoscere l'evoluzione musicale, ma soprattutto uno stimolante punto di vista antropologico sullo stretto connubio tra uomo e ritmo, forma e suono, fisicità e emozione. Gli spettatori potranno assistere e partecipare anche a due performance sonore.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo **venerdì 25 settembre alle ore 18.00** presso **le Terme Excelsior**. Per l'occasione viene organizzato l'incontro **"SAGRE: MA QUALI QUELLE AUTENTICHE?"**, un grande dibattito sul tema di attualità inerente all'autenticità delle sagre e al legame con il territorio che le ospita.

Oltre ai rappresentati delle numerose sagre presenti alla manifestazione, si confrontano sul tema illustri personaggi della scena toscana e nazionale: **Davide Paolini** - il famoso Gastronomo promotore di un movimento di tendenza di "cultura materiale" - **Claudio Nardocci** - Presidente



dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia - **Michele Corti** - Coordinatore degli incontri Ruraplino - e **Aldo Mario Cursano** - Vice Presidente Vicario Fipe - Confcommercio.

Una tavola rotonda che punta all'individuazione di quelle sagre che producono vere e proprie aggregazioni sociali intorno ad un obiettivo condiviso e comune: l'autenticità e la salvaguardia di quei prodotti che sostengono un rapporto genuino e autorevole con il luogo che li ospita.

Per prezzi e modalità di prenotazione visitate il sito

www.terrioriinfestival.com

<http://www.facebook.com/I/;www.terrioriinfestival.com>, sezione "Biglietti".



Sito ufficiale Burberry

Acquista la collezione AW09 per abiti e accessori del massimo stile
www.Burberry.it

Grossisti Articoli Da Regalo

Catalogo e Ordini On-line! Prezzi di Produzione. Ordina Subito
www.QuasiGioielli.it/Nuovi-Arrivi



Un valore
da portare
in tavola



AGGIORNAMENTI > SOMMELIER

Enogenio a Montecatini L'intelletto a servizio del vino

Enogenio, ovvero "L'intelletto a servizio del vino" è l'evento che Ais Toscana sabato 26 settembre a Montecatini. Un'occasione unica di presentazione e diciotto etichette espressione dell'intelletto applicato all'enologia raccontate da professionisti

MONTECATINI (PT) - Enogenio, ovvero "L'intelletto a servizio del vino" è l'evento che Ais Toscana organizza per sabato 26 settembre dalle 15 alle 19 presso il salone terme Tettuccio di Montecatini terme. Un'occasione unica di presentazione e degustazione di alcuni vini "molto speciali". Diciotto etichette espressione dell'intelletto applicato all'enologia, saranno le protagoniste di questa raccolta di sfumature organolettiche che - attraverso la guida di sommelier professionisti - raccontano, analizzano e spiegano i motivi e i retroscena per cui il vino è diventato uno status symbol.

Un viaggio dentro le eccellenze enologiche del pianeta, dove per eccellenza non si intende un prodotto necessariamente costoso quanto un vino uscito dalla genialità dell'uomo, che ha tirato fuori il meglio di un territorio per realizzare il meglio dell'enologia.

Idee e intuizioni che prendono forma nelle bottiglie di Cristal Rosé realizzate per l'esempio di marketing ante litteram, o come il Penfolds Grange massima espressione multiblenched territoriale ottenuto da uva Sirah, o ancora come il Sori San Lorenzo espressione della parcellizzazione qualitativa di un vigneto.

Tra le altre etichette in degustazione: Dom Perignon Oenoteque 1995, Salon 1996, Vittorio Moretti 2001 Bellavista, Amarone dal Forno 2004, Messorio 2005, I Montada 2005, Coulee de Serrant July 2002, Chateaneuf du Pape Bco Rayas 2 Abruzzo Valentini 2005, Chateaus Grillet 2003, Riesling Auslese 1994 Mosella Jc de Babylone Jurancon, Ice Wine Iceland Estates 2004, Chateau d'Yquem 2003.

La manifestazione Enogenio si inserisce all'interno della terza edizione di Tif - Te costo di questa esperienza sensoriale è di 180 € per i soci Ais e 216 € per i non s



[+](#) Share / Save

Associazione italiana sommeliers Toscana

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto	Umbria



Venerdì 25 Sette

Leggi anche le altre



IL QUOTIDIANO PISTOIESE COMPLETAMENTE GRATUITO

[Home](#) | [Rubriche](#) | [Cronaca](#) | [Cultura](#) | [Spettacolo](#) | [Locali](#) | [Sport](#) | [Benessere](#) | [Natu](#)
Venerdì 25 Settembre 2009 -
09:51:40

LA VETRINA DI 0573

METEO

OROSCOPO

PROGRAMMI



< settembre 2009 >						
L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Avvenimenti in Evidenza
 Nessun avvenimento!!

INDIETRO

Eventi

Firma : Camilla Mencarelli

Fonte : Event

25-27 settembre Territori in Festival :

24/09/2009 - 12:20

TERRITORI IN FESTIVAL 25-27 SETTEMBRE 2009 MONTECATINI TERME
 LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI ED OSPITA LA BOQUERIA

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione
 Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso
 in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità
 legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da Simone Galligani con BK1conceptFood, nuovo
 della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme
 spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla
 non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d'onore: La BOQUERIA
 grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, sarà presente con 15 degustazioni
 pubblico tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza di
 dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di
 interessanti le showcooking di Cocina de Mercado y de Autor, con il maestro
 La Boqueria. Sarà inoltre allestito un tapas bar che permetterà ai visitatori

"Territori In Festival": un'oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, il festival
 offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione
 da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Feta
 del Gorgonzola e la Sagra del Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del
 porchetta di Ariccia e Pane&Olio. Per la prima volta arriva a Montecatini Terme
 prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia di
 paesino di Civitavecchia, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e grazie
 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare
 manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione
 2009, segnaliamo inoltre la Sagra dell'fricia piemontese e quella del

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati
 Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: "IL
 SERVIZIO DEL VINO", una degustazione guidata che attraversa alcuni
 evidenzia il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza dei terroir
 geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. Questa
 regia di Roberto Bellini, responsabile dell'immagine dell'A.I.S. Toscana

Assolutamente da non perdere la «Mostra degli strumenti musicali» di Tronci con l'esposizione di campane, tam tam, sculture sonanti forgiate in modo per conoscere l'evoluzione musicale, ma soprattutto uno stimolo: stretto connubio tra uomo e ritmo, forma e suono, fisicità e emozione anche a due performance sonore. L'inaugurazione ufficiale della manifestazione è in programma il 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Paolini e altri importanti oscuri saggi e sulle minoranze linguistiche. A seguire l'evento di apertura con cena e spettacolo.

Per prezzi e modalità di prenotazione visitate il sito
www.territoriinfestival.com

<http://www.facebook.com/l/;www.territoriinfestival.com>, sezione "Big

TERRITORI IN FESTIVAL 25-27 SETTEMBRE 2008 (PISTOIA)

LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI E

[Home](#)

[Commenta \(solo utenti loggati\)](#)

[Registrazione](#)

Nessun commento presente!
Devi essere registrato per poter leggere

[Precedente](#)

[Invia ad un amico](#)



TERRITORIINFESTIVAL

25 settembre 2009, dalle 18:00

- 51016 Montecatini Terme

[\(MAPPA\)](#)

Note: DAL 25 AL 27 SETTEMBRE
A MONTECATINI TERME
TORNA

LA TERZA EDIZIONE VARCA I CONFINI ITALIANI ED
OSPITA LA BOQUERIA, il più antico mercato d'Europa

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo.
Una vera e propria dimensione sociale e umana."

In queste parole dell'ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell'ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, organizzato da Simone Galligani con BK1conceptFood, nuova realtà legata al mondo del Turismo, della cultura, dell'ospitalità e dell'entertainment, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo.

L'area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite donore: La BOQUERIA, il famoso mercato catalano che, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, sarà presente con 15 dei suoi migliori stand per offrire al pubblico tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza de La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali: particolarmente interessanti le showcooking di Cocina de Mercado y de Autor, con il master chef dell'Aula Gastronomica de La Boqueria. Sarà inoltre allestito un tapas bar che permetterà ai visitatori di degustare tapas creative.

Territori In Festival: unoasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Tra attesi ritorni e novità sono da non perdere la Sagra del peperoncino di Diamante, la Sagra della Focaccia di Recco di Genova, la Sagra del Gorgonzola e la Sagra del Brigidino di Lamporecchio, la Sagra del Tartufo di Acqualagna, la Sagra della porchetta di Ariccia e Pane&Olio.

Per la prima volta arriva a Montecatini Terme anche la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila: la partecipazione del piccolo paesino di Civitaretenga, annoverato fra i Borghi più belli d'Italia e gravemente danneggiato dal sisma del 6 aprile scorso, testimonia la volontà dell'Abruzzo di risorgere e ritrovare la propria identità anche grazie a manifestazioni che valorizzano le antiche tradizioni contadine della regione.

Fra le new entry dell'edizione 2009, segnaliamo inoltre la Sagra dell'friciula piemontese e quella della panissa di Vercelli.

Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: LAIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: ENOGENIO LINTELLETTO AL SERVIZIO DEL VINO, una degustazione guidata che attraversa alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza dei terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing. Questo progetto nasce da un'idea e con la regia di Roberto Bellini, responsabile dell'immagine della A.I.S. Toscana.

Absolutamente da non perdere la organizzata dalla Fondazione Luigi Tronci con l'esposizione di campane, tam tam, sculture sonanti forgiate dalle mani di abili artigiani. Un modo per conoscere l'evoluzione musicale, ma soprattutto uno stimolante punto di vista antropologico sullo stretto connubio tra uomo e ritmo, forma e suono, fisicità e emozione. Gli spettatori potranno assistere anche a due performance sonore.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione avrà luogo venerdì 25 settembre alle ore 18.00 insieme a Davide Paolini e altri importanti ospiti per un grande dibattito sulle sagre e sulle minoranze linguistiche. A seguire l'evento di apertura con cena e spettacolo.

Per prezzi e modalità di prenotazione visitate il sito
www.territoriinfestival.com
<http://www.facebook.com/l/;www.territoriinfestival.com>, sezione Biglietti.

Per contatti e informazioni: BK1 - Silvia - tel. +39 0572 911864 info@territoriinfestival.com
Ufficio stampa OTTO tel. +39 02 89410320 m.camparada@ottoidee.it

Calendario Eventi



XVIII Mostra Assaggio Vini Colli Bolognesi
25.09.2009
@Bologna

dal 25 al 26 settembre, Bologna ospita la XVIII edizione della Mostra Assaggio del Consorzio Vini Colli Bolognesi.

<http://www.collibolognesi.it>

TerritoriInFestival
25.09.2009
@Montecatini Terme (PT)

Dal 25 al 27 settembre, Montecatini ospita la terza edizione di "TerritoriInFestival", una tre giorni dedicata a cultura, enogastronomia, tradizione e storia.

<http://www.terrioriinfestival.com>



Venerdì 25 Settembre 2009



- [Home](#)
- [I personaggi](#)
- [Dal mondo](#)
- [Eventi](#)
- [Rubriche](#)
- [Gourmet](#)
- [Grappa & co](#)
- [Spumanti](#)
 - [Olio](#)
- [Vigna & cantina](#)

◀ ◀ back



Montecatini Terme (Pt)

“Territori In Festival”: un’oasi di cultura, enogastronomia, tradizione, storia.

"Il Territorio è frutto della cultura materiale collettiva, della tradizione, degli usi e dei modi di produrre cibo. Una vera e propria dimensione sociale e umana." In queste parole dell’ideatore della kermesse Davide Paolini, è racchiuso lo spirito e la missione di Territori in Festival: una tre giorni che dal 25 al 27 settembre esalta la centralità geografica e la grande tradizione legata alla cultura dell’ospitalità di Montecatini Terme.

Il festival, anima Montecatini Terme con un fitto programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni alla scoperta dei tesori del nostro Paese e non solo. L’area dedicata ai mercati avrà infatti un ospite d’onore: La Boqueria, grazie alla collaborazione con lo chef Kumalè, il famoso mercato catalano sui cui banchi si trovano tutte le DOP e le IGP di Catalunya e di Spagna. La presenza del La Boqueria sarà arricchita da dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di Chef locali.

Anche questa terza edizione offre alle sagre un ruolo centrale nel denso programma della manifestazione. Territori in Festival riserva un importante appuntamento per gli appassionati di enologia: l’AIS Associazione Italiana Sommelier, presenta infatti presso il Salone Terme Tettuccio: Enogenio “L’intelletto al servizio del vino”, una degustazione guidata che attraversa

alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza dei terroir. Grandi vini frutto di un lavoro geniale, dalla vigna alla cantina, dall'affinamento al marketing.

I Grandi Vini - Via dei termini, 72A - Siena - Tel.

0577 45561



Scopri le migliori offerte wellness!

Trattamenti benessere negli hotel
più esclusivi selezionati per voi!

Clicca qui!



LA NAZIONE

QUOTIDIANO.NET IL RESTO DEL CARLINO **LA NAZIONE** IL GIORNO
QS SPORT

- [Firenze](#)
- [Arezzo](#)
- [Empoli](#)
- [Grosseto](#)
- [La Spezia](#)
- [Livorno](#)
- [Lucca](#)
- [Massa Carrara](#)
- [Montecatini](#)
- [Perugia](#)
- [Pisa](#)
- [Pistoia](#)
- [Prato](#)
- [Siena](#)
- [Viareggio](#)

Vola con Meridiana Eurofly

ENOGASTRONOMIA: CATALOGNA PROTAGONISTA
CON IL MERCATO DELLA 'BOQUERIA'

Il festival, ideato e organizzato da Davide Paolini, giunge quest'anno alla sua terza edizione, nella quale spiccano mercati, sagre e degustazioni con prodotti tipici del territorio toscano, accompagnati da spettacoli e laboratori enogastronomici e, eccezionalmente quest'anno, speciali dimostrazioni di cucina catalana.

[invia per e-mail](#) | [stampa](#)

| [condividi](#)



Enogastronomia (NewPress)

L'ESTATE STA FINENDO...



Montecatini, 25 settembre 2009 - **Da oggi a domenica 'Territori in festival' fa da protagonista a Montecatini. Tra le tante iniziative e novità della rassegna enogastronomica, quest'anno anche il mercato catalano della 'Boqueria', considerato uno dei più antichi d'Europa, con 15 stand, per offrire tutti i prodotti Dop e Igp di Catalogna.**

Il festival, ideato e organizzato da Davide Paolini, giunge quest'anno alla sua terza edizione, nella quale spiccano mercati, sagre e degustazioni con prodotti tipici del territorio toscano, accompagnati da spettacoli e laboratori enogastronomici e, eccezionalmente quest'anno, speciali dimostrazioni di cucina catalana, tradizionale e innovativa, a cura di chef spagnoli.

Per la prima volta è presente una delegazione della sagra dei ceci e dello zafferano di Navelli (L'Aquila), a simboleggiare il desiderio di rinascita degli abruzzesi dopo il terremoto del 6 aprile scorso.

[Annunci Google](#)

[WINE FOOD FESTIVAL 2009](#)

il gusto nell'Appennino Bolognese Scopri le speciali offerte weekend
winefoodfestivalemiliaromagna.com

[DENTI PERFETTI A TORINO](#)

Nuovi Apparecchi Invisibili 100%, 1^ Visita Gratis, Preventivo Online
Dentista.GBona.com/Invisalign



| home | contattaci | amici di TTC |



=====> IL PRIMO <=====

PERCORSO DI FORMAZIONE PERSONALE

MILANO. Ti proponiamo finalmente la scuola che avresti sempre voluto, dove pot esprimere il vero te stesso, imparare a capire chi sei veramente, scoprire quali sc tuoi talenti per migliorare la qualità della tua vita. Attraverso esercizi di gruppo, movimento del corpo, il respiro circolare. Percorso di crescita personale aperto a INFO: 02-21590254 , www.scuolaumana.it

Per evitare il furto di email da parte dei programmi spam la "@" negli indirizzi è sostituita da " AT ".

<==L'=A=P=P=U=N=T=A=L=A=P=I=S== n. 359 (me 23 set 09) ==>

L'incompetenza si manifesta con l'uso di troppe parole.
Ezra Pound

=====> Adesso (settembre 23 - 29) <=====

- gi 24 - do 27..... Economia o Altreconomia (PO)
- ve 25 - do 27..... Quattro Passi a Treviso (TV)
- ve 25 - do 27..... Fine Settimana di Benessere (SO)
- ve 25 - do 27..... Fa' La Cosa Giusta (GE)
- ve 25 - do 27..... Baratto Glam (MI)
- ve 25 - do 27..... Territori in Festival (PT)
- ve 25 - do 27..... Yoga e Buddismo (NA)
- ve 25 - do 27..... Lentofestival (FI)
- sa 26..... Cena Vegan Macro (BO)
- sa 26..... Crescita con i Bimbi (RM)
- sa 26..... Festa Rifiuti Zero (LU)
- sa 26..... Expo dei Popoli (MI)
- sa 26..... Yoga della Risata (PR)
- sa 26 - do 27..... Ecofesta Benessere (PI)
- do 27..... Toscana a Piedi (AR e FI)
- ma 29..... Biodanza (MS)

=====> Tra sette giorni (settembre 30 - 6 ottobre) <=====

- inizio ottobre.... Yoga di Consapevolezza (RM e MI)
- sa 03..... Giornata Olistica (LU)
- sa 03 - do 04..... Tantra, Stage Introduttivo (VR)
- sa 03 - ve 09..... Camminre e Degustare in Val Di Cecina (PI)
- do 04 - sa 10..... A Piedi Lungo la Costiera Amalfitana (SA)
- da ma 06..... Corso di Pittura (VA)

=====> Poi (dopo il 6 ottobre) <=====

- gi 08..... Sciamanesimo e Yoga Maya (AR)
- ve 09 - do 11..... Inglese Senza Sforzo (FI)
- sa 10 - do 18..... A Piedi Nudi Danzando Sulle Dune (Marocco)
- ve 16 - lu 19 ott. Istanbul Corre (Turchia)
- ve 16..... Formazione Qi Gong (BO)
- sa 24 - do 25.....Aspettando il Clown (VR)

=====> LA VERANDA <=====

scrivi a veranda AT traterraeciolo.it

*** Come Disdire il Contratto Enel?

*** Abolire l'Elenco Telefonico

*** Come Pubblicare un Annuncio

=====> Adesso (settembre 23 - 29) <=====

ECONOMIA O ALTRECONOMIA?

gi 24 - do 27

PRATO. Incontri, mostre, laboratori e spettacoli sul futuro dell'economia. Tre le pi
chiave: conoscenza, terra ed energia. Dalle ore 9:30. Gratuito.

INFO: **055-2381240** , info AT economia3.it, www.economia3.it

FINE SETTIMANA DI BENESSERE

ve 25 - do 27 set

ve 23 - do 25 ott

LIVIGNO (SO). Rilassamento, benessere, meditazione nel Tibet delle Alpi. Passeg
nella natura, esercizi per il corpo e tecniche di meditazione guidate da un facilitat
All'Hotel Lac Salin Spa & Mountain Resort si ha la possibilità di godere del centro
benessere con piscina ad acqua riscaldata, bagno turco, sauna, fontana di ghiacci
doccia emozionale. Lo chef e il suo team propongono un menu di alimenti biologici
Euro 259 comprendente l'intero soggiorno di tre giorni e due notti con sistemazio
camera doppia e trattamento di pensione completa.

INFO: **0342-990256** , www.lungolivigno.com

QUATTRO PASSI A TREVISO

ve 25 - do 27

TREVISO. Il tema della quinta edizione della fiera è dedicato alla terra, intesa sia
come pianeta sia come elemento fisico: il terreno, la sua complessità, la sua
preziosità, la sua biodiversità. Durante l'apertura spettacoli, animazione per bimbi
grandi, incontri, laboratori, l'equo-bio bar. Domenica vieni a trovare lo stand di Ti
Terra e Cielo: ci trovi all'aperto. Nella zona della Dogana di San Giuseppe. Ore 15
(ve), 9-24 (sa), 9-19 (do). Gratuito.

INFO: www.fieraquattropassi.org

FA' LA COSA GIUSTA

ve 25 - do 27

GENOVA. Per tre giorni lo storico Porto Antico del capoluogo ligure ritorna capital
commercio etico, consumo critico e stili di vita sostenibili. Prodotti, tecnologie, se
del mondo sostenibile, incontri, dibattiti, convegni, istruzioni per il presente e il
futuro. Piazzale delle Feste. Ore 16:30-20 (ve), 10-23 (sa), 10-20 (do).

INFO: **010-265828** , www.falacosagiusta.org

FESTA DEL BARATTO GLAM

ve 25 - do 27

MILANO. Tutti possono partecipare alla fashion kermesse barattando i propri abiti
accessori durante un moving party che anima il centro cittadino all'interno di un t
Durante l'evento organizzati show, performance di ecodesigner, momenti di
divertimento e degustazione di prodotti ecosostenibili. Presso Torre Branca/Just
Cavalli Cafè (MM Cadorna) e Atelier del Riciclo Swap Boutique, via Asti 17. Ore 18
Euro 10.

INFO: **339-5285381** , **02-36543698** , www.urbaswaparty.
www.atelierdelriciclo.it

TERRITORI IN FESTIVAL

ve 25 - do 27

MONTECATINI TERME (PT). Terza edizione del festival legato al mondo del turism
della cultura, dell'ospitalità e dell'intrattenimento con un programma di spettacoli
laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni. L'area dedicata ai mercat
come ospite d'onore il mercato catalano La Boqueria. Un ruolo centrale è dato all

sagre. Nel centro cittadino. Dalle 18 (ve), dalle 9:30 (sa), dalle 10:30 (do). Euro
INFO: **0572-911864** , www.territoriinfestival.com

YOGA E BUDDHISMO
ve 25 - do 27

NAPOLI. Si parla, si insegna e si pratica l'energia della consapevolezza con la sociologa Adriana Rocco. Venerdì conferenza gratuita presso l'Istituto italiano studi filosofici, Palazzo Serra di Cassano, via Monte di Dio 14, ore 17. Da sabato, ore 11 domenica, ore 13, insegnamento e pratiche di meditazione all'Eremo di Camaldoli. Euro 100, portare cuscino, tappetino e coperta.

INFO: **389-8006744** , adrianarocco AT alice.it

LENTOFESTIVAL 2009
ve 25 - do 27

EMPOLI (FI). Laboratori ludici, creativi e sul pensiero umano; aperitivi biologici e conviviali; attività, tavole rotonde e concerti verso un'ecologia dei rapporti umani. Presso Circolo Arci Brusciiana, via Senese-Romana 132. Dalle 18:30 (ve), dalle 9:30 (sa), dalle 11 (do). Gratuito.

INFO: **338-8089790** , info AT lentofestival.it, www.lentofestival.it

CENA VEGAN MACRO
sa 26

BOLOGNA. Appuntamento al Circolo culturale Un Punto Macrobiotico per una cena base di piatti vegan. Fra l'altro, insalata di riso con prezzemolo e mandorle, gnocci di cous cous con carote e zenzero, gelato o torte. Via Tiarini, 1/c. Euro 15, ore 21 prenotazione.

INFO: **051-352354**

CRESCITA CON I BIMBI
sa 26

ROMA. Attività rivolta a bambini da un mese a due anni e i loro genitori. Insieme un'esperta in Educazione del movimento in età evolutiva, i genitori ricevono informazioni sullo sviluppo motorio infantile e si mettono in gioco, insieme ai bimbi per sperimentare una varietà di posizioni e movimenti importanti per agevolare il pieno sviluppo delle loro potenzialità cognitive ed emotive. Presso Associazione Alchemia, piazza Ottavilla 10 Monteverde, ore 16.

INFO: **380-7911803** , babymoves AT gmail.com

FESTA RIFIUTI ZERO
sa 26

CAPANNORI (LU). In occasione dell'ottava giornata mondiale contro l'incenerimento dei rifiuti Gaia, Ambiente e Futuro e gli Amici di Beppe Grillo organizzano un incontro regionale sullo stato delle politiche dei rifiuti in Toscana. Nel programma uno spettacolo teatrale, musiche e una cena in compagnia. Presso il Centro culturale di Tassignano, via dell'aeroporto, 10. Ore 16:30.

INFO: www.luccaoltre.it, www.ambientefuturo.org

EXPO DEI POPOLI
sa 26

MILANO. Momento di confronto e dibattito su proposte e programmi affinché il prossimo Expo 2015 sia davvero un Expo Giusto. Tavole rotonde con associazioni ambientaliste e di cooperazione, ong, ecologisti. Villa Reale, sala da ballo, via Palestro 14. Ore 15-18. Gratuito.

INFO: cosvngo AT tin.it, **340-6615744** , **02-45475777**

YOGA DELLA RISATA
sa 26

SALSOMAGGIORE TERME (PR). Presentazione del libro di Simonetta Marchionni, e parteciperà Gabriella Bigi, animatrice Tra Terra e Cielo, in veste di Laughter Yoga Teacher. È prevista una mini-sessione di Yoga della Risata. Palazzo dei Congressi Sala Mainardi. Ore 17:30. Gratuito.

INFO: gabriellabigi AT libero.it

alibi
online



Home News Luoghi Mostre Spettacoli Biblioteca Interviste
Italia Europa Mondo **Sapori&Benessere** Pubbliredazionali Pubbliredazionale homepage

Dall'archivio di ALIBI

- [Giselle](#)
- [Festival dei popoli](#)
- [ZOOM – inside the human space](#)
- [Tesori dell'Asia a Lisbona](#)
- [Mozart su maxi-schermo](#)
- [Lago Maggiore LetterAltura: dialogo tra Matvejević e Colombo](#)
- [Wurth a Palermo](#)
- [Kid Dog & Co](#)
- [Fotografie all'Auditorium](#)
- [Christmas show](#)
- [Le fotografie di Koudelka](#)
- [Il Grande Nord Americano](#)
- [Gettysburg e dintorni: un viaggio tra Lincoln e Tolkien](#)
- [Leopardi tra i canti figurati](#)
- [Per le strade di Treviri, sulle orme di S. Ambrogio e Karl Marx](#)
- [Le foto di Alessia Montanari](#)
- [Vienna Espressionista](#)
- [Otello a tavola](#)

Volare al prezzo di

Territori in Festival: dalle lumache al "maremonti" catalano

Sabato 26 Settembre 2009 16:51



Le lumache di Riganella sono finalmente arrivate. E com'era loro destino, sono pentolate. Potete gustarne un assaggio alla terza edizione di **Territori in Festival** fino a domenica 27 settembre a Montecatini Terme, insieme ai prodotti tipici delle montagne pistoiesi, come particolari realizzati con farina di castagne, Acqualagna, al miele di Montezzeno.

Quanto mi riguarda, confesso di aver preferito la porchetta di Costanzo: una delizia letteralmente si scioglie in bocca. Peccato che venga servita, come avviene in questa manifestazione al pari di tutte le altre, su un piatto di plastica accompagnata da posate dello stesso materiale (potete leggere della mia personale polemica con la plastica qui).

- Vienna Espressionista
- L'Eclissi dei Subsonica



Ho parlato di questo problema anche con il "papà" del Festival, il *gastronauta* **Paolini**: a breve potrete leggere su **ALIBI** l'intervista che mi ha gentilmente con Numerose sono le specialità che si possono gustare per le vie di Montecatini. A della focaccia di Recco è inoltre possibile partecipare a una lezione pratica, gra quale si apprendono almeno le basi della preparazione della celebre focaccia. ' picchiare con forza - spiega l'esperto panificatore al volontario di turno - per farl comanda!". E intanto comprime con veloci gesti decisi la sfoglia di pasta a cope farcia di formaggio. Pochi minuti di forno e non resta altro da fare che abband piacere del palato.



Nel tardo pomeriggio l'area del Kursaal è stata teatro di un'altra seguitissima le: questa volta dal catalano (ma di origine basca) Iker Erazukin, chef di una delle

cocinas de mesa della **Boqueria** di Barcellona. Aiutato dai suoi collaboratori, l'ha mostrato al folto e attento pubblico la preparazione di alcuni piatti, come quello chiamato *Maremonti* perché combina prodotti della terra ad altri del mare (per esempio il caviale).



Ma non si è limitato a stare sul palco a cucinare. E' infatti sceso tra il pubblico a vicino il risultato che poi i presenti hanno potuto assaggiare in porzioni da *tapas*



Ricordo ai lettori che l'acquisto del biglietto (a un prezzo di 10 € per gli adulti e i minori di 18 anni) dà diritto alla degustazione in tutte le sagre ospitate al Festival **Saul Stucchi**



Festa Nazionale Tartufo

Tutte le domeniche di ottobre
Sant'Agata Feltria il Tartufo
Bianco

winefoodfestival.emiliaromagna.com

Manuale HACCP

Redatto da Personale Esperto
in Sicurezza Alimentare.
Informati!

www.IoLavoroSicuro.net/HACCP

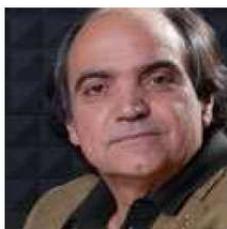


AGGIORNAMENTI > GESTIONE E NORMATIVE

Primo Piano del

Sagre, sono tarocche 2 su 3 Servono regole per quelle buone

Il Gastronomo Davide Paolini lancia da "Territori in Festival di Montecatini I manifesto per nuove norme. Pieno accordo del direttore di Italia a Tavola e Cursano, vicepresidente vicario della Fipe-Confindustria. Le Pro Loco ins "convenienza" dell'offerta



Se un'accurata indagine svolta dalla Provincia di Arezzo utilizzata come campione del territorio nazionale (ma il c solo uno scrupolo professionale ...), in Italia almeno due sono fasulle, tarocche e comunque da abolire. Il dato, u bomba, è stato presentato in occasione della tavola roto gastronomo **Davide Paolini** (nella foto a sinistra) che ha Montecatini terme (Pt) "Territori in festival", la manifesta; alla sua terza edizione, ha lo scopo di valorizzare le sag promuovono territori, prodotti tipici e gastronomia abbin tradizione ed economia. Un appuntamento che ha visto

fra i vari protagonisti di quella che quest'estate è stata definita un po' come "la gu che, partita da Brescia su iniziativa dell'Arthob e del Consorzio Cuochi di Lombar tutta Italia.

In Toscana si tengono in un anno un migliaio di sagre (durata media dai 4 giorni i Aretino 37 dei 39 comuni della provincia ne organizzano almeno 170, ma solo un queste si possono considerare autentiche, perché nelle altre "false" sagre si prop piatti che non sono del territorio e non c'è alcuna attenzione alle questioni ambier Si può quindi ben capire perché Davide Paolini (che delle sagre "giuste" è uno de italiani) ha scelto la tribuna di Montecatini per lanciare la proposta di preparare u fissare regole e modalità per uno svolgimento corretto di questi eventi. Il progetto superare l'attuale situazione che vede danni crescenti per la ristorazione (colpita sleale) e seri pericoli per la salute dei consumatori (vista l'assenza di un minimo c viene portato in tavola o venduto ...), ha trovato il convinto sostegno di Alberto Lupini, direttore di "Italia a Tavola" e che da tempo chiede nuove regole per il settore, di **Aldo Mario Cursano** (nella foto a destra), vicepresidente vicario della Fipe-Confindustria, e presidente della federazione toscana, deciso paladino e esempio della ristorazione seria (nella foto), di Michele Corti, docente universitario esperto di zootecnia di montagna e sostenitore delle sagre autentiche, e (sia pure con qualche distinguo) di **Giuglielmo Nardocci**, addetto stampa dell'Unpli, l'associazione nazionale delle Pro Loco da cui dipendono le manifestazioni di almeno 6mila comuni. Di tutti i soggetti, in sostanza, che in questi mesi hanno dato vita al dibattito sulle sagre e che per la prima volta si sono confrontati pubblicamente a l

Tradizioni e recupero di antiche produzioni che rischiavano di essere perse sono su cui si sono trovati tutti d'accordo, anche se forse un po' meno convergenza c'è Lupini, Cursano e Corti non hanno dubbi: non devono più trovare facilitazioni e a economici tutte quelle iniziative che non valorizzano il territorio (dai produttori ai r sono solo occasione di fare business (dai festival della Nutella a quelli delle patat del pesce di mare in montagna alle feste dei motociclisti). Chi le vuole organizzar pagando però gli oneri per l'utilizzo degli spazi pubblici, sottoponendosi a tutti i cc per gli esercenti e utilizzando personale preparato e non volontari. Per le sagre "i ponti d'oro e coinvolgimento di ristoratori, commercianti e produttori del territorio i



organizz
parere c
concorc
che il se
regolar
il valore
iniziati
insisten
socializ
conveni
tariffe d
nelle sa
della ris
contat

Festa del Vino Lambrusco

Appuntamento con la Sagra dell'Uva fino al 27 settembre a Castelvetro

winefoodfestivalemiliaromagna.com

5* Wellness Hotel Andreus

5.000m² benessere, piscina, sauna, beautyfarm, Merano - Alto Adige

www.andreus.it/bellezza



APPUNTAMENTI > EVENTI E MANIFESTAZIONI

Chiude i battenti Territori in festival Successo per le identità territoriali

Chiude i battenti la 3^a edizione di Territori in festival di Montecatini Terme: l'evento per pubblico e numero di partecipanti. Un successo più che meritato per un'inedita che pone l'accento sul territorio inteso come identità enogastronomica artistica

MONTECATINI TERME (PT) - Si è conclusa con successo domenica 27 settembre la terza edizione di Territori in festival, la kermesse ideata da Davide Paolini, in collaborazione con BK1conceptFactory di Simone Galligani, creata al fine di far emergere la pluralità e la diversità degli elementi che distinguono i territori. Oltre 11mila i visitatori hanno partecipato e gustato il succulento programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni, che hanno animato per due giorni l'intera cittadina termale di Montecatini Terme.



Curiosità e grande interesse ha suscitato l'ospite d'onore: il famoso mercato a Boqueria. Gli show cooking di due suoi chef di fama internazionale - Iker Erazu Dominguez - hanno avuto una vera e propria ovazione. Non si sono limitati a cenesce tra i presenti offrendo tapas. Un'occasione imperdibile anche per acquistare altrimenti introvabili.

Le sagre, quelle autentiche, hanno rivelato i segreti di prodotti unici, spesso sconosciuti. Hanno avuto l'opportunità di scoprire e gustare prodotti e cibi provenienti da tutti i territori, tra conferme e novità tra cui segnaliamo la Sagra dei ceci e del prezzemolo proveniente dall'altopiano di Navelli in provincia dell'Aquila, la Festa del Baito e del parco, la Sagra della Strazzata, la Sagra del fungo amiatino di Bagnolo Santa F. Porchetta di Costano, la Sagra della lumaca Riganella, la Sagra della porchetta, la Sagra della polenta dolce e del Baldino.

Anche quest'anno una giuria selezionata di esperti e giornalisti ha decretato, dopo un'attenta analisi, la "Sagra delle sagre"; ecco la classifica:

- 1classificato Sagra del tortello di Corezzo
- 2classificato Sagra del raviolo di Partina
- 3 classificato Sagra del peperoncino



Una menzione a parte per la tavola rotonda sul tema: "Sagre autentiche", che ha animato la manifestazione. Al tavolo hanno partecipato, oltre a Claudio Nardocci, rappresentante della Regione Toscana, Claudio Nardocci, addetto stampa della Regione Toscana, nazionale Pro Loco di Montecatini, Corti, coordinatore del network Rurarpini e Aldo Mastrorillo, presidente vicario Fipe di Montecatini, Giuseppe Bellandi sindaco di Montecatini, Alberto Lupini, network "Italia a tavola". Sono emersi il desiderio di recuperare il valore

delle sagre, intese come manifestazioni atte a promuovere i prodotti locali autentici e il luogo che li ospita e a rievocare tradizioni rurali spesso dimenticate.

Nella foto da sinistra: Claudio Nardocci, Alberto Lupini, Davide Paolini, Michele Cursano

Articolo correlato:

[Peccati di Gola](#)

- [Home](#)
- [Blog](#)
- [Chi siamo](#)
- [Servizi proposti](#)
- [Foto](#)
- [Info](#)
- [Eventi](#)

[Territori in Festival, grande successo](#)

28 settembre 2009 – 16:41



Un successo più che meritato per questa formula inedita che pone l'accento sul territorio inteso come identità enogastronomica, culturale ed artistica.

Si è conclusa con successo domenica 27 settembre la Terza edizione di Territori in Festival, la kermesse ideata da Davide Paolini, in collaborazione con BK1conceptFactory di Simone Galligani, creata al fine di far emergere la pluralità e la diversità degli elementi che distinguono i territori.

Oltre 11.000 visitatori hanno partecipato e gustato il succulento programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni, che hanno animato per due giorni l'intera cittadina termale di Montecatini Terme.

Curiosità e grande interesse ha suscitato l'ospite d'onore: il famoso mercato catalano MERCAT DE LA BOQUERIA. Gli show cooking di due suoi chef di fama internazionale - Iker Erauzkin e Benja Dominguez – hanno avuto una vera e propria ovazione. Non si sono limitati a cucinare, ma sono scesi tra i presenti offrendo tapas. Un'occasione imperdibile anche per acquistare prodotti catalani, altrimenti introvabili.

Le sagre, quelle autentiche, hanno rivelato i segreti di prodotti unici, spesso sconosciuti. I visitatori hanno avuto l'opportunità di scoprire e gustare prodotti e cibi provenienti da tutta Italia. 21 le sagre presenti, tra conferme e novità tra cui segnaliamo la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli in provincia dell'Aquila, la Festa del Baito e dei prodotti del Parco, la Sagra della Strazzata, la Sagra del fungo amiatino di Bagnolo Santa Fiora, la sagra della

Porchetta di Costano, la Sagra della Lumaca Riganella, la Sagra della Porchetta di San Savino e la Sagra della Polenta Dolce e del Baldino.

Anche quest'anno una giuria selezionata di esperti e giornalisti ha decretato, dopo un'attenta analisi, la "Sagra delle Sagre"; ecco la classifica:

- 1 classificato Sagra del tortello di Corezzo
- 2 classificato Sagra del raviolo di Partina
- 3 classificato Sagra del peperoncino

Una menzione a parte merita la tavola rotonda sul tema: "Sagre: ma quali quelle autentiche", che ha aperto ufficialmente la manifestazione. Al dibattito hanno partecipato, oltre a Davide Paolini e i rappresentanti della sagre, Claudio Nardocci – Presidente dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia – Michele Corti – Coordinatore degli incontri Ruralpini – e Aldo Mario Cursano – Vice Presidente Vicario Fipe – Confcommercio, Giuseppe Bellandi Sindaco di Montecatini, Alberto Lupini, direttore del network di "Italia in tavola". Dall'incontro sono emersi il desiderio e la volontà di recuperare il valore culturale e sociale delle sagre, intese come manifestazioni atte a promuovere i prodotti locali autentici, a valorizzare il luogo che li ospita e a rievocare tradizioni rurali spesso dimenticate.

Via territoriinfestival.com

ziczac

Notizie | Tag | Cerca | Discussioni | Dashboard | Extra

Tutte Cronaca **Cultura** Scienza Tecnologia Giochi Sport

Tutte, Cinema, Televisione, Musica, Scuola, Lavoro, Libri, Diario, Arte, Moda, Gossip, Umoreismo

Per commentare la notizia [registri](#) o [accedi](#) con il tuo utente.

Territori in Festival, grande successo
peccatidigola.eu

Categoria Arte - Segnalata da [peccatidigola](#) 28 Set 09 @ 17:55

Commenti 0 Tag: [territori in festival](#) [Leggi la notizia >](#)

diGo Un successo più che meritato per questa formula inedita che pone l'accento sul territorio inteso come identità enogastronomica, culturale ed artistica.

Hotel vicino al Festival
Hotel de Charme offre Pacchetti Speciali per amanti della Scienza

Prestiti INPDAP 50.000€
Prestiti INPDAP Veloci e Sicuri Approviamo la Tua Richiesta Oggi.

Annunci Google

Zic da: 1 un utente registrato

Per vedere il dettaglio dei voti [registri](#) o [accedi](#) con il tuo utente.

[Inizio Pagina](#) [Vai alle Discussioni](#)

blog Magazine

Il Magazine Sfogliabile scritto da Blogger

Sfogliala Rivista ORP

TERRITORI IN FESTIVAL

CHIUDE I BATTENTI la 3° edizione di <<TERRITORI IN FESTIVAL>> di Montecatini Terme: la Kermesse cresce per pubblico e numero di partecipanti.



Un successo più che meritato per questa formula inedita che pone l'accento sul territorio inteso come identità enogastronomica, culturale ed artistica.

Si è conclusa con successo domenica 27 settembre la Terza edizione di Territori in Festival, la

kermesse ideata da Davide Paolini, in collaborazione con BKIconceptFactory di Simone Galligani, creata al fine di far emergere la pluralità e la diversità degli elementi che distinguono i territori. Oltre 11.000 visitatori hanno partecipato e gustato il succulento programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni, che hanno animato per due giorni l'intera cittadina termale di Montecatini Terme.

Curiosità e grande interesse ha suscitato l'ospite d'onore: il famoso mercato catalano MERCAT DE LA BOQUERIA. Gli show cooking di due suoi chef di fama internazionale - Iker Erazukin e Benja Dominguez – hanno avuto una vera e propria ovazione. Non si sono limitati a cucinare, ma sono scesi tra i presenti offrendo tapas. Un'occasione imperdibile anche per acquistare prodotti catalani, altrimenti introvabili.

Le sagre, quelle autentiche, hanno rivelato i segreti di prodotti unici, spesso sconosciuti. I visitatori hanno avuto l'opportunità di scoprire e gustare prodotti e cibi provenienti da tutta Italia. 21 le sagre presenti, tra conferme e novità tra cui segnaliamo la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli in provincia dell'Aquila, la Festa del Baito e dei prodotti del Parco, la Sagra della Strazzata, la Sagra del fungo amiantino di Bagnolo Santa Fiora, la sagra della Porchetta di Costano, la Sagra della Lumaca Riganella, la Sagra della Porchetta di San Savino e la Sagra della Polenta Dolce e del Baldino.

Anche quest'anno una giuria selezionata di esperti e giornalisti ha decretato, dopo un'attenta analisi, la "Sagra delle Sagre"; ecco la classifica:

1classificato Sagra del tortello di Corezzo

2classificato Sagra del raviolo di Partina

3 classificato Sagra del peperoncino

Una menzione a parte merita la tavola rotonda sul tema: "Sagre: ma quali quelle autentiche", che ha aperto ufficialmente la manifestazione. Al dibattito hanno partecipato, oltre a Davide Paolini e i rappresentanti della sagra, Claudio Nardocci – Presidente dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia – Michele Corti – Coordinatore degli incontri Ruralipini – e Aldo Mario Cursano – Vice Presidente Vicario Fipe – Confcommercio, Giuseppe Bellandi Sindaco di Montecatini, Alberto Lupini, direttore del network di "Italia in tavola". Dall'incontro sono emersi il desiderio e la volontà di recuperare il valore culturale e sociale delle sagre, intese come manifestazioni atte a promuovere i prodotti locali autentici, a valorizzare il luogo che li ospita e a rievocare tradizioni rurali spesso dimenticate.

www.territoriinfestival.com

Travelnostop.com

Il blog di travelnostop.com contenente tutte le news pubblicate quotidianamente a proposito del panorama turistico italiano.

Tutti i Voli Low Cost

Puoi risparmiare fino a 100 €
Confronta e prenota i voli online!
www.volagratis.com

Voli Economici Catania

Biglietti aerei per e da Catania:
prezzi imbattibili, acquista online
web200.TerminalA.com/Catania

Voli Irlanda

Visita l'Irlanda con Aerlingus e
scopri le nostre offerte online
www.AerLingus.com

Voli Istanbul da

Tutte le Compagnie
Economiche e Sicure
Istanbul da 39 € !
Offerte-Voli.Excite



No image
available

[Ford 4L3Z-7E026-AB - SHROUD - SELECT...](#)
Ford Motor Company...
New \$26.65
Best \$26.65



[Il Chef di Padrone Art Poster Print...](#)
AllPosters.com
New \$5.99
Best \$5.99



[Il Coc...](#)
New :
Best :

· [Annunci Google](#)

[Voli Roma Praga](#)

[Voli Tolosa](#)

[Volo Milano Parigi](#)

[Voli Napoli Torino](#)

[Aere](#)

Le ultime da Travelnostop.com

Monopolio Alitalia?
Matteoli: inutile polverone
Ryanair vuole crescere
ancora a Ciampino
Iata: ad agosto calo del
traffico più contenuto
A Melpignano la Festa dei
Borghi Autentici
Alitalia, rinviata 13/10
causa risarcimento azionisti

Cerca nel blog

powered by

[ADV by eDintorni](#)

Poker con soli 0.50€

Gioca online con il poker legale. Bonus
250€
giocodigitale.it

Ariha it

martedì 29 settembre 2009

11 mila visitatori per 'Territori in Festival'

Alla kermesse di Montecatini Terme in mostra ventuno sagre
italiane

Oltre 11mila visitatori hanno partecipato al programma di
spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni,
che hanno animato per due giorni Montecatini Terme in
occasione della 3^a edizione di 'Territori in Festival', la kermesse
ideata da Davide Paolini, in collaborazione con BK1conceptFactory
di Simone Galligani, con l'obiettivo di far emergere la pluralità e la
diversità degli elementi che distinguono i territori. Successo anche
per il mercato catalano 'La Boqueria' grazie agli show cooking di
due suoi chef che non si sono limitati a cucinare, ma sono scesi tra
i presenti offrendo tapas. I visitatori hanno così avuto l'opportunità
di scoprire e gustare prodotti e cibi provenienti da tutta Italia
grazie a 21 sagre presenti alla kermesse. E anche quest'anno una
giuria selezionata di esperti e giornalisti ha decretato, dopo
un'attenta analisi, la "Sagra delle Sagre": al primo posto la sagra
del tortello di Corezzo, al secondo la sagra del raviolo di Partina e
al terzo la sagra del peperoncino.

Fonte: <http://toscana.travelnostop.com/news.aspx?id=68327>

a martedì, settembre 29, 2009

Naviga nel nostro menù:

[:: Home](#) [:: News](#) [:: Chi siamo](#) [:: Contatti](#) [:: Mappa del s](#)

Martedì, 29 settembre 2009 - Ore 15:52

Cerca nel Sito:

[Annunci Google](#)

[Montecatini Terme](#)

[Feste E Sagre](#)

[Vino Trentino](#)

[Vino Frizzante](#)

News:

Wine Food Festival

Tanti eventi per assaggiare Tartufo, Parmigiano, Culatello e...

40 Hotel Montecatini -75%

Annunci Google

Chiude i battenti la III Edizione di "Territori in Festival" di Montecatini Terme



La Kermesse cresce per pubblico e numero di partecipanti. Un successo più che meritato per questa formula inedita che pone l'accento sul territorio

inteso come identità enogastronomica, culturale ed artistica.

Si è conclusa con successo domenica 27 settembre la Terza edizione di Territori in Festival, la kermesse ideata da Davide Paolini, in collaborazione con BK1conceptFactory di Simone Galligani, creata al fine di far emergere la pluralità e la diversità degli elementi che distinguono i territori.

Oltre 11.000 visitatori hanno partecipato e gustato il succulento programma di spettacoli, laboratori, mercati, sagre, performance e degustazioni, che hanno animato per due giorni l'intera cittadina termale di Montecatini Terme.

Curiosità e grande interesse ha suscitato l'ospite d'onore: il famoso mercato catalano MERCAT DE LA BOQUERIA. Gli show cooking di due suoi chef di fama internazionale - Iker Erazukin e Benja Domínguez - hanno avuto una vera e propria ovazione. Non si sono limitati a cucinare, ma sono scesi tra i presenti offrendo tapas. Un'occasione imperdibile anche per acquistare prodotti catalani, altrimenti introvabili.

Le sagre, quelle autentiche, hanno rivelato i segreti di prodotti unici, spesso sconosciuti.

I visitatori hanno avuto l'opportunità di scoprire e gustare prodotti e cibi provenienti da tutta Italia. 21 le sagre presenti, tra conferme e novità tra

In primo piano :



Milano, ristorante e degustazione piatti e

Prima serata enogastronomica itinerari del gusto" per Grani&Braci, a Milano.

dedicato alla Toscana (o
Publicato il: 29/09/2009.

Pubblicità:

Hotel Orly

Relaxez vous dans r
face à la mer,50m de
www.hotelorly.fr/

Ultim'ora online

ultim'ora & attualità [
euronews
www.euronews.net

'Seclusion' On Ca

Private Suites With €
Food, Beaches & Sn
www.seaclusionsuites.cc

Ricerca personalizzata

Rubriche:



Novità dal Mondo

Novità di:

Sezione dedicata a tut
dell'enogastronomia:

indagini, storie di vini e r

cui segnaliamo la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli in provincia dell'Aquila, la Festa del Baito e dei prodotti del Parco, la Sagra della Strazzata, la Sagra del fungo amiatino di Bagnolo Santa Fiora, la sagra della Porchetta di Costano, la Sagra della Lumaca Riganella, la Sagra della Porchetta di San Savino e la Sagra della Polenta Dolce e del Baldino.

Anche quest'anno una giuria selezionata di esperti e giornalisti ha decretato, dopo un'attenta analisi, la "Sagra delle Sagre"; ecco la classifica:

1° classificato: Sagra del tortello di Corezzo. 2° classificato: Sagra del raviolo di Partina. 3° classificato: Sagra del peperoncino.

Una menzione a parte merita la tavola rotonda sul tema: "Sagre: ma quali quelle autentiche", che ha aperto ufficialmente la manifestazione. Al dibattito hanno partecipato, oltre a Davide Paolini e i rappresentanti della sagre, Claudio Nardocci - Presidente dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia - Michele Corti - Coordinatore degli incontri Ruralpini - e Aldo Mario Cursano - Vice Presidente Vicario Fipe - Confcommercio, Giuseppe Bellandi Sindaco di Montecatini, Alberto Lupini, direttore del network di "Italia in tavola". Dall'incontro sono emersi il desiderio e la volontà di recuperare il valore culturale e sociale delle sagre, intese come manifestazioni atte a promuovere i prodotti locali autentici, a valorizzare il luogo che li ospita e a rievocare tradizioni rurali spesso dimenticate.

www.territoriinfestival.com

Publicato il: 28/09/2009 - 18:01:56 :: Letto 28 volte



Alberghi Montecatini?

Sconti sugli Alberghi a Montecatini Scopri le Offerte Speciali su Ask!

Hotel a Montecatini Terme

Annunci Google

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta

Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 [Otranto](#) (Lecce)



Manife

Una scoperta a 360 gradi eventi e manifestazioni culture, storie e tradizioni



Convegni

Seminari

I seminari, i convegni, tutta Italia: i luoghi dove più sui vini ed i sapori de



Pubblicazioni

Pubbli

Le pubblicazioni, le riviste vino e gastronomia: comprarli.



Itinerari Gastronomici

Degustazioni ed Itine

Un viaggio attraverso le strade dei vini e dei sapori



Regolamenti

Leggi e

La normativa ed i regolamenti disciplinari: uno strumento di lavoro e si nutre di enogastronomia

Segnala a VinieSapori.



Segnala

Segnalaci un evento o un merito alle tematiche pubblicheremo dandone breve tempo possibile!

Scrivi a info@vini.esapori