



RASSEGNA STAMPA 2010

a cura di



idee e



soluzioni di



comunicazione



globale

INDICE

MENSILI	
METEGUSTOSE	Luglio Agosto 2010
NAME	Luglio Agosto 2010
A TAVOLA	Settembre 2010
CASE E STILI	Settembre 2010
FIRENZE SPETTACOLO	Settembre 2010
IO CUCINO	Settembre 2010
LA CUCINA ITALIANA	Settembre 2010
NATURAL STYLE	Settembre 2010
RISTORANTI	Settembre 2010
SAPORI E PIACERI	Settembre 2010
STARBENE	Settembre 2010
VIE DEL GUSTO	Settembre 2010
SETTIMANALI	
AIS	2 Settembre 2010
VIVO	23 Settembre 2010
OGGI	29 Settembre 2010
QUOTIDIANI	
IL TIRRENO	23 settembre 2010
INTERNET	
ECCO LA TOSCANA	19 maggio 2010
ITALIA A TAVOLA.NET	14 giugno 2010
SAGRE IN ITALIA	22 giugno 2010
DIVERTIMENTITALIA	2 luglio 2010
GUSTOMAGAZINE	7 luglio 2010
ITALIAN FOOD NET	7 luglio 2010
LEIWEB	10 luglio 2010
GONEWS	28 luglio 2010
INFORMACIBO	28 luglio 2010
INFORMATURISMO	28 luglio 2010
UNEVENTO.IT	29 luglio 2010
ALICE.TV	30 luglio 2010
EURORICETTE	3 agosto 2010
ITALIA A TAVOLA.NET	24 agosto 2010
BUONISSIMO	27 agosto 2010
ECCO LA TOSCANA.MYBLOG	10 settembre 2010

MONDO DEL GUSTO	10 settembre 2010
ALIBIONLINE	15 settembre 2010
CORRIEREFIorentino.IT	21 settembre 2010
IO AMO FIRENZE	23 settembre 2010
MEZZOGIORNOEDINTORINI	23 settembre 2010
PADOVASCUOLACOMICS	23 settembre 2010
QUOTIDIANO.NET	23 settembre 2010
SAIMICADOVE	23 settembre 2010
TELEREGGIOCALABRIA	23 settembre 2010
VINODABURDE	23 settembre 2010
ALIBIONLINE	24 settembre 2010
ALIBIONLINE	25 settembre 2010
SAPORETIPICO	25 settembre 2010
INFORMAREZZO	26 settembre 2010
LUCCATURISMO	26 settembre 2010
TG2.RAI.IT	26 settembre 2010
WINENEWS	27 settembre 2010
CON I PIEDI PER TERRA	28 settembre 2010
INFORMATURISMO	28 settembre 2010
AGENZIE	
ANSA	24 settembre 2010

TELEVISIONI

TRASMISSIONE	CANALE	GIORNO	ORA	EVENTO
TG2 EAT PARADE	RAIDUE	24 Settembre 2010	13.45	TERRITORI IN FESTIVAL

MENSILI

PROFILI

Tra i tanti appuntamenti "sotto il sole della Toscana" alcuni sono assolutamente da non perdere: per esempio la sessione di wellness di Trudie Styler, condotta insieme a James D'Silva, suo personal trainer, ex ballerino. Insieme proporranno un mix di yoga, pilates e danza in un contesto scenografico e artistico quale quello cortonese. Ancora Trudie, anche produttrice, per una degustazione-conversazione sul vino biodinamico con l'enologo della sua residenza, Il Pelagio, e affiancati dal noto critico enologico James Suckling. James Suckling sarà anche il protagonista di un nuovo evento del Festival 2010 in tema di enogastronomia, Masters of Wine. Una degustazione esclusiva di Brunello Riserva 2004, seguita da una cena stellata al Falconiere, relais gourmet di Silvia Bianchi.

www.tuscansunfestival.com

MONTECATINI TERME (PT)

24 - 25 - 26 Settembre 2010

"TERRITORI IN FESTIVAL 2010"



Un'occasione unica per scoprire, vivere e assaggiare in un solo posto e tutte insieme le innumerevoli ricchezze e le bontà enogastronomiche del nostro Paese. Da Venerdì 24 a Domenica 26 Settembre 2010, approda a Montecatini Terme la IV edizione TERRITORI IN FESTIVAL (TIF), la manifestazione ideata dal gastronomo Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio italiano.

Il festival aprirà i battenti Venerdì 24 Settembre con la presentazione de "Il manifesto delle sagre", un'interessante confronto fra esperti, operatori del settore ed istituzioni, per delineare ciò che rende vera una sagra.

Durante le giornate di Sabato 25, dalle 10 alle 22, e Domenica 26, dalle 10 alle 20, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia.

Quest'anno fra le novità è da segnalare il Concorso Web a testimonianza di come tradizione viaggi a pari passo con l'innovazione.

Un'opportunità unica per assaggiare ad esempio il prelibato Tortello di Corezzo, una specialità tipica della parte orientale

PROFILI

del Casentino, che affonda le sue radici nell'origine nomade della popolazione locale; o farsi conquistare dalle proposte della Sagra del Gorgonzola, una vera e propria festa che celebra il delicato e stuzzicante sapore del tradizionale formaggio DOP lombardo non solo attraverso degustazioni e assaggi, ma anche tramite il complesso di tradizioni conservate all'interno del suo nome. Sfidiamo chiunque a rimanere indifferente agli stimoli inebrianti della Sagra del Tartufo di Acqualagna, l'unico territorio che possiede tutti i tipi di tartufo fresco tutto l'anno: il tartufo bianco, il tartufo nero pregiato, il tartufo bianchetto o "marzuolo" e il tartufo nero estivo o "scorzone", o al profumo irresistibile del Brigidino di Lamporecchio, prodotto simbolo del territorio toscano a base di uova, zucchero, semi d'anice, sale e farina, nato dalla confusione di Suor Brigida nella preparazione dell'impasto delle osterie.

E' così che durante i tre giorni sono previsti spettacoli, mostre, incontri, workshop in un crescendo coinvolgente e stimolante. I cultori del buon vino potranno partecipare ad esempio ENOGENIO, appuntamento a cura dell'AIS, (associazione italiana sommelier), 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. Immaneabile "I giochi del territorio", ovvero i giochi della tradizione, all'aria aperta momento di convivialità fra grandi e piccini.

www.territorinfestival.com

FORTE DEI MARMI (LU)

24 agosto Bagno Roma di Levante (il concorso)

25 agosto La Capannina (la premiazione)

"A TAVOLA SULLA SPIAGGIA"
XVIII EDIZIONE

Una Forte Jacket su misura, una scultura in bronzo, un ritratto a olio, week-end culturali negli alberghi della catena UNA Hotels, una Ferrari California e una Maserati GTS a disposizione per un fine settimana, gli argenti di Cassetti, gli orologi Locman, vini pregiati in magnum, sono soltanto alcuni dei premi, per un valore superiore ai 18.000 euro, che saranno assegnati in un simpatico show nella storica Capannina di Forte dei Marmi il prossimo mercoledì 25 agosto.



TERRITORI IN FESTA

Approda a Montecatini Terme la IV edizione di Territori in festival (TIF), la manifestazione ideata dal gastronomo Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio Italiano. Il festival aprirà i battenti venerdì 24 settembre con la presentazione de "Il manifesto delle sagre", un'interessante confronto fra esperti, operatori del settore ed istituzioni, per delineare ciò che rende vera una sagra. Durante le giornate di sabato 25, dalle 10 alle 22, e domenica 26, dalle 10 alle 20, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia. Quest'anno fra le novità è da segnalare il Concorso Web a testimonianza di come la tradizione viaggi a pari passo con l'innovazione, anche tecnologica. Inoltre sarà allestito un variegato e ricco Mercato. Ma non è tutto: durante i tre giorni sono previsti spettacoli, mostre, incontri, workshop in un crescendo coinvolgente e stimolante. I cultori del buon vino potranno partecipare ad esempio all'enogenio, 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.

www.territoriinfestival.com



MARTINI & MUSICA

I tanti eventi degli Mtv Days hanno scaldato e divertito il pubblico di Torino, e non solo, durante le calde notti di fine giugno. A rinfrescare i "bollenti spiriti" Martini Rosato e Martini Soda, sponsor ufficiali della manifestazione: un'accoppiata vincente, che ripropone e conferma lo speciale connubio tra Martini e musica. Due prodotti sempre più apprezzati e conosciuti, anche grazie alla nuova campagna pubblicitaria su web, radio e carta stampata, che vede come due testimonial d'eccezione, Giorgia Surina e Alessandro Cattelan. Martini Rosato e Martini Soda, inoltre, sono stati presenti anche nel centro città, luogo in cui le principali manifestazioni musicali hanno avuto luogo. I drink sponsor ufficiali dell'evento sono stati serviti all'interno delle aree vip dei diversi eventi e al concerto finale.

www.martinierossi.it



A SETTEMBRE SI TORNA SUI BANCONI

Istruire i nuovi professionisti del mondo della miscelazione e non solo. Flairway, scuola di formazione con sede a Verona, propone corsi per consulenza ai locali, ricerca e formazione del personale, progettazione tecnica, fornitura, attrezzatura e macchinari, prodotti e listini cocktail. La

struttura 'Mixing Lab' organizza corsi di bartending e working flair, ma anche master che spaziano dalla miscelazione estrema (molecular mixology), al top del flair internazionale (flair master class). Un servizio innovativo offerto da anni è il bar catering, il cocktail bar dove vuoi, come vuoi: per matrimoni, cene aziendali, party privati. Inoltre, da settembre ripartono i corsi di caffetteria, miscelazione molecolare, barman e bartender, approccio al vino, aperitivo e finger food.

www.flairway.com, e-mail info@flairway.com, tel. 045 4540554.

CAMPARI BAG

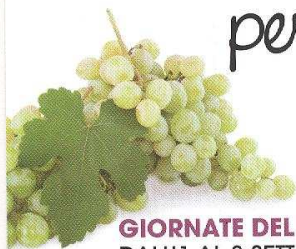
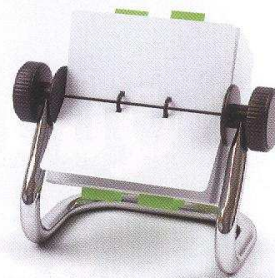
Durante la settimana della moda, che ha avuto luogo lo scorso giugno a Milano, è stata presentata da SKITSCH la nuovissima Campari Anniversary Bag, la borsa realizzata da Carimina Campus e firmata dall'artista Ugo Nespolo. Questa borsa colorata ed originale, creata per la celebrazione dei 150 anni dell'azienda, è stata preceduta da un'altra iniziativa commemorativa, la Volta Campari, che ha accolto i viaggiatori della Stazione Centrale di Milano fino al 31 gennaio scorso. Gli enormi teli in pvc utilizzati per la realizzazione della volta sono stati spediti, una volta smontati, alla Carimina Campus per la creazione delle borse, realizzata in tiratura limitata, solo 150 esemplari. Tutti pezzi unici, le Campari Anniversary Bags sono create da Ilaria Venturini Fendi ed autografate da Ugo Nespolo.

www.campari.com



e' AGENDA

per non dimenticarci che...



GIORNATE DEL VINO

DALL'1 AL 3 SETTEMBRE - CALDARO (ALTO ADIGE)

Maestri cantinieri ed enologi esperti guidano i visitatori alle degustazioni di oltre 150 vini bianchi e rossi del territorio, accompagnati dalle specialità gastronomiche altoatesine a base di formaggio, speck e frittelle dolci. "Convincere con la qualità" è il tema di questa XXV edizione che si svolge nella piazza principale di Caldaro. Mercoledì primo settembre, invece, Roland Dissertori accompagnerà turisti ed estimatori in una passeggiata lungo il Sentiero del Vino, alla scoperta dei vigneti di Caldaro.

info@wein.kaltern.com



SPECKFEST ALTO ADIGE IGP

1 - 3 OTTOBRE 2010 - VAL DI FUNES (BOLZANO)

Lo Speck Alto Adige Igp rinnova l'invito a partecipare alla festa dello Speck che si terrà a Santa Maddalena, paesino pittoresco alle falde delle Dolomiti. Dopo il successo dello scorso anno, quest'anno la manifestazione è arrivata all'ottava edizione, durerà ben 3 giorni, da venerdì 1 a domenica 3 ottobre 2010. Durante quest'evento all'insegna del gusto e della tradizione avranno luogo manifestazioni musicali, un mercatino di prodotti artigianali, tra cui miele e marmellate fatti in casa.

www.speckfest.it



TASTE OF MILANO

DAL 23 AL 26 SETTEMBRE - MILANO

Come Londra, Città del Capo, Dubai, Sydney, Amsterdam, Edimburgo e Dublino, il cuore verde di Milano, il Parco Sempione, viene trasformato nel più grande temporary restaurant mai allestito, con 12 fra i migliori ristoranti della città per proporre agli appassionati della buona tavola e dell'alta cucina un'esperienza unica. Sarà infatti possibile pranzare e/o cenare nei migliori ristoranti della città spostandosi solo di pochi metri nella natura e nella tranquillità.

Tel. +39 02 36539650 - info@tasteofmilano.it



STREET DINNER

IL 4 SETTEMBRE - FERRARA

Il 4 settembre Ferrara sarà imbandita per un esclusivo picnic a lume di stelle, il primo "social dinner" all'aria aperta tra scorci mozzafiato, in un tourbillon di sorprese. A fine estate un esercito di gourmet scenderà nelle suggestive vie di Ferrara armato di tavolo personale, sedia e borsa straripante di leccornie per cenare in compagnia. Un'occasione irripetibile per vivere intensamente luoghi e monumenti che di solito si possono solo ammirare, coniugando al contempo arte e cibo, convivialità e grande qualità.

www.streetdinner.info

TERRITORI IN FESTIVAL

DAL 24 AL 26 SETTEMBRE

MONTECATINI TERME (PISTOIA)

Approda a Montecatini Terme la quarta edizione di Territori in Festival, manifestazione ideata dal gastronomo Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze provenienti da tutto il territorio italiano. Montecatini Terme, terra ricca di produzioni artigianali ed enogastronomiche nonché "territorio" per antonomasia intriso di ricchezze naturali, artistiche e culturali, diventa lo scenario di un programma ricco di spettacoli, mercati, laboratori, performance, workshop e degustazioni.

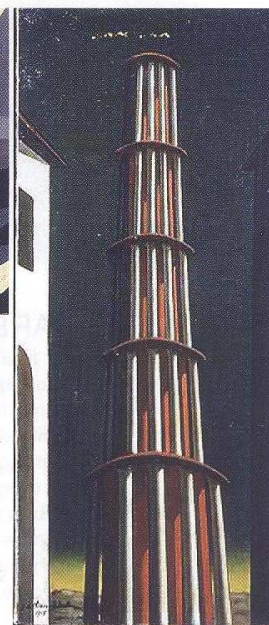
www.territoriinfestival.com



VIDEO
SUAbitare il Tempo - Maison Objet
Agenda
www.leonardo.tv/arredamento/eventi**BIENNALE DES ANTIQUAIRES**

Parigi, dal 15 al 22 settembre

Per collezionisti e appassionati d'arte, la Biennale parigina, che festeggia quest'anno il suo 25° compleanno, è un appuntamento imperdibile, ma lo è anche per tutti coloro che vogliono testare in maniera diretta il rapporto dialettico dell'arte moderna con le opere più antiche. Tra lavori di Matisse, Picasso, Balla, Fontana e Braque, spiccano i Tre studi del corpo umano di Francis Bacon presentati dalla Marlborough Gallery di New York e il debutto dell'italiana Tornabuoni Art con tele di Boetti, Fontana e Picasso (www.bdafrance.eu)

15**24****COMO LUXURY**

Como, dal 24 al 26 settembre

Negli spazi di

Villa Olmo, il lago di Como fa da cornice alle migliori espressioni del lusso in quello che mira ad essere un appuntamento di riferimento per il settore. Tra eccellenze gastronomiche e produzioni di qualità, l'attenzione è puntata anche sul turismo di lusso, tema del convegno del venerdì, e sul "Luxury Wedding Day", il matrimonio da sogno che ha eletto il lago a meta ideale (www.comoluxury.it)

**29****AILATI. RIFLESSI DAL FUTURO**

Venezia, dal 29 agosto al 21 novembre

In concomitanza con la Mostra Internazionale di Architettura, l'esposizione all'Arsenale ideata da Luca Molinari per il Padiglione Italia è un gioco di specchi con la parola Italia per una riflessione sull'architettura presente e futura del nostro paese. Le tre sezioni in cui è articolato il percorso offrono un bilancio sull'ultimo ventennio; approfondiscono il presente, mettendo in luce quanto di qualità è stato realizzato e, in partnership con la rivista Wired, indicano priorità e parole chiave per il prossimo cinquantennio. Da non perdere, gli esempi virtuosi di Progettare Solidale, Abitare sotto i 1000 euro al mq, Emergenza Paesaggio e Cosa Fare dei Beni sequestrati alle mafie (www.labiennale.org)

**24****TERRITORI IN FESTIVAL**

Montecatini Terme (PT), dal 24 al 26 settembre

L'Italia è il Paese della sagre

ma pensare di poter prendere parte a più di un evento contemporaneamente e nello stesso posto sembrerebbe una chimera. Non lo è stato per Davide Paolini, ideatore della kermesse che, per le vie di Montecatini, ha riunito, lo scorso anno, 21 sagre nostrane. Almeno altrettante anche quest'anno, tra degustazioni, mercati, incontri e spettacoli. Da non perdere, il Tortello di Corezzo, il Brigidino di Lamporecchio e i prelibati Tartufi di Acqualagna (www.territoriinfestival.com)

La festa dei territori

Da ven 24 a dom 26 torna a Montecatini Terme *Territori in Festival (TIF)*, una tre-giorni dedicata alla promozione delle eccellenze enogastronomiche e culturali del nostro Paese, rappresentata dalle sagre.

Si inaugura ven 24 con la presentazione de "Il manifesto delle sagre" e un dibattito fra esperti, istituzioni e operatori del settore. Sab 25, dalle 10 alle 22, e dom 26, dalle 10 alle 20, degustazione dei prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia e non solo: impossibile resistere al brigidino di Lamporecchio, allo Zafferano Purissimo di Maremma e al Tartufo di Acqualagna.

Fra le novità il Concorso Web "Territori a tavola". Inoltre "Enogenio" a cura dell'AIS, degustazione guidata attraverso alcuni territori del mondo, e "I giochi del territorio" per grandi e piccini.

Da ven 24 a dom 26 - Montecatini Terme - infoline 0572 911864 - info@territorinfestival.com





IL CONCORSO

PER MORDERE LA GRANDE MELA

■ Dal 1 settembre al 13 febbraio, acquistando 2 confezioni tra le gamme Primi Piatti, Contorni e Pollo alla Diavola o 4 Saffi in Padella Findus, si potranno vincere 4 giorni a New York con cena in un ristorante esclusivo e 4.000 euro da spendere con un personal shopper. Oltre ai 24 viaggi, Gusta il Meglio di New York mette in palio 4.500 paddle Salsami e 2.400 grembiuli Fofia. Info: www.4saffiinpaddella.it.



ORGOGGIO NAZIONALE

■ Piatti a base di pasta e di riso, gnocchi e zuppe saranno i protagonisti della manifestazione

I Primi d'Italia, organizzata dal 23 al 26 settembre a Foligno (PG). Nel corso dell'evento, che giunge quest'anno alla 12esima edizione, si riscopriranno e degusteranno i piatti simbolo del Bel Paese con l'intervento di personaggi dello spettacolo e chef stellati. Info: www.primiditalia.it.

ADUNATA DI SAPORI

■ Tante sagre raccolte in un'unica manifestazione. È così che si presenta

Territori in Festival (www.territorinfestival.com), la grande festa dedicata alle eccellenze del territorio nazionale con prodotti "rubati" alle fiere di tutta Italia e riuniti a Montecatini Terme (PT) dal 24 al 26 settembre.



UNA CENETTA OPEN AIR

■ Sarà organizzato come una appassionante caccia al tesoro via sms il primo Street Dinner che si terrà il 4 settembre tra le splendide vie di Ferrara. Ai partecipanti sarà fornita una felpe di riconoscimento e una borsa contenente tutte le prelibatezze e il necessario per apparecchiare il proprio tavolino (anch'esso fornito, insieme alle sedie) nei luoghi all'aperto più belli della città. Per acquistare i pacchetti cena e soggiorno: www.streetdinner.info.

Sfornando prelibatezze

■ Organizzato da Pyrex in collaborazione con numerosi altri marchi come Buitoni, Angelo Parodi, Smeg, Lago e Fornet, Forno Festival torna quest'anno arricchito da nuove iniziative legate alla preparazione delle pietanze al forno. A settembre, per esempio, si aprono le iscrizioni ai corsi che, dal nord al sud, diverse scuole di cucina organizzeranno gratuitamente nelle giornate del 2, 9 e 16 ottobre. Per conoscere le scuole partecipanti e dare la propria adesione: www.fornofestival.it.



Pane e companatico

SAPIENZE E DELIZIE DI TERRITORIO



■ Lo speck, prodotto simbolo della cultura gastronomica altoatesina, sarà protagonista per l'ottava volta del tradizionale Speckfest Alto Adige Igp. La manifestazione, arricchita da mercatini, degustazioni e spettacoli, si terrà dall'1 al 3 ottobre a Santa Maddalena (BZ), in Val di Funes. Info: www.speckfest.it.

■ La piazza del Duomo di Bressanone (BZ) farà anche quest'anno da palcoscenico al grande spettacolo dei panificatori raccolti in occasione del Mercato

del Pane e dello Strudel Alto Adige/Südtirol. Pani e dolci tipici saranno prodotti e venduti dall'1 al 3 ottobre. Info: www.mercatodelpane.it.

■ Sarà dedicata a un viaggio nelle culture del pane in Italia e all'estero la decima edizione di Pane Nostrum, la Festa Internazionale del Pane che si terrà dal 16 al 19 settembre a Senigallia (AN). Per conoscere il programma: www.panenostrium.com.



L'AGENDA DEL MESE

Appuntamenti

» 10-19 SETTEMBRE
Festival del prosciutto di Parma

Prosciuttifici aperti per consentire a tutti di vedere come stagiona una coscia, visite ai musei dei salumi, poi cene nei borghi, mostre, teatro e prodotti tipici al Festival itinerante sulle colline parmensi che terminerà in città il 18-19 con una grande festa nelle piazze.

Numero verde 800165300

» 16-19 SETTEMBRE
Pane nostrum

Viaggio nelle culture del pane a Senigallia (An) per la "Festa internazionale del pane": forni a cielo aperto, corsi gratuiti di panificazione, acquisto e degustazione di pani tipici delle regioni d'Italia.

www.panenosttrum.com

» 24-26 SETTEMBRE
Territori in festival

Una sagra delle sagre. Montecatini Terme (Pt) mette a confronto, anche a tavola, le eccellenze gastronomiche di 30 luoghi diversi: tortelli salentini di Corezzo, tartufi di Acqualagna, brigidini di Lamporecchio e molti altri...

www.territorinfestival.com



Qui la tavola è afrodisiaca

Cioccolato, caffè, zafferano, spezie... Sono loro i cibi protagonisti di "Aphrodisiac", festival dell'afrodisiaco che si tiene a Città della Pieve (Pg). Oltre a degustazioni a tema e cene, sono previste letture di letteratura erotica antica e contemporanea, film, spettacoli di danza e un mercatino dove trovare l'afrodisiaco preferito.

www.apbrodisiac.it

» 9/12
settembre

» 4
settembre
Per strada

Ferrara lancia la moda del social dinner per visitare le città fra un boccone e l'altro. E così, a chi parteciperà alla prima edizione del suo "Street dinner", un sms comunicherà dove spostarsi per bere l'aperitivo, ritirare la street dinner bag oppure dove affrettarsi per il view dinner, ossia il posto suggestivo in cui recarsi per il finale con sorpresa della serata.

Tel. 0532201365,
www.streetdinner.info



A San Vito Lo Capo

» 21/26
settembre

Cuscus da tutto il mondo

Serviranno almeno 4 tonnellate di semola di grano duro per il cuscus della XIII edizione del "Cous Cous Fest". Lo cucineranno chef di 7 paesi dell'area mediterranea (oltre all'Italia) e servirà per preparare le ricette della gara gastronomica internazionale che, con "sfide" a eliminazione, decreterà il cuscus migliore. Nelle "Case del cuscus" si potranno poi degustare le ricette tipiche dei paesi partecipanti, da quello di tradizione sanvitese a base di pesce alla versione più esotica del Maghreb, fino a quello arabo servito sotto una tenda berbera. A cornice della manifestazione, concerti, dibattiti e, per finire in dolcezza, cassatelle, cannoli e *sfince* (frittelle). Di cuscus lo scorso anno ne sono state distribuite 30 mila porzioni.

Tel. 0923974300, www.couscousfest.it



Braciole alla napoletana

In Campania, per festeggiare la domenica, è tradizione mangiare piatti a base di ragù. Già, ma quale ragù? Non parliamo di quello più famoso (bolognese) che vuole il trito di sedano, carota e cipolla e la carne macinata. Quello campano è una preparazione ben più sostanziosa, con aggiunta di alcuni ingredienti agrodolci. Prevede l'utilizzo di diversi tagli di carne di manzo (anteriori e poco pregiati, che necessitano di lunga cottura), uvetta, pinoli, formaggio, lardo, noce moscata e prezzemolo. Queste braciole di maiale (che nulla hanno a che fare con la classica costoletta arrostita) ne sono una gustosissima variante, d'impronta un po' moresca, con il tradizionale ripieno dal gusto dolce piccante.

INGREDIENTI per 4 persone

- 8 fettine di lonza di maiale g 900
- 100 g di prosciutto crudo
- 50 g di uvetta
- 50 g di capperi
- 50 g di strutto
- 30 g di pinoli
- pane grattugiato
- salsa di pomodoro
- peperoncino piccante
- olio d'oliva extra vergine, sale e pepe.

SEGUI LA NOSTRA RICETTA. ECCO I TRE PASSAGGI FONDAMENTALI



1 Ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti. Con il batticarne appiattite leggermente le fette di maiale, poi con un coltellino affilato togliete le eventuali sbavature, pareggiando bene le fette. Mettete lo scarto che avete tolto sul tagliere, unite il prosciutto, i capperi ben lavati, l'uvetta scolata e asciugata e i pinoli.



2 Tritate tutto finissimo, aggiungete una cucchiaiata di pane grattugiato, mescolate bene e distribuite il composto sulle fette di carne: arrotolatele, poi, su loro stesse fissandole con uno stecco (oppure con un filo di spago). Fate scaldare sul fuoco un recipiente con lo strutto e quattro cucchiaiate d'olio.



3 Rosolate gli involtini e, quando sono coloriti, bagnateli con un bicchiere d'acqua allungato con due cucchiai di salsa di pomodoro. Salate, pepate e unite un pezzetto di peperoncino. Coprite e cuocete a fuoco basso per circa due ore, mescolando e aggiungendo acqua se il tutto dovesse asciugare. A cottura finita (togliete lo spago) servite gli involtini bagnati con il loro sugo.

di Matteo Canè e Sonia Petruso

Sagre e feste popolari

Pane, bread, brot

• Dal 16 al 19 settembre a Senigallia, in provincia di Ancona, c'è la X edizione di Pane Nostrum, la kermesse dedicata al pane. Al farro, di segale, la Mafalda siciliana con il sesamo, lo svizzero Zopf (treccia al burro) e l'Ur-Paarl con i semi di finocchio della Val Venosta, sono solo alcuni dei prodotti che si possono assaggiare e comprare.

Info: www.panenostrum.com



L'abbuffata di peperoncino

• Dal 9 al 13 settembre, a Diamante in provincia di Cosenza si celebra l'ingrediente principe della cucina calabrese: il peperoncino. Oltre all'acquisto di prodotti locali a base di peperoncino come formaggi e insaccati, i visitatori non possono perdere il Campionato Nazionale dei Mangiatori di Peperoncino. Info: Accademia italiana del peperoncino: 333-7231025.

Frutti e cibi in estinzione

• Il 25 e 26 novembre a Guastalla in provincia di Reggio Emilia si gustano sapori tradizionali, che rischiano di perdersi come il formaggio di vacca rossa reggiana, il lardo di cinta senese o la cipolla borettana. Durante la manifestazione, anche tre gare di cucina: quella di mostarde e marmellate, del tortello e dell'aceto balsamico.

Info: www.pianteeanimaliperduti.it

la sagra del mese

La sagra delle sagre

Dal 24 al 26 settembre a Montecatini Terme (PT) c'è la IV edizione di Territori in Festival, la manifestazione che promuove e valorizza le migliori eccellenze enogastronomiche e culturali italiane. Il tortello di Corezzo, la sagra del gorgonzola, del tartufo di Acqualagna, del brigidino di Lamporecchio e molte altre si danno appuntamento in un unico posto per presentare e offrire i loro prodotti.

Info: www.territoriinfestival.com



NEWS EVENTI

Territori in festival kermesse di tipicità

Raccontare un luogo o una regione attraverso le sue migliori espressioni culturali ed enogastronomiche. È l'intento di Territori in Festival, la manifestazione ideata dal gastronomo Davide Paolini dedicata alla promozione e valorizzazione dell'enogastronomia di tutta Italia, che si svolge dal 24 al 26 Settembre a Montecatini Terme (territoriinfestival.com). Sotto i riflettori della kermesse ci sono le sagre, significative e popolari espressioni della tradizione, che quest'anno supereranno di certo le 21 dell'edizione passata. Fra queste, la Sagra dello zafferano di Navelli (Aq), una delle



Lo ZAFFERANO DI NAVELLI (Aq), uno dei prodotti a Territori in Festival.

NUMERI

- ☐ 21 sono le sagre locali che hanno partecipato alla scorsa edizione
- ☐ 11.000 circa sono stati i visitatori (ingresso circa 10 euro) dello scorso anno

rano di Navelli (Aq), quella della Porchetta di Costano (pg), il Peroncin Festival, la Festa della Focaccia di Recco (Ge) o la Sagra del Raviolo di Partina (Ar), tanto per citarne qualcuna.

Ampio il mercato di prodotti alimentari artigianali e di nicchia, nell'area Kursaal.

Il festival apre i battenti con la presentazione del "Manifesto delle sagre vere", un vademecum redatto da un pool di esperti, operatori e istituzioni, che si propone di delineare ciò che rende "vera" una sagra.

S.d'A.

Celebrare i cibi "di confine"

Dal 23 al 26 settembre Gorizia ospita "Gusti di Frontiera", un percorso di sapori attraverso specialità italiane ed europee. Oltre alla partecipazione delle 20 regioni italiane, con le loro peculiarità inscindibilmente accom-

pagnate dai diversi vini, nei vari stand si saranno presentate molte specialità europee come il goulash ungherese, la cucina balcanica di Serbia, Albania, Montenegro, la gastronomia slovena e quella croata (www.gois.it).

Non mancheranno i formaggi francesi, il Foie Gras della Normandia, le ostriche e lo Champagne. Mentre a "Borgo Austria" i protagonisti saranno i sapori decisi della Stiria e della Carinzia. Inoltre, accanto agli stand dei Balcani e della Slovenia faranno capolino due novità: per la prima volta sul palcoscenico di "Gusti" saliranno le specialità gastronomiche dalla Spagna e dalla Repubblica Ceca.

M.B.



agenda agenda agenda agenda agenda agenda agenda agenda agenda agenda agenda

agenda



menu di ristoranti, bar e tavole calde; accanto a incontri e workshop sarà allestita un'area dimostrativa di ristorazione bio.

Uno spazio sarà interamente dedicato



alla conoscenza e allo studio di rimedi naturali, integratori, prodotti di bellezza e piante officinali. Con iniziative volte alla sensibilizzazione dell'infanzia verso i problemi dell'ambiente, aree dedicate alle novità dell'eco design e all'utilizzo di materiali riciclabili, Sana conferma il suo impegno nel campo dello studio delle energie rinnovabili e della riduzione dei consumi. Novità di questa edizione È il premio giornalistico "Comunicare Bio" che si propone di portare alla luce articoli e servizi che presentano e approfondiscono temi legati all'agricoltura biologica e allo stretto legame tra alimentazione, salute e ambiente.

Tel. 02.70600135

sana@bolognafiere.it

San Vito lo Capo (TP)

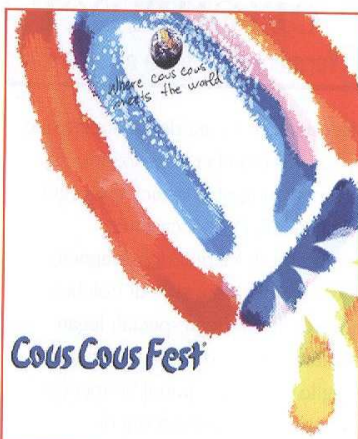
Dal 21 al 26 settembre
Cous Cous Fest

L'evento, giunto alla sua tredicesima edizione, celebra un confronto tra paesi dell'area euro-mediterranea e non solo, prendendo spunto dal cous

cous, piatto comune a moltissime culture. Sono otto (Costa d'Avorio, Francia, Israele, Italia, Marocco, Palestina, Senegal e Tunisia) i paesi protagonisti della manifestazione di quest'anno che si sfideranno proponendo i loro cous cous a una giuria composta da giornalisti ed esperti, presieduta da Edoardo Raspelli, giornalista enogastronomico e conduttore di lungo corso di Melaverde. Gli esperti saranno affiancati dalla giuria popolare che decreterà il miglior cous cous del 2010.

<http://www.couscousfest.it>

ufficioturistic@comune.sanvitolocalpo.tp.it



Montecatini Terme (PT)

Dal 24 al 26 settembre
Territori in Festival

Dal 24 al 26 settembre 2010, approda a Montecatini Terme la IV edizione di "Territori in festival", manifestazione ideata dal gastronomo Davide Paolini, dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali proveni-



enti da tutto il territorio italiano. Montecatini Terme, terra ricca di produzioni artigianali e di bellezze naturali, diventa lo scenario di un programma ricco di spettacoli, mercati, laboratori, performance, workshop e degustazioni, un vero e proprio percorso itinerante per le vie della città tra intrattenimento e arte, gusto e cultura. Venerdì 24 settembre si svolgerà "Il manifesto delle sagre", un confronto fra esperti, operatori del settore ed istituzioni volto a definire ciò che rende vera una sagra; nei giorni seguenti sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia. La kermesse rappresenta un'opportunità unica per assaggiare pietanze quali il prelibato tortello di Corezzo, una specialità del Casentino, il gorgonzola, re dei formaggi lombardi nelle sue varie declinazioni, e ancora il tartufo di Acqualagna o il brigidino di Lamporecchio, prodotto simbolo del territorio toscano a base di uova, zucchero, semi d'anice, sale e farina. La manifestazione prevede inoltre "Enogenio", uno spazio dedicato ai cultori del buon vino, un ricco mercato e "i Giochi del Territorio", un'area riservata al divertimento dei più piccoli.

info@territoriinfestival.com

facebook.com/pages/Territori-In-Festival

Il tuo calendario

Mercoledì

1 PRENOTA L'ANTIRUGHE
Da oggi andando sul sito www.boots-laboratories.com è possibile scoprire le farmacie dove sarà in vendita la linea Serum 7, l'antirughe di Boots che, dopo aver conquistato milioni di donne inglesi, sbarca in Italia. Potrai anche prenotare la tua confezione.

8 LE MANOVRE GIUSTE
Un Corso di pronto soccorso gratuito, per evitare il soffocamento dei bambini. Lo propongono a Vigna di Valle (Roma) la Croce Rossa Italiana e Cappingini, società di consulenza. Hai tempo fino al 18 per iscriverti. Info: www.criroma.it

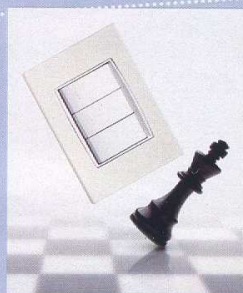
17 BENESSERE PER LA MENTE
Oggi a Modena, Carpi e Sassuolo prende il via il Festival della Filosofia. Fino al 19, nelle piazze delle cittadine modenesi, lezioni, dibattiti, mostre. Info: www.festivalfilosofia.it

22 PANE E SALAME
È partito da Milano Momenti d'autore in tour: viaggio in venti tappe per condividere esperienze sensoriali legate al cibo, con lezioni sull'arte del panino e degustazioni. Info: www.negroni.com

29 GIOCO PER CRESCERE
A Torino si tiene il seminario Gioco e benessere, l'esperienza ludica per i bambini disabili, dedicato a insegnanti, educatori, genitori. Info: www.fondazionepeaidea.it

Giovedì

2 FAI IL TAGLIANDO ALLA DENTIERA
Fino al 21 è attiva la Campagna di controllo gratuito della protesi dentale promossa da Polident e Andi. Chiamando il numero verde 848-000200 puoi controllare le protesi parziali o totali. Info: www.lamiaprotesi.it



16 CONCORSO "INTIMO"
Finisce oggi il concorso Hai tanti modi per sentirti fresca in ogni momento: con un divertente test su www.chilly.it potrai vincere una fornitura completa di prodotti per l'igiene intima.

23 UN SMS PER LA RICERCA
Un contributo alla lotta contro la distrofia muscolare. Lo puoi dare inviando entro il 3 ottobre un sms al 45505, per sostenere i progetti di ricerca dell'Associazione Amici del centro Dino Ferrari.

30 DENTI SENSIBILI?
Società Italiana di Ortodonzia (S.I.D.O.) e Colgate promuovono oggi la Giornata della Sensibilità Dentale: gli specialisti sono a tua disposizione per una visita di controllo gratuita. Info: 800-144917.

Venerdì

3 PENSARE CON FANTASIA
È dedicato alla creatività, e vi partecipano artisti, psicoanalisti, neuroscienziati. È il Festival della mente. Fino al 5 a Sarzana (Sp). Info: www.festivaldellamente.it



10 PARTITA A SCACCHI
Fino al 12, a Marostica (Vi) si tiene la Partita di scacchi viventi: oltre 700 figuranti in costume, tra "pezzi", acrobati e sbandieratori, si contendono il cuore di una dama. Info: www.marosticascacchi.it



24 SI MANGIA!
Dal 21 al 26 a S. Vito lo Capo (Tp) si svolge il Cous Cous Fest (info: 0923-974300). A Montecatini (Pt) c'è Territori in festival, dedicato alle eccellenze italiane. Info: 0572-911864.



CORSI GRATUITI DI GOLF E NORDIC WALKING PER TENERSI IN FORMA, LEZIONI DI CREATIVITÀ CHE FANNO BENE ALLA MENTE, SOLIDARIETÀ PER AIUTARE GLI ALTRI. ECCO GLI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE PER UN MESE PIENO DI ENERGIA

Testo di **Chicca Belloni**

Appuntamenti

Mostra Nazionale del Cavallo

Tra le più antiche fiere di cavalli d'Italia: la prima edizione risale al 1032. Nell'ambito dell'evento anche i Saloni delle attrezzature e della promozione ippica, dell'artigianato storico e l'angolo gastronomico di EQUIGusto.

Info:

www.mostradelcavallo.com

10-12 settembre

Città di Castello (Pg) Umbria

Douja d'Or

Concorso enologico nazionale di grande promozione per il settore, accompagnato da degustazioni, convegni e spettacoli. Domenica 12 torna anche il Festival delle Sagre, definito "la più vera rappresentazione di vita contadina".

Info: www.doujador.com

www.festivaldellesagre.it

10-19 settembre Asti Piemonte

La Spada nella Rocca

Festa medievale che invade il centro storico con spettacoli a tema, animazioni e degustazioni in locande e ristoranti. Alcuni locandieri sono in costume d'epoca, il "mercato dei vivandieri" invoglia a degustare antichi sapori.

Info: www.comune.fontanellato.pr.it

11 settembre Fontanellato (Pr) Emilia Romagna

Festa in armi dell'antica marca

Presso la Masseria del Colmel dei Torri si svolge la terza edizione della festa che vede protagonisti uomini e donne d'arme, arcieri, balestrieri, musiche e danze medievali.

Info: 0432529046

11-12 settembre Pagnano d'Asolo (Tv) Veneto

Toscana

L'ITALIA IN FIERA

Territori in Festival trasforma la città in un percorso itinerante tra intrattenimento e arte, gusto e cultura, racchiudendo in un'unica manifestazione i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia. Tra i protagonisti della IV edizione il prelibato Tortello di Corezzo, specialità del Casentino, il Tartufo di Acquafredda, il Brigidino di Lamporecchio e tante altre bontà per un comodo viaggio nel gusto, da fermi!

Info: www.territoriinfestival.com

24-26 settembre, Montecatini Terme (Pt)



Valle d'Aosta

RITORNO DAGLI ALPEGGI

Il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop, il prosciutto prodotto a Saint Rhemy en Bosses, a venti chilometri da Aosta, è protagonista della manifestazione La Desarpa, che rievoca il ritorno a valle, al termine dell'estate, delle mandrie dagli alpeggi. Mucche, capre e pecore sfilano in corteo lungo le vie di Aosta; si possono gustare i prodotti del territorio e visitare una vera fattoria nel centro cittadino.

Info: www.jambondebosses.it

26 settembre, Aosta



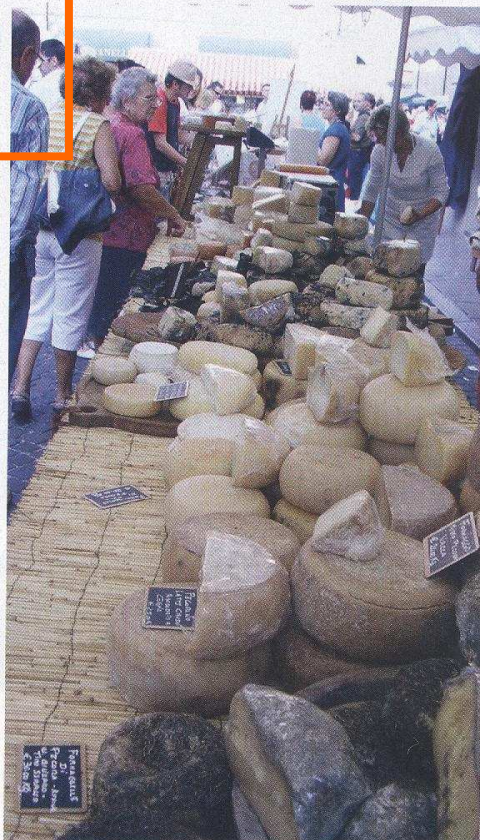
Emilia Romagna

LAMBRUSCO E GALLINE IN AFFITTO

Guastalla diventa custode della biodiversità grazie alla manifestazione Piante e Animali Perduti, che mette insieme frutti rari e fiori antichi, prodotti tipici e animali ormai introvabili, ma che un tempo animavano le aie e i cortili. Tra le curiosità dell'edizione 2010 il primo Raduno nazionale dei Gas - i gruppi di acquisto solidale -, fattorie didattiche, la Disfida del Tortello, lo stand del baratto, e iniziative singolari come "Affitta una gallina" che offre la possibilità di portarsi a casa una gallina ovaia per un mese. In esposizione e in vendita prodotti tipici, con degustazioni guidate per assaggiare sapori dimenticati come quello del formaggio della vacca rossa reggiana o della bianca modenese, il culatello della mora romagnola, il lambrusco di fogarina.

Info: www.pianteeanimaliperduti.it

25-26 settembre, Guastalla (Re)



SETTIMANALI

APPUNTAMENTI

di Alessandra Lucarelli



CALICI DI STELLE

Nella notte più romantica dell'anno, il tradizionale appuntamento estivo che offre ai turisti la possibilità di godersi "la pioggia di lacrime di San Lorenzo" in compagnia di un vino di qualità.

Quando: martedì 10 agosto

Dove: cantine che aderiscono al Movimento Turismo del Vino

Info: www.movimentoturismovino.it

On the most romantic night of the year, the traditional summer event offering visitors the chance to enjoy "San Lorenzo's tear shower" and a good glass of wine.

When: Tuesday, August 10th

Where: at the wineries joining the Wine Tourism Movement initiative

Info: www.movimentoturismovino.it



BENVENUTA VENDEMMIA

Numerose aziende toscane aprono le porte e permettono a turisti e visitatori di assistere alle fasi tipiche del ciclo di produzione, coinvolgendoli direttamente attraverso passeggiate fra i vigneti, visite alle aziende, degustazioni dei prodotti tipici abbinati ai vini di produzione.

Quando: domenica 19 settembre

Dove: cantine che aderiscono al Movimento Turismo del Vino

Info: www.movimentoturismovino.it

Many Tuscan wineries open their doors to visitors and tourists who have the chance to visit the estate, follow the main production stages, walk through the vineyards and taste wine and local food products.

When: Sunday, September 19th

Where: at the wineries joining the Wine Tourism Movement initiative

Info: www.movimentoturismovino.it



ENOGENIO

All'interno di Territori in Festival, un'illustrazione degustativa di eccellenze e rarità enologiche raccontata professionalmente dai Sommelier vincitori del concorso "Primo Sommelier di Toscana".

Quando: domenica 25 settembre

Dove: Montecatini Terme

Info: www.territoriinfestival.com

Within the Territori in Festival event, an introduction to top-quality and rare wines by professional sommeliers who have won the "First Sommelier in Tuscany" competition.

When: Sunday, September 25th

Where: Montecatini Terme

Info: www.territoriinfestival.com



WINE TOWN

Un percorso/degustazione indirizzato a chi ama il vino e l'autore, la sua storia e la sua evoluzione. Nella splendida cornice della città di Firenze, quattro giorni per incontrare i grandi nomi del vino e degustare le loro eccellenze.

Quando: 30 settembre - 3 ottobre

Dove: Firenze

Info: www.winetownfirenze.com

A tasting event meant for those who love fine wine, its history and development. In the beautiful setting of Florence, four days to meet the great names of wine-making and taste their wines.

When: 30 September-3 October

Where: Florence

Info: www.winetownfirenze.com

EVENTI UNA MARATONA BENEFICA

NELLA BELLA FIRENZE
SI CORRE PER LA VITA

A CURA DI SARA ZIMBALDI

Si snoderà per le strade di Firenze l'ottava edizione della corsa di beneficenza "Corri la Vita". L'appuntamento è domenica 26 settembre, in Piazza della Signoria, dove prenderanno il via sia la maratona competitiva (12 km) che la passeggiata di 5,7 km tra il centro storico e l'Oltrarno, durante la quale sarà possibile ammirare giardini, chiese, palazzi e musei aperti per l'occasione. L'iscrizione costa 10 euro: tutti i fondi raccolti andranno a sostegno dell'attività del Ce.Ri.On (Centro di Riabilitazione Oncologica), dell'acquisto di un mammografo digitale per l'Ospedale Careggi di Firenze, del progetto "FILE Oltre il Ponte", che si occupa di una continuità di cura fra Day Hospital Oncologico e Cure Palliative e del "The Vito Distant Project in Breast Cancer Clinical Research", dedicato alla formazione di giovani medici per un maggior impegno in senologia. Testimonial dell'iniziativa: Martina Colombari (foto).

Corri la Vita, maratona benefica, Firenze, 26 settembre, www.corrila-vita.it



ALTRI APPUNTAMENTI

REGGIO EMILIA

I LUOGHI DELLA FOLLIA

fotografie di Bruno Cattani,
Galleria Parmeggiani,
dal 26 settembre al 17 ottobre,
ingresso libero,
www.fotografiaeuropea.it

MILANO

GOSPEL CONNECTION
GALA CONCERT

Teatro Ventaglio Smeraldo,
26 settembre, da 15 euro,
www.teatrosmeraldo.it

FINO MORNASCO (COMO)

ANGELO MAINERI

mostra d'arte, Villa Raimondi,
dal 28 settembre al 30 ottobre,
ingresso libero,
www.villaraimondi.com

MONTECATINI TERME (PT)

TERRITORI IN FESTIVAL 2010

tel. 0572.911864,
info@territorinfestival.com

PICCOLI "TROVATELLI"

Ventiduesima edizione per il "Dog Show italiano del bastardino", in programma il 26 settembre al Palasettembre di Chiuduno (Bergamo). Il concorso è dedicato ai "trovatelli", che sfileranno davanti a una giuria. Verrà premiata anche la LIDA di Treviso (Lega Italia Diritti Animali) che realizza i carrellini per i cagnetti disabili. Tanti gli eventi collaterali in programma nel corso della giornata. Dog Show italiano del bastardino, 26 settembre, Chiuduno (Bergamo), Palasettembre, tel. 320.7505198



PERSONAGGI LA PITTURA SGARGIANTI

ALLA RICERCA DEL



Gianni Borta nel suo studio con la modella per l'arte Elisa Mrakic, 18 anni di Udine. A destra, dall'alto, il fior di loto e la protea

di CRISTINA POZZOLI

L'anello mancante tra Impressionismo e Informale. È Gianni Borta, il protagonista dell'arte naturalistica, alla ricerca del colore, del fiore, dell'emozione perfetta. Il pittore dai colori sgargianti è fra i protagonisti de "La modella per l'arte 2010". «In questa manifestazione consacriamo la bellezza attraverso il linguaggio dell'arte che è il suo archetipo, già teorizzata dall'artista neoclassico Anton Raphael Mengs, che temeva il confronto diretto tra i sogni e la realtà, e affermava che la

bellezza è dell'anima e non degli occhi perché arriva alla vista soltanto dopo essere passata attraverso l'atto creativo» spiega il pittore, che si racconta a VIVO. «Dipingere è lotta, studio, battaglia. La pittura per me è l'accumulatore spirituale dell'uomo contro l'usura del tempo e della società. Il grande Renato Guttuso diceva: "La pittura è come un grande mare che non si riesce a trovare perché non ci si arriva mai". Affrontare la tela bianca significa cogliere la poesia quando ancora non è immagine. E allora, ecco che la tela vibra, emette suoni, è un teatro nel quale si

«In Giordania ho studiato

(Oggi in famiglia)

A TAVOLA

In Piemonte, la **tradizione** è vero equilibrio

È il motto dello staff del ristorante La Credenza. Che propone calamari alla griglia con gamberi fritti

C'è un allenatore e c'è una squadra giovane, affiatata ed entusiasta. Alla Credenza di San Maurizio Canavese la cucina funziona così: con Giovanni Grasso che mette i suoi 30 anni di esperienza a disposizione dei giovani e Igor Macchia, 32 anni, che coordina uno staff di giovanissimi. «È in questo modo che si fa crescere la ristorazione», spiega Giovanni. «Io sto in sala e posso raccontare al cliente il piatto, spiegare cosa c'è dietro, quali materie prime usiamo, trasmettere un'emozione. Igor e i ragazzi realizzano una cucina fresca, moderna, mai banale». Che riprende, elabora e ripropone la ricchissima tradizione regionale: «Il Piemonte ha una cucina di territorio ma è da sempre internazionale», continua. «Usa



Da sinistra, Igor Macchia e Giovanni Grasso. Sotto, calamari alla griglia con gamberi fritti. In basso, il vino: Gavi di Gavi Beni di Batasiolo.

accughe, capperi, tonno... Ha inventato la cucina *fusion* secolari fa! Il vitello tonnato è nato nel Cinquecento, e non è altro che la fusione di carne e pesce. Il *wasabi* giapponese è il rafano che i piemontesi già usavano per il bollito. L'importante è che la cucina *fusion* non sia *confusion*. È la capacità di trovare l'equilibrio giusto fra gli ingredienti che fa la dif-

ferenza, perché un buon piatto è come una composizione musicale, in cui tutti gli ingredienti devono fondersi in armonia».

LA RICETTA

Calamari alla griglia con gamberi fritti e salsa alle patate e zenzero. Pulite il calamaro, conservando i tentacoli. Tagliatelo in quadrati di 5

cm di lato, poi in triangoli. Conditeli con sale e pepe, quindi grigliateli per 3 minuti, girandoli una volta. Unite la farina di polenta e la farina 00 e impastate i gamberi e i tentacoli. Friggeteli in olio d'oliva e salate a fine cottura. Servite ponendo nel piatto prima la salsa di patate (sotto, la ricetta), poi i calamari e i gamberi, e decorate con erbe a piacere. **Ingredienti per 4:** un calamaro di 500 gr.; 250 gr. di patate; mezza cipolla; 200 gr. di brodo di pollo; 5 gamberi rossi di Sicilia; 100 gr. di farina di polenta; 50 gr. di farina 00; 50 gr. di succo di zenzero; pepe; sale (perfetto il sale Maldon).



SALSA DI PATATE ALLO ZENZERO

Igor Macchia arricchisce i calamari con una salsa di patate allo zenzero, versione più saporita del tradizionale purè.

- Si fa appassire la cipolla nell'olio d'oliva, si aggiungono le patate a dadini e si rosola per 5 minuti. Si copre con brodo caldo, si portano le patate a cottura, quindi si frullano, si passano al setaccio, si regolano di sale e pepe e si aggiunge il succo di zenzero.
- «Per una crema ancora più gustosa, si prepara un normale purè di patate e si monta con il frullatore a immersione, aggiungendo il brodo di pollo per ottenere la consistenza desiderata», consiglia Igor.
- Un tocco raffinato è dato dal sale Maldon: di origine inglese, rende il piatto più croccante.

a cura di **Daniela Fabbri** (cucina.oggi@res.it)

SHOW GASTRONOMICI

Superchef e cene thriller

● Doppio appuntamento a Milano. Dal 23 al 26 settembre, al parco Sempione **Taste of Milano**, superfestival gastronomico con grandi chef e mini-prezzi (www.tasteofmilano.it). Il 26, al Teatro Nuovo, prima tappa di **Invito a cena con delitto**: tra i manicaretti, i partecipanti dovranno risolvere un delitto (www.invitoacenacondelitto.com)

MANIFESTAZIONI



A Montecatini il gusto italiano

● Un viaggio nelle cucine d'Italia... stando fermi. È **Territori in Festival**, ideata dal critico Davide Paolini, che a Montecatini Terme dal 24 al 26 settembre propone una raccolta di prodotti tipici provenienti dalle sagre: dalla panissa di Vercelli fino al tartufo di Acqualagna. Info: www.territoriinfestival.com

DEGUSTAZIONI

Barilla in tour

● Parte il 26 settembre da Ravenna (per toccare poi Torino, Genova, Milano, Napoli, Bari, Palermo e Roma) **Casa Barilla**, iniziativa pensata per celebrare lo stare insieme e il buon cibo. Una struttura di 1.400 metri quadrati ospiterà gare di cucina, degustazioni, seminari tenuti dagli chef di Accademia Barilla e laboratori creativi per bambini. Calendario su www.barilla.it

Una grappa da Anniversario

● Mentre Giuseppe Garibaldi e i suoi Mille conquistavano il Meridione, un giovane di Borgo Valsugana, in Trentino, distillava vinacce con un rudimentale alambicco. Era il 1860 e nasceva la **distilleria Segnana**. La parola «grappa» non era ancora entrata nel dizionario della lingua italiana. Un secolo e mezzo dopo,

Segnana è una distilleria con grappe tra le più raffinate, figlie delle vinacce delle uve che producono le bollicine Ferrari. La distilleria è, dal 1982, di proprietà della famiglia Lunelli (nella foto, da sinistra, Marcello, Camilla e Matteo Lunelli), la stessa del Ferrari. Per i 150 anni di vita è nata **Anniversario**, che dopo la distillazione ha respirato per 12 anni nelle botti. **A tiratura limitata:** 1860, per ricordare l'anno di nascita. **D.T.**



QUOTIDIANI

PRODOTTI TIPICI

MONTECATINI. Al via da domani Territori in Festival, quarta edizione di un evento che chiama a raccolta le migliori sagre italiane. Un'occasione per scoprire (e soprattutto assaggiare) le tante ricchezze e le bontà enogastronomiche italiane.

La manifestazione, organizzata da Bkl, è ideata dal "gastronauta" Davide Paolini ed è dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle eccellenze del cibo del nostro Paese. La città diventa lo scenario di un programma ricco di spettacoli, mercati, laboratori e degustazioni, tutti dislocati lungo un percorso itinerante per le vie del centro.

Il festival aprirà i battenti domani alle 18 alle Terme Excelsior, dove verrà presentato il "manifesto delle sagre", nato da un confronto tra esperti, operatori del settore e istituzioni, che hanno delineato per la prima volta ciò che rende vera una sagra. Nel corso della presentazione i fondatori del manifesto illustreranno i principi a cui questo documento, scoprendo i contenuti di un documento che si propone di suggerire gli operatori a produrre sagre di qualità e di aiutare i consumatori a riconoscerle e valorizzarle.

Durante le giornate di sabato (dalle 10 alle 22) domenica (dalle 10 alle 20) sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia, con una selezione che vede partecipare a Montecatini solo veri inter-



MONTECATINI. Il Centro commerciale naturale fa un bilancio positivo su le "Sere d'estate a Montecatini", l'iniziativa che si è conclusa il 15 settembre e che ha richiamato ogni mercoledì in centro un grande numero di clienti attratti dalle aperture dei negozi e dai saldi estivi.

Il trenino elettrico per turisti e clienti dei negozi

«Ogni mercoledì sera - dice il presidente Claudio Chimenti - le vie cittadine sono state animate dalle vetrine illuminate dei negozi, da tanti eventi organizzati dal consorzio stesso e dalle imprese che hanno creduto nell'iniziativa. E' doveroso inoltre ringraziare l'orga-

nizzazione di Territori in festival che per due mercoledì ha allestito stand enogastronomici con prodotti tipici. Adesso, dopo questo grande sostegno dato al tessuto economico montecatinese nel periodo estivo, il Ccn è pronto ad affrontare anche il periodo autunnale con iniziative che agevolano i rapporti di fidelizzazione tra i soci e i loro clienti. Sulla scia dell'esperienza positiva dello scorso anno con il noleggio del trenino durante le aperture serali estive, anche quest'anno la

città è stata dotata di un servizio ludico turistico di questo tipo e il Ccn ha voluto partecipare al progetto acquistando una serie di biglietti per il Montecatini Express».

Da oggi, quindi, facendo acquisti nei negozi del Ccn, si potrà ricevere in regalo un biglietto valido per una corsa di 40 minuti con il trenino, che ogni giorno fino alla fine di ottobre girerà per la città con i seguenti orari: dalle 10,30 alle 12,30, dalle 16,30 alle 20 e dalle 21 alle 23.

Territori in festival invade la città

Da domani la 4ª edizione dell'evento che richiama le migliori sagre italiane

preti di un territorio e della sua storia gastronomica: il brigidino di Lamporecchio, la sagra d'la panissa (Vercelli), il tartufo di Acqualagna (Pesaro), la porchetta di Costano (Perugia), la sagra dello zafferano di Manciano (Grosseto), il peperoncino festival di Diamante (Cosenza), la sagra dei ceci e dello zafferano di Navelli (L'Aquila), la sagra della cozza di Montescudaio (Pisa), la sagra delle criscolette di Modazzana (Lucca), la festa del fagiolo di Sorana, la sagra dei cigerani di Fosciandora (Lucca), la sagra del raviolo

di Partina (Arezzo), la sagra della fettunta di Montecatini Alto, la sagra della lumaca riganella di Manciano (Grosseto), l'antica festa del tegame di Arezzo, la sagra della polenta dolce e baldino di Faltona (Arezzo). L'even-



to rappresenta anche un'occasione per acquistare prodotti altrimenti introvabili.

Una novità di questa edizione è "Territori a tavola", ovvero quando la vignetta è golosa. Territori in Festival

Dal brigidino di Lamporecchio al tartufo di Acqualagna. E poi spettacoli, mostre, workshop e cena di gala al mercato coperto

ha infatti aperto le porte all'arte della vignetta attraverso un concorso per professionisti e amatori del genere chiamati a raccontare con i loro tratti la diversità dei luoghi e delle tradizioni gastronomiche. I lavori saranno presentati domani alle 18 alle Terme Excelsior e saranno esaminati da una giuria tecnica composta da un rappresentante del comitato organizzatore, da Davide Paolini e dal giornalista Carlo Mantovani, e rimarranno esposti fino a domenica, quando verrà proclamato il vincitore.

Durante i tre giorni sono previsti anche spettacoli di strada (sfilata musicale, sbandieratori, bande), mostre, incontri, workshop, giochi all'aria aperta e cene di gala (domani al mercato coperto, sabato al convento Santa Maria a Ripa con la partecipazione di Mauro Maccioni di Le Cirque di New York). I cultori del buon vino potranno infine partecipare alla degustazione guidata "Enogenio", appuntamento a cura dell'Associazione italiana sommelier che si svolgerà nel Salone Portoghese.

IN BREVE

SCUOLA

Studenti del Martini in visita in redazione



Gli studenti durante la visita al "Tirreno"

MONTECATINI. Una visita gradita nella nostra redazione. Gli allievi del corso di "messa a livello" (valido per l'accesso alla classe terza superiore di alcuni indirizzi professionali, con l'obiettivo di limitare la dispersione scolastica) dell'Istituto alberghiero Martini sono venuti per scoprire da vicino come funziona un giornale. Accompagnati dalla loro insegnante di lettere, Chiara Mariotti, che li aveva preparati sull'argomento dedicando diverse ore di lezione al media nuovi e tradizionali, hanno posto al caposervizio Alessandro Gasperini domande su come si diventa giornalisti, inviati, fotografi di una testata. E' emerso un maggiore interesse da parte loro per la lettura dei quotidiani online. «Anche se - rivela l'insegnante - la "Gazzetta dello Sport" in versione cartacea continua ad essere una delle letture favorite dei ragazzi». Ecco i nomi dei giovani ospiti.

Addetto alla saldatura. Tommaso Belli, Fabrizio Castello, Luca Cecchini, Cristian Cervino, Paolo Cirrito, Simone Collina, Francesco Disperati, Khulian Kolaj, Andrea Lombardi, Paolo Marra, Marco Scarlata.

Addetto servizi ristorativi. Andrea Benatti, Federico Califano, Erica Carella, Mattia Castaldini, Lorenzo Ciampi, Emilia Di Santo, Andrea Giuda, Francesco Maestripietri, Silvia Merlotti, Andrea Negrini, Alessio Occhibelli, Luca Polidori, Andrea Possemato, Harrison Vannini.

dal 1983

SB

ABBIGLIAMENTO IN PELLE
UOMO, DONNA, BAMBINO

**LIQUIDA
TUTTO**

PER RINNOVO LOCALI

Collezioni Autunno / Inverno

VI ASPETTIAMO!!!

Via Lucchese 198/A
Tel. 0572 429503
c/o Centro commerciale
Ponte all'Abate - PESCIA



ALL'HOTEL CROCE DI MALTA Workshop sulla temperatura

MONTECATINI. Mercoledì 29 al grand hotel Croce di Malta si terrà il workshop "Monitoraggio della temperatura: valore fondamentale per la sicurezza", organizzato da Montalbano Technology. Dopo il saluto delle autorità (con gli interventi del sindaco Bellandi e della presidente della Provincia Frattini), i relatori tratteranno i seguenti argomenti: "Alterazioni organolettiche degli alimenti e dei farmaci: effetti sulla salute umana", del prof. Guglielmo Bonaccorsi (Università di Firenze), "Catena del freddo: le vigenti normative", del tenente Fedele Verzola (comandante Nas di Firenze), "L'impegno della Regione Toscana per la ricerca", di Marco Masti (Regione), "Tecnologie Wireless al servizio della sicurezza", di Luca Noli e Francesco Lertora (Montalbano Technology Spa).



Croce di Malta

CHIEDONO CONTRIBUTI Truffatori in azione

MONTECATINI. Domenica la città ospiterà la Corsa della speranza, con partenza e arrivo di fronte al Teittuccio. Una manifestazione di beneficenza che purtroppo ha attirato l'attenzione di qualche malintenzionato. Gli organizzatori fanno sapere che qualcuno si è presentato nei negozi chiedendo contributi per la preparazione del "pasta party". Si tratta di una truffa, in quanto nessuno è autorizzato a chiedere soldi porta a porta e gli unici contributi sono quelli che arrivano al momento dell'iscrizione.

CONVEGNO IN COMUNE Giovani e volontariato

MONTECATINI. Domani alle 16,30, nella sala consiliare del Comune, convegno "Giovani e volontariato", promosso da Vides in collaborazione con Cesvot, che completa il corso di formazione realizzato al Don Bosco con 25 giovani. Interverranno: mons. Giovanni De Vivo, vescovo di Pescia; Ennio Rucco, assessore; Don Mario Avella, parroco di S. Maria Assunta; Lido Marracchini, presidente Cesvot Pistoia.

INTERNET

eccolatoscana

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


[« Livorno: Bagni e circolazione »](#) | [Homepage](#) | [Pisa: Stefano Bollani »](#)

19/05/2010

Montecatini Terme (PT): Territori in Festival

Da Venerdì 24 a Domenica 26 Settembre 2010, torna a Montecatini Terme l'appuntamento con **TERRITORI IN FESTIVAL (TIF)** giunto alla sua IV edizione. La manifestazione, dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori **eccellenze enogastronomiche e culturali** del nostro Paese - rappresentata dalle sagre - animerà la città con un fitto programma di spettacoli, mercati, laboratori, performance e degustazioni.

Il festival aprirà i battenti Venerdì 24 Settembre e durante le giornate di Sabato 25, dalle 10 alle 22, e Domenica 26, dalle 10 alle 20, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle **sagre più autentiche d'Italia** e non solo.

Filo conduttore delle diverse aree della manifestazione sarà il **territorio** nelle sue diverse espressioni e sfaccettature: parole, immagini, costumi, profumi e sapori per celebrare le ricchezze dei territori nazionali e internazionali. Anche in questa edizione il cuore pulsante di TIF sarà costituito dall'espressione più emblematica delle tradizioni popolari: **la sagra**, luogo unico e straordinario in cui è possibile riscoprire le radici e i valori autentici di un territorio, attraverso la degustazione dei prodotti e i racconti delle persone.

Un'occasione unica per immergersi in "una vera e propria **dimensione sociale e umana**", richiamando le parole che Davide Paolini, ideatore della Kermesse, ha utilizzato per definire il "territorio", unico e vero protagonista della manifestazione. *Territori in Festival* è organizzato da Simone Galligani di Bk1 Concept Factory.

INFOLINE:
BK1 conceptFactory
info@territoriinfestival.com - 0572 911864

Giugno 2010

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			



minobezzi1

Contattami

Post recenti

Artimino (PO): La Villa Medicea
la Fedinanda o...

Volterra (PI): Imbadierata

Firenze: Adriano Marinazzo

.....e ri-Firenze: Pietro da
Cortona

Prato: Tre mostre

Lucignano (AR): Notte bianca e
Bio Café

Greve in Chianti (FI):
Appuntamenti lirici

Pisa: Giuseppe Viviani

Carrara: Scatta Carrara

San Martino in Freddana (LU):

Categorie

alta cultura
ambiente
arte antica
arte antica e moderna
arte contemporanea
beghe
bella Italia
benessere, salute e
buonasanità
bravo !
càpita anche questo
cari amici vicini e lontani
che tristezza!
cinema e tv
cittadini che si fanno onore
economia della Toscana
eleganza
enogastronomia

TROVA

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospiti
sono le 13:17 di lunedì 14 giugno 2010 - 14.669 articoli presenti ne

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca

Guadagna col tartufo

Hai un terreno, vuoi farlo fruttare coltivando il tartufo con profitto?

www.coltivazione-tartufo.com

Cena a Milano ristorante

brace e griglia giardino romantico migliore carne Parcheggio navigli

www.baciromadelpia.it



Quando i talenti si incontrano.

APPUNTAMENTI > EVENTI E MANIFESTAZIONI

Le vere sagre insieme a Montecatini Torna a settembre Territori in festival

Dal 24 al 28 settembre a Montecatini Terme (Pt) un'occasione unica per assaggiare in un solo posto e tutte insieme le innumerevoli ricchezze e le enogastronomiche del nostro Paese con la quarta edizione Territori in festival

MONTECATINI TERME (PT) - Da venerdì 24 a domenica 26 settembre 2010, approda a Montecatini Terme la 4ª edizione di Territori in festival (Tif), la manifestazione ideata dal gastronomo Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio italiano.

Montecatini Terme, terra ricca di produzioni artigianali ed enogastronomiche nonché "territorio" per antonomasia intriso di ricchezze naturali, artistiche e culturali, diventa lo scenario di un programma ricco di spettacoli, mercati, laboratori, performance, workshop e degustazioni. Il territorio di Montecatini Terme si trasformerà così in un vero e proprio percorso itinerante per le vie della città tra intrattenimento e arte, gusto e cultura.

Il festival aprirà i battenti venerdì 24 settembre con la presentazione de "Il mant" un'interessante confronto fra esperti, operatori del settore e istituzioni, per definire una sagra. Durante le giornate di sabato 25, dalle 10 alle 22, e domenica 26 sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia.





Home Page Newsletter Forum Segnalazioni Pubblicità Links Cont

Dove

A partire da :

Che cosa:

Tutte le Regioni...

Oggi

Qualsiasi Tipologia...

Cerca



Sagre. mobi

by sagreitalia.it

Le sagre sul tuo cellulare!

dal 24/09/2010 al 26/09/2010

Territori in Festival

Montecatini Terme (PT)

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

Manifestazione dedicata al territorio in tutte le sue innumerevoli declinazioni. Protagonista le sagre più caratteristiche dell'Italia per un piacevole percorso cittadino ricco di eventi.

Programma:

Programma ricco di Spettacoli, Mercati, Giochi, Concorsi, Cultura, Conferenze, serate all'insegna del divertimento...e molto altro ancora...

Tutte le sagre possono contattare l'organizzazione per partecipare!

Organizzatore:

Bk1 Concept Factory

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

Email: info@bk1.it

Telefono: 0572.911864

Fax: 0572.904259

Manifestazione all'aperto

Ingresso: 10 euro circa

Torna indietro

sagreitalia.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.

Stm

**GUADA
DI P**

CON IL TUK

Durante

questo r

I Publis

di Simply

ricevere

il 90

APPROF

**Feste ed evi
piazza**

Il comune via
festa di piazza
organizza l'ev
che fa per te
www.rg-spet

**Speciale Tr
& Benessere**

Hotels Abano
Montegrotto :
nuove Offerte
d'Estate
www.termen

Sagre

Video Si

» [Seguisci](#)

Territori in Festival 2010 presso Montecatini Terme

2 luglio 2010 - Archiviato in [Eventi](#), [Sagre](#) - Tagged [Calendario Territori in Festival 2010](#), [Eventi Territori in Festival 2010](#), [Sagre Montecatini Terme 2010](#), [Territori in Festival 2010](#), [Territori in Festival Montecatini Terme](#), [Territori in Festival Montecatini Terme 2010](#)

0 0 Rate This



Territori in Festival è la manifestazione, giunta alla sua quarta edizione, dedicata alle bontà e ricchezze enogastronomiche italiane.

Sarà Montecatini Terme ad ospitare la rassegna dedicata alla valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici del territorio italiano: la Toscana in generale è sicuramente la regione che raccoglie un alto numero di ricchezze artistiche, naturali e culturali in grado di associare alle proprie il ricco panorama culturale e gastronomico di cui tutta Italia è piena. Un ricco calendario di appuntamenti, incontri, performance artistiche e degustazioni per gli amanti del cibo e della cultura. Saranno presenti le specialità gastronomiche più ricercate in Italia, dalle sagre più frequentate: dal Tortello di Corezzo, ai gorgonzola della Sagra del Gorgonzola, fino ai tartufi dalla Sagra del Tartufo di Aqualagna, senza dimenticare i dolci e le prelibatezze di tutto il resto d'Italia.

Territori in Festival 2010 si terrà dal 24 al 26 Settembre 2010: il costo dell'ingresso alla manifestazione è di 10€ per gli adulti, 5€ per i minori di 18 anni e gratuito per i minori di 5 anni. Per ulteriori informazioni sulla prenotazione di cene, degustazioni e il calendario di Territori in Festival 2010, potete visitare il [sito ufficiale della manifestazione](#).

[HOMEPAGE](#)
[MANGIARE](#)
[BERE](#)
[VIAGGI](#)
[NEWS](#)
[CONTATTI](#)



Cerca...

Cerca

MANGIARE

Il cibo degli altri
 Libri
 Dop e Igp
 A tavola con le stagioni
 Il ristorante
 Fatto ad arte

BERE

La bottiglia
 Bere bene
 Perlage
 Pianeta birra
 Distillati
 Manifestazioni

VIAGGI

Itinerari

NEWS

Appuntamenti
 Calendario eventi
 Notizie
 Mostre

ARTICOLI

La posta

LOGIN REDAZIONE

Nome utente

Password

Ricordami ☐

Login

Password dimenticata?

Nome utente dimenticato?

ADVERTISING

IV Edizione di Territori in Festival

di Gusto Magazine | |



Dal **24 al 26 Settembre 2010 Montecatini Terme** si trasformerà in un percorso itinerante per le vie della città tra intrattenimento e arte, gusto e cultura. Si darà il via, infatti, alla **IV Edizione di Territori in Festival** è una manifestazione ideata dal gastronomo Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori **eccellenze enogastronomiche e culturali** provenienti da tutto il territorio italiano.

Il programma sarà ricco di spettacoli, mercati, laboratori, performance, workshop e degustazioni. Il festival aprirà i battenti **venerdì 24 Settembre** con la presentazione de **"Il manifesto delle sagre"**, un'interessante confronto fra esperti, operatori del settore e istituzioni per delineare ciò che rende vera una sagra. Durante le **giornate di sabato 25, dalle 10 alle 22, e domenica 26, dalle 10 alle 20**, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle **sagre più autentiche** d'Italia, come ad esempio il prelibato **Tortello di Corezzo**, una specialità tipica della parte orientale del Casentino, **il Gorgonzola** e **il Tartufo di Acqualagna** - l'unico territorio che possiede tutti i tipi di tartufo fresco tutto l'anno: il tartufo bianco, il tartufo nero pregiato, il tartufo bianchetto o "marzuolo" e il tartufo nero estivo o "scorzone" - e l'irresistibile **Brigidino di Lamporecchio**. **L'anno scorso sono state presenti 21 sagre**, tra cui ricordiamo: la *Sagra dei ceci e del prezioso zafferano* proveniente dall'altopiano di Navelli in provincia dell'Aquila, la *Festa del Balto e dei prodotti del Parco*, la *Sagra della Porchetta di Costanzo*, la *Sagra della Lumaca Riganello*, la *Sagra della Polenta Dolce e del Baldino*, il *Peperoncino Festival*, la *Festa della Focaccia di Recco*, la *Sagra del Fagiolo di Sorana*, 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*. Sarà, insomma, un'occasione unica per scoprire, vivere e assaggiare in un solo posto e tutte insieme le innumerevoli ricchezze e le bontà enogastronomiche del nostro Paese. In occasione dell'evento sarà allestito anche un variegato e ricco **Mercato** e i cultori del buon vino potranno partecipare a **ENOGENIO**, appuntamento a cura dell' **AIS**, (associazione italiana sommelier) che consiste in una degustazione guidata, che attraversa alcuni territori del mondo. Immancabili **"I giochi del territorio"**, ovvero i giochi della tradizione all'aria aperta

Per informazioni

E-mail: info@territorinfestival.com - **Tel.** 0572 91.18.64



LINK

[Blu Press](#)
[Fedelta' del Suono](#)
[Costruire HIFI](#)
[Le Guide di FDS](#)
[I Quaderni di CHF](#)
[Le Guide di FDS Usato](#)
[Casa Hi-Tech](#)
[Scooter Facile](#)
[L'Annuncio](#)

ADVERTISING



ADVERTISING

**Mille
Sagre**

sagre, eventi
 e manifestazioni
 in tutta Italia

www.millesagre.it

ADVERTISING

Arround Google

Concerti d'Estate



HOMEPAGE

CANALI

REGISTRATI

tutto il sito

◀ INDIETRO

ARCHIVIO

Territori in Festival 2010

Dove: **Montecatini Terme – Pistoia - Toscana**

Dal: **24-09-2010**

Al: **26-09-2010**

Quarta edizione della manifestazione enogastronomica dedicata alla tradizione delle sagre italiane
ideata da Davide Paolini

Sito **Territori in Festival**

news-cucina

Home > Cucina > News Cucina > Vacanze... mordi e fuggi

News Cucina

Vacanze... mordi e fuggi

Il mood è diventato la mini-vacanza: piccoli assaggi di viaggio per veri gourmet. Ecco i migliori appuntamenti dell'estate per organizzare golosi weekend enogastronomici



Guarda anche

Prodotti tipici regionali

Guida ai salumi italiani

L'ABC dei vini

Quiz: sei un ghiottone Doc?

Territori in Festival

Montecatini Terme (PT)

Dal 24 al 26 settembre 2009

Info: www.territoriinfestival.com

Per il famoso "gastronauta" **Davide Paolini** (ideatore della kermesse giunta alla quarta edizione) la sagra è un luogo unico e straordinario per riscoprire le radici e i valori autentici di un territorio. Così ne ha fatto il perno di questa manifestazione che comprende degustazioni, mercatini di prodotti tipici e animazione. Nonché una speciale "sagra della fettunta" e, ovvio, il concorso "Sagra delle sagre".

gonews.it**Giornale Orario**

Il quotidiano on-line dell'Empolese Valdelsa e oltre
Mer 28 Luglio 2010 - 16 32



Cultura

Montecatini Terme



Concorso "Territori a tavola" nell'ambito di "Territori in festival"

Come partecipare
27/07/2010 - 10:02

Nell'ambito di "Territori in festival" (Montecatini Terme 24-26 settembre), la manifestazione ideata dal Gastronauta Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio Italiano, viene lanciato il concorso "TERRITORI A TAVOLA".

Il concorso, aperto a tutti, è una sorta di ricerca sul campo che invita a raccontare, attraverso vignette o cortometraggi, la diversità dei luoghi e delle tradizioni gastronomiche. Uno sguardo reale e positivo sulla vivacità e bellezza del nostro territorio, spesso nascosta, a volte non riconosciuta; un'opinione, un'emozione per raccontare il germogliare di tendenze che negli ultimi anni anima il mondo del cibo italiano.

Siamo in estate, in vacanza, in viaggio... quale periodo migliore per trasformarsi in reporter!

Partecipare è facile e gratuito. Il concorso, che chiuderà lunedì 13 settembre, è strutturato in due sezioni indipendenti: una dedicata ai vignettisti e una ai videoamatori. Le opere di tutti i partecipanti saranno esposte nei giorni della manifestazione ed esaminate da una giuria tecnica composta da un rappresentante del Comitato Organizzatore del Festival, da Davide Paolini il Gastronauta e da Carlo Mantovani, giornalista e vignettista.

In palio week-end a Montecatini Terme, un premio in denaro, pass gratuiti e prodotti enogastronomici. Tutte le informazioni sono reperibili sul sito www.territoriinfestival.com/concorso.html

Per informazioni:

BK1 conceptFactory info@territoriinfestival.com - 0572 911864

BLOG

www.territoriinfestival.com/blog

TWITTER

twitter.com/_Tif

FACEBOOK

facebook.com/pages/Territori-In-Festival

Fonte: Ufficio Stampa

Share |





Verso "Territori in Festival dal 24 al 26 settembre

Concorso "Territori a Tavola 2010"

*Vignette, video, cortometraggi per raccontare l'Italia a tavola
In palio week-end a Montecatini Terme e prodotti enogastronomici*



Montecatini 3 agosto 2010. Nell'ambito di "Territori in festival" (Montecatini Terme 24-26 settembre), la manifestazione ideata dal Gastronauta Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori **eccellenze enogastronomiche e culturali** provenienti da tutto il territorio Italiano, viene lanciato il **concorso "TERRITORI A TAVOLA"**.

Il concorso, **aperto a tutti**, è una sorta di ricerca sul campo che invita a raccontare, attraverso vignette o cortometraggi, la diversità dei luoghi e delle tradizioni **gastronomiche**. Uno sguardo reale e positivo sulla vivacità e bellezza del nostro territorio, spesso nascosta, a volte non riconosciuta; un'opinione, un'emozione per raccontare il germogliare di tendenze che negli ultimi anni anima il mondo del cibo italiano.

Siamo in estate, in vacanza, in viaggio... quale periodo migliore per trasformarsi in reporter!

Partecipare è facile e gratuito. Il concorso, che chiuderà **lunedì 13 settembre**, è strutturato in due sezioni indipendenti: una dedicata ai vignettisti e una ai videoamatori. Le opere di tutti i partecipanti saranno esposte nei giorni della manifestazione ed esaminate da una giuria tecnica composta da un rappresentante del Comitato Organizzatore del Festival, da Davide Paolini il Gastronauta e da Carlo Mantovani, giornalista e vignettista.

In palio week-end a Montecatini Terme, un premio in denaro, pass gratuiti e prodotti enogastronomici.

Tutte le informazioni sono reperibili sul sito www.territorinfestival.com/concorso.html



Per prezzi e modalità di prenotazione a Territori in Festival: www.territorinfestival.com



Il programma Edizione 2010

Territori in Festival 2009

Territori in Festival 2008



Gastronauta

[home
page]

[mission] [redazione] [collabora] [contattaci] [link]

2003 ©copyright :: INformaCIBO.it

Sei il proprietario di un hotel o un agriturismo in Italia? Pubblicizzalo su **Informaturismo.it** Scopri l'offerta **Strutture in fiore**

Username Password



Tu sei :
HOME
INFORMATURISMO.IT
ITINERARI
DOVE DORMIRE
LINKS
DIRECTORY
VOTA



 [ITALIA WEBCAM](#)

 [FOTO VACANZE](#)

 [PRIMA DI PARTIRE](#)

 [METEO](#)

 [VOLI](#)

 [TRENI](#)

 [AUTOSTRADE](#)

 [AUTONOLEGGIO](#)





Dove Dormire:

INFORMATURISMO.IT WebDirectory
 Promuovi la tua azienda **GRATIS!!**





EVENTI E SAGRE

Luglio 2010						
Do	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17

Valorizzare le gastronomie locali con "Territori a Tavola"

Nell'ambito di "Territori in festival" (Montecatini Terme 24) Gastronauta Davide Paolini dedicata alla promozione e valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio "TAVOLA".

Il concorso, aperto a tutti, è una sorta di ricerca sul campo: cortometraggi, la diversità dei luoghi e delle tradizioni gastronomiche e bellezze del nostro territorio, spesso nascosta, a volte raccontate, il germogliare di tendenze che negli ultimi anni si sono sviluppate. Siamo in estate, in vacanza, in viaggio... quale periodo migliore per partecipare? Partecipare è facile e gratuito. Il concorso, che chiuderà nel mese di settembre, è indipendente: una dedicata ai vignettisti e una ai videoamatori. I vincitori della manifestazione ed esaminate da una giuria tecnica. Organizzatore del Festival, da Davide Paolini il Gastronauta. In palio week-end a Montecatini Terme, un premio in denaro. Per informazioni sono reperibili sul sito www.territorinfestival.it

 [Riscolta](#)



Home /

Territori in Festival – Montecatini

Per aggiungere commenti e/o salvare eventi nella tua agenda: [Entra con Facebook](#) o crea un account sul sito

Mi piace

Di' che ti piace questo elemento prima di tutti i tuoi amici.



Quando

24/Sett/10

26/Sett/10

Tipo Evento

Sagra Enogastronomia

Dove

[Montecatini Terme](#)

Montecatini-Terme

[Mappa](#)



www.territorinfestival.com/blog

Da Venerdì 24 a Domenica 26 Settembre 2010, approda a Montecatini Terme la IV edizione di TERRITORI IN FESTIVAL (TIF), la manifestazione ideata dal Gastronauta Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio italiano.

Montecatini Terme (PT-Toscana), terra ricca di produzioni artigianali ed enogastronomiche nonché "territorio" per antonomasia intriso di ricchezza naturali, artistiche e culturali, diventa lo scenario di un programma ricco di spettacoli, mercati, laboratori, performance, workshop e degustazioni.

Il territorio di Montecatini Terme si trasformerà così in un vero e proprio percorso itinerante per le vie della città tra intrattenimento e arte, gusto e cultura.

Quest'anno fra le novità è da segnalare il Concorso OnLine "TERRITORIATAVOLA" a testimonianza di come tradizione viaggi di pari passo con l'innovazione. Vignette, video, cortometraggi per raccontare l'Italia a tavola. In palio week-end, prodotti di eccellenza e... tutte le informazioni sono reperibili sul sito www.territorinfestival.com/concorso

Il festival aprirà i battenti Venerdì 24 Settembre con la presentazione de "IL MANIFESTO DELLE SACRE VERACI", ovvero una sorta di vademecum redatto da un pool di esperti, operatori del settore ed istituzioni, che diverrà il fulcro di un'interessante confronto al fine di delineare ciò che rende vera una sagra.

Durante le giornate di Sabato 25, dalle 10 alle 22, e Domenica 26, dalle 10 alle 20, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia.

Un'opportunità unica per assaggiare la panissa (Sagra d'la Panissa di Vercelli), il risotto più rappresentativo della cucina di Vercelli, preparato con un battuto di lardo, salame e cipolla, vino nero e fagioli. Grande attesa anche per la Sagra dei ceci e dello zafferano di Navelli, che offre prelibate e sfiziose degustazioni non solo del celebre risotto, ma anche di altri piatti tipici come zuppe di ceci, pasta, e supplì allo zafferano. In arrivo dall'Umbria la Sagra della Porchetta di Costano, con tutto il suo bagaglio di tradizione e storia, una delle sagre più antiche della Regione. Gioia in casa la Sagra dello Zafferano purissimo di Maremma: la preziosa spezia

viene prodotta nella provincia di Grosseto da 40 piccoli produttori che insieme hanno costituito l'Associazione Crocus Maremma. Sfidiamo chiunque a rimanere indifferente agli stimoli inebrianti della Sagra del Tartufo di Acqualagna, l'unico territorio che possiede tutti i tipi di tartufo fresco tutto l'anno: il tartufo bianco, il tartufo nero pregiato, il tartufo bianchetto o "marzuolo" e il tartufo nero estivo o "scorzono"; o al profumo irresistibile del Brigidino di Lamporecchio, prodotto simbolo del territorio toscano a base di uova, zucchero, semi d'anice, sale e farina, nato dalla confusione di Suor Brigida nella preparazione dell'impasto delle ostie.

Fra le new entry segnaliamo la Sagra della Fettunta, piatto tipico di Montecatini Alto; la ricetta, semplicissima, gioca sull'eccellenza degli ingredienti. Olio dal frantoio della cooperativa olivicoltori di Vico e pane rigorosamente cotto a legna fornito dai famosi Panifici di Mariana, aglio e sale.

L'elenco è lungo e stimolante. L'anno scorso hanno partecipato 21 sagre.

Un'occasione imperdibile oltre che per scoprire anche per acquistare prodotti altrimenti introvabili. Infatti sarà allestito anche un variegato e ricco Mercato.

E non è tutto: durante i tre giorni sono previsti spettacoli, mostre, incontri, workshop in un crescendo coinvolgente e stimolante. I cultori del buon vino potranno partecipare ad esempio ad ENOCENIO sabato 25 settembre, appuntamento a cura dell'AIS, (associazione italiana sommelier), 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. Immaneabile "i giochi del territorio", ovvero i giochi della tradizione, all'aria aperta momento di convivialità fra grandi e piccoli.

A garanzia della kermesse un nome: Davide Paolini, ideatore di TIF nonché fondatore del Gastronauta, (www.gastronauta.it) movimento di tendenza di cultura materiale.

Territori in Festival è organizzato da Simone Galligani di BK1 Concept Factory.

Sono previsti pacchetti speciali per 1 o 2 notti a partire da € 101,50 che includono vari ospitalità, cene tipiche, pass TIF e ingresso all'Oasi Termale. (per informazioni 0572 772608)

PRESS:

INFOLINE:

BK1 conceptFactory

info@territorinfestival.com - 0572 911864

*

BLOG

www.territorinfestival.com/blog

TWITTER

twitter.com/_Tif

FACEBOOK

facebook.com/pages/Territori-In-Festi

Concorsi Premi

Il brivido puro di Crystal Fresh ti regala 50 MP3 al giorno. Gratis!

Hotel tra Alba e Torino

Hotel a Pralormo Offerte a partire da 50 euro
www.hotelrioverde.it

Annunci Google



IV^o edizione di Territori in festival 2010

le foto



IV^o edizione di Territori in festival 2010: il 24-25-26 settembre 2010 a Montecatini Terme non perdetevi l'occasione di scoprire, vivere e assaggiare i tesori enogastronomici del nostro Paese.

Un weekend (24, 25, 26 settembre) dedicato alla manifestazione ideata dal Gastronomo Davide Padellini per promuovere e valorizzare le migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio italiano.

Montecatini Terme è una località che si trova nella bellissima Toscana, terra ricca di produzioni artigianali ed enogastronomiche, nonché territorio inteso di ricchezze naturali, artistiche e culturali.

La novità della IV^o edizione

Quest'anno ha la novità di segnalare il Concorso Online "TERRITORIATAVOLA" a testimonianza di come tradurre viaggi di ieri passati con l'innovazione. Vignette, video, cortometraggi per raccontare l'Italia a tavola. In poco week-end, prodotti di eccellenza e... tutte le informazioni sono reperibili sul sito www.territorinfestival.com/concorso

Degustazioni

Durante le giornate di Sabato 25, dalle 11 alle 22, e Domenica 26, dalle 10 alle 20, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più antiche d'Italia.

La pentole di Vercelli: l'originale!

Da cogliere al volo, l'opportunità di assaggiare la pentole (Sagra d'le Pentole di Vercelli), il risotto più rappresentativo della cucina di Vercelli, preparato con un battuto di lardo, salame e cipolla, vino nero e fagioli.

Sagra dei ceci e dello zafferano di Ravelli

Grande attesa anche per la Sagra dei ceci e dello zafferano di Ravelli, che offre prelibate e squisite degustazioni non solo del celebre risotto, ma anche di altri piatti tipici come suppe di ceci, pasta, e suppli allo zafferano.

Sagra umbra delle porchette di Costano

Con tutto il suo bagaglio di tradizione e storia, una delle sagre più antiche della Regione.

Sagra dello Zafferano purissimo di Maremma

Già in casa, lo zafferano purissimo di Maremma, la preziosa spezia viene prodotta nella provincia di Grosseto da 40 piccoli produttori che insieme hanno costituito l'Associazione Crocus Maremma.

Sagra del tartufo di Acquafredda

Acquafredda, l'unico territorio che possiede tutti i tipi di tartufo fresco tutte l'anno: il tartufo bianco,



il tartufo nero pregiato, il tartufo bianchetto o "marzuolo" e il tartufo nero estivo o "scorzzone"; o al profumo irresistibile del Brigidino di Lamporecchio, prodotto simbolo del territorio toscano a base di uova, zucchero, semi d'anice, sale e farina, nato dalla confusione di Suor Brigida nella preparazione dell'impasto delle ostie.

Sagra della Fettunta

Piatto tipico di Montecatini Alto, la ricetta della fettunta, semplicissima, scommette tutto sull'eccellenza degli ingredienti. **Olio dal frantoio della cooperativa olivicoltori di Vico** e **pane rigorosamente cotto a legna** fornito dai famosi Panifici di Marliana, aglio e sale.

Mercati, eventi, workshop

Durante i tre giorni sono previsti spettacoli, mostre, incontri, workshop in un crescendo coinvolgente e stimolante.

Inoltre... in vino veritas...

I cultori del buon vino potranno partecipare ad **ENOGENIO sabato 25 settembre**, appuntamento a cura dell'AIS, (associazione italiana somelier), 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.

Immane "I giochi del territorio", ovvero i giochi della tradizione, all'aria aperta momento di convivialità fra grandi e piccini.

Per informazioni visitate il blog: www.territoriinfestival.com/blog

23/08/2010

Euroricette - Montecatini lancia il Con...



lunedì 23 agosto 2010, ore 10.13

Le ricette dell'Unione Europea



I prodotti tutelati

- [Formaggi](#) (146)
- [Prodotti a base di carne](#) (66)
- [Carne fresca](#) (37)
- [Pesce](#) (10)
- [Altri prodotti di origine animale](#) (9)
- [Oli e burro](#) (59)
- [Olive da tavola](#) (5)
- [Ortofrutticoli e cereali](#) (109)
- [Panetteria e Pasticceria](#) (19)
- [Birra](#) (15)
- [Altre bevande](#) (18)
- [Altri prodotti](#) (10)

L'archivio notizie

Annunci Google
[Festival](#)
[Concorso Inps](#)
[Lettonia](#)
[Bandi Concorso](#)

Montecatini lancia il Concorso "Territori in Festival" 2010



...ti aspettiamo a Montecatini Terme per la
IV edizione
 24-25-26 Settembre 2010!

Estate, tempo di vacanza, di curiosità e, perché no, di Concorsi!

Vignette, video, cortometraggi per raccontare l'Italia a tavola

In palio week-end a Montecatini Terme e prodotti enogastronomici

Montecatini, agosto 2010.

Dal 24 al 26 settembre si terrà a Montecatini Terme l'evento "Territori in festival"; in contemporanea viene bandito il Concorso "territori a tavola", ideato dal Gastronauta Davide Paolini, dedicato alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio italiano. Il concorso, aperto a tutti, invita a raccontare, attraverso vignette o cortometraggi, la diversità dei luoghi e delle tradizioni gastronomiche. Uno sguardo reale e positivo sulla vivacità e bellezza del nostro territorio, spesso nascosta, a volte non riconosciuta; un'opinione, un'emozione per raccontare il germogliare di tendenze che negli ultimi anni anima il mondo del cibo italiano. La partecipazione è gratuita.

Il concorso, che chiuderà lunedì 13 settembre, è strutturato in due sezioni indipendenti: una dedicata ai vignettisti e una ai videomatori. Le opere di tutti i partecipanti saranno esposte nei giorni della manifestazione ed esaminate da una giuria tecnica composta da un rappresentante del Comitato Organizzatore del Festival, da Davide Paolini il Gastronauta, e da Carlo Mantovani, giornalista e vignettista. In palio week-end a Montecatini Terme, un premio in denaro, pass gratuiti e prodotti enogastronomici.

I dettagli del Concorso su:
www.territorinfestival.com/concorso.html

I Marchi di tutela

Gli ultimi prodotti

**Lüneburger
 Heidekartoffeln**



Patata di conservazione e patata novella di categoria «extra» prodotte nella landa di Lüneburg....

[Guarda la scheda del prodotto](#)

**Olomoucké
 tvarůžky**



«Olomoucké tvarůžky» è un formaggio magro, la cui maturazione avviene sotto una crosta...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

Mâconnais



Mâconnais

EDITORIALE

24/08/2010 13:58:00

Un'altra estate di sagre tarocche Politici troppo indifferenti



In queste settimane di ferie sarà capitato un po' a tutti, dalla val di Non a Capo Vaticano, di incappare in qualche sagra. Salvo eccezioni, che siamo pronti a segnalare una per una su vostra indicazione, nella gran parte dei casi la cultura, la tipicità e la genuinità saranno sicuramente state le ultime caratteristiche di queste feste a puro scopo di lucro. Se escludiamo quelle per il patrono del paese, o legate a qualche prodotto veramente tipico, il leit motiv di queste "sagre" sarà stato la presenza di banchi di salamelle, di formaggi sudabocchi, di dolcetti o patatine. Il tutto con grandi tensostrutture per mangiare serviti da personale in nero e senza alcun rispetto delle minime norme igienico-sanitarie.

E poiché nella stragrande maggioranza dei casi tali "sagre" sono organizzate dalle Pro loco (enti che dipendono dal Comune e quindi dalla politica) c'è da stare certi che, pur a fronte di eventuali irregolarità, di contravvenzioni dei vigili annonari ne saranno state fatte ben poche. Mentre magari ben diversa solerzia la si dimostra se un ristorante del paese, vista anche la calura opprimente di questa estate, ha occupato per 10 centimetri più del dovuto il suolo pubblico.

Quando parliamo di indifferenza della politica in genere rispetto ai problemi veri del turismo, dell'ospitalità e della sicurezza alimentare ci riferiamo da tempo proprio alla questione sagre, bubbone ormai insopportabile di un andazzo lassista e di malgoverno. E, attenzione, qui non è questione di colore politico, visto che le stupidaggini le fanno con la stessa facilità sia le amministrazioni di destra che quelle di sinistra.

Un'indifferenza che sfiora davvero la provocazione se si pensa che, salvo lodevoli casi (vere mosche bianche) non c'è amministrazione locale che abbia preso sul serio il protocollo d'intesa tra la Fipe e l'associazione delle Pro loco per cercare di dare una regolata a un'attività come quella delle sagre che, se ben gestite, potrebbero essere davvero un'occasione straordinaria per valorizzare il territorio, la filiera agroalimentare di qualità e il turismo. Il tutto in un intreccio virtuoso fra cultura e ristorazione del posto, che dovrebbero costituire i pilastri portanti dell'offerta da collegare alle sagre autentiche.

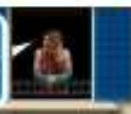
E invece, fra sagre tarocche o usurpazione di nomi (pensiamo a quella di una manifestazione di una singola azienda in Valtellina che, senza almeno il patrocinio del Consorzio di tutela, ha chiamato la sua due giorni di autopromozione "Sagra della bresaola"), la festa del cattivo gusto e del mancato rispetto di ogni regola minima è proseguito come se nulla fosse successo. E per rimediare ai guasti di immagine di questi appuntamenti spesso all'insegna della truffa e dell'imbroglione ci vorrebbero ben altro che gli spot promozionali del turismo italiano con speaker il presidente del Consiglio.

I politici devono avere il coraggio di dire basta a un andazzo che sta rovinando la reputazione di prodotti e località e regolamentare in modo serio iniziative realmente promozionali e meritevoli di chiamarsi sagra. Distinguendo le altre iniziative che, come feste private, possono essere liberamente fatte, ma non devono usufruire di agevolazioni o sostegni economici pubblici, né devono essere effettuate in dispregio delle più elementari regole igienico-sanitarie.

Se poi i Coldiretti che ci hanno dimostrato quanta schifezza alimentare entra dalle ex frontiere decideranno di scoperciare anche i pentoloni delle sagre... saremo lieti di accompagnarli nel girone degli orrori. Ora però la palla è più che mai nelle mani delle Regioni e dei ministri del Turismo, delle Politiche agricole, della Salute dello Sviluppo economico. Speriamo...

Alberto Lupini
alberto.lupini@italiaatavola.net

Buonissimo - Le ricette di cucina di Buonissimo

HOME | La ricetta della A alla Z | Cerca Sagre | La cucina regionale italiana | Cucina internazionale | **ELENCO DI TUTTE LE RUBRICHE**

Cucina afrodisiaca | Cucina dietetica | Cucina vegetariana | Enoteca | Cucinare con il microonde | Glossario di cucina | Cocktails | Cucina veloce | La frutta

Utenti connessi: 106

Cerca Sagre - Gli eventi in Italia

IV^a edizione Territori in Festival
(Sagre Enogastronomiche)

Data evento	Dal: 24/09/2010	Al: 26/09/2010
Luogo	Montecatini Terme (PT)	
Regione	Toscana	
Info	InfoLine: 0572 772603	



Antipasti
Primi Piatti
Secondi Piatti
Contorni
Piatti Unici
Piatti Alternativi
Salse
Dolci
Gelati
Formaggi

Un'occasione unica per scoprire, vivere e assaggiare in un solo posto e tutte insieme le innumerevoli ricchezze e le bontà enogastronomiche del nostro Paese.

Da Venerdì 24 a Domenica 26 Settembre 2010, approda a Montecatini Terme la IV edizione di TERRITORI IN FESTIVAL (TIF), la manifestazione ideata dal Gastronomo Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio Italiano.

Montecatini Terme (PT-Toscana), terra ricca di produzioni artigianali ed enogastronomiche nonché "territorio" per antonomasia intriso di ricchezze naturali, artistiche e culturali, diventa lo scenario di un programma ricco di spettacoli, mercati, laboratori, performance, workshop e degustazioni.

Il territorio di Montecatini Terme si trasformerà così in un vero e proprio percorso itinerante per le vie della città tra intrattenimento e arte, gusto e cultura.

Quest'anno fra le novità è da segnalare il Concorso OnLine "TERRITORIATAVOLA" a testimonianza di come tradizione viaggi di pari passo con l'innovazione. Vignette, video, cortometraggi per raccontare l'Italia a tavola. In palio week-end, prodotti di eccellenza e... tutte le informazioni sono reperibili sul sito www.territorinfestival.com/concorso

Il festival aprirà i battenti Venerdì 24 Settembre con la presentazione de "IL MANIFESTO DELLE SAGRE VERACI", ovvero una sorta di vademecum redatto da un pool di esperti, operatori del settore ed istituzioni, che diverrà il fulcro di un'interessante confronto al fine di delineare ciò che rende vera una sagra.

Durante le giornate di Sabato 25, dalle 10 alle 22, e Domenica 26, dalle 10 alle 20, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia.

Un'opportunità unica per assaggiare la panissa (Sagra d'la Panissa di Vercelli), il risotto più rappresentativo della cucina di Vercelli, preparato con un battuto di lardo, salame e cipolla, vino nero e fagioli. Grande attesa anche per la Sagra dei ceci e dello zafferano di Navelli, che offre prelibate e sfiziose degustazioni non solo del celebre risotto, ma anche di altri piatti tipici come zuppe di ceci, pasta, e supplì allo zafferano. In arrivo dall'Umbria la Sagra della Porchetta di Costano, con tutto il suo bagaglio di tradizione e storia, una delle sagre più antiche della Regione. Gioca in casa la Sagra dello Zafferano purissimo di Maremma: la preziosa spezia viene prodotta nella provincia di Grosseto da 40 piccoli produttori che insieme hanno costituito l'Associazione Crocus Maremma.

Sfidiamo chiunque a rimanere indifferente agli stimoli inebrianti della Sagra del Tartufo di Acquafredda, l'unico territorio che possiede tutti i tipi di tartufo fresco tutto l'anno: il tartufo bianco, il tartufo nero pregiato, il tartufo bianchetto o "marzuolo" e il tartufo nero estivo o "scorzone"; o al profumo irresistibile del Brigidino di Lamporecchio, prodotto simbolo del territorio toscano a base di uova, zucchero, semi d'anice, sale e farina, nato dalla confusione di Suor Brigida nella preparazione dell'impasto delle ostie.

Fra le new entry segnaliamo la Sagra della Fettunta, piatto tipico di Montecatini Alto; la ricetta, semplicissima, gioca sull'eccellenza degli ingredienti. Olio dal frantoio della cooperativa olivicoltori di Vico e pane rigorosamente cotto a legna fornito dai famosi Panifici di Marliana, aglio e sale.

L'elenco è lungo e stimolante. L'anno scorso hanno partecipato 21 sagre.

Un'occasione imperdibile oltre che per scoprire anche per acquistare prodotti altrimenti introvabili. Infatti sarà allestito anche un variegato e ricco Mercato.

E non è tutto: durante i tre giorni sono previsti spettacoli, mostre, incontri, workshop in un crescendo coinvolgente e stimolante.

I cultori del buon vino potranno partecipare ad esempio ad ENOGENIO sabato 25 settembre, appuntamento a cura dell'AIS, (associazione italiana sommelier), una degustazione guidata che attraverso alcuni territori del mondo per mettere in evidenza il

Newsletter

Iscriviti a Buonissimo Magazine, la newsletter che ti aggiorna sugli argomenti di tuo maggiore interesse. Inserisci il tuo indirizzo email.

01-08 La Scappata e l'imboscata...
06-08 Ristoro al Porto...
19-08 Le vie della terracotta...
19-08 XXIII Sagra della Pizza...
20-08 XXXII Sagra del Oringiale...
21-08 Sagra di San Bartolo...

>> Visualizza tutte le sagre

>> Segnala una sagra



Trova la tua vacanza lastminute su Alpitourworld.com

Prenota subito!

genio dell'uomo, il suo savoir faire e l'eccellenza del terroir.

Immaneabile "I giochi del territorio", ovvero i giochi della tradizione, all'aria aperta momento di convivialità fra grandi e piccini.

A garanzia della kermesse un nome: Davide Paolini, ideatore di Tif nonché fondatore del Gastronauta, (www.gastronauta.it) movimento di tendenza di cultura materiale.

Territori in Festival è organizzato da Simone Galligani di BK1 Concept Factory.

Sono previsti pacchetti speciali per 1 o 2 notti a partire da € 101,50 che includono vari ospitalità, cene tipiche, pass TIF e ingresso all'Oasi Termale.

Nuova ricerca: Provinda **TUTTE** - **Mese** **TUTTI** - **Val**

Vuoi conoscere le altre sagre del mese: [Clicca qui](#)

Aiutaci a far conoscere le sagre della tua zona: [Segnalacela](#)

I dati qui riportati sono da intendere a solo titolo informativo.
Buonissimo! declina ogni responsabilità in caso di informazioni errate, inesatte o incomplete.

eccolatoscana

rotocalco di cronaca bianca dalla Toscana e regioni limitrofe (non ha periodicità ed è un sito amatoriale)


[« Prato: Arte da Fersetti Arte](#) | [Homepage](#) | [Firenze: VIII Corri](#) |

10/09/2010

Montecatini Terme (PT): IV Territori in Festival

Categoria

[alta cultura](#)
[ambiente](#)
[arte antica](#)
[arte antica e moderna](#)
[arte contemporanea](#)
[beghe](#)
[bella Italia](#)
[benessere, salute e buonasanza](#)
[bravo!](#)
[c'è pure anche questo](#)
[carli amici vicini e lontani](#)
[che tristezza!](#)
[cinema e tv](#)
[cittadini che si fanno onore](#)
[economia della Toscana](#)
[eleganza](#)
[enogastronomia](#)
[feste e sagre](#)
[fiere e saloni](#)
[formazione e corsi](#)
[fotografia](#)
[gente di potere](#)
[grande musica](#)
[grandi manovre](#)
[il massimo](#)
[incontri e scontri](#)
[letteratura](#)
[libri e fumetti](#)

Torna a Montecatini Terme l'appuntamento con Territori in Festival (TIF) giu' sua IV edizione. La manifestazione, dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali del nostro P, rappresentata dalle sagre - animerà la città con un fitto programma di sp: mercati, laboratori, performance e degustazioni. Sarà possibile degustare i p: tipici delle sagre più autentiche d'Italia e non solo.

Filo conduttore delle diverse aree della manifestazione sarà il territorio ne diverse espressioni e sfaccettature: parole, immagini, costumi, profumi e sa: celebrare la ricchezza dei territori nazionali e internazionali. Anche in edizione il cuore pulsante di TIF sarà costituito dall'espressione più embli delle tradizioni popolari: la sagra, luogo unico e straordinario in cui è p riscoprire le radici e i valori autentici di un territorio, attraverso la degustazi prodotti e i racconti delle persone.

Venerdì 24 Settembre sarà presentato in anteprima assoluta il Manifest Sagra. Un momento importante non solo di riflessione ma anche propo: concreto per cercare di stabilire quali siano i criteri che rendono una: "virtuosa" e spiegare al consumatore invece quali sono gli elementi nega: troppo spesso caratterizzano quelle che vengono definite "le sagre tarocche".

Con il contributo di un board di esperti provenienti dal mondo gastror giornalistico e delle istituzioni, coordinati dal Gastronauta, il "Manifesto" si p di tracciare le linee guida di un fenomeno che vede negli ultimi anni un n: interesse di operatori e pubblico. Gli articoli del "Manifesto" nascono dall'esigenza di regolamentare e fornire un giusto riconoscimento a chi pr: appuntamenti nel segno di "una cultura alimentare percepita come sa identità", che possano anche servire da mezzo virtuoso per riscoprire g: patrimoni e specificità tipiche dimenticate nel tempo.

15:49 Scritto da : [minobezz1](#) in [Toscana godereccia](#) | [Link permanente](#) | [Commenti \(0\)](#)
 Segnala | Tag: [mc](#), [ta](#) | [OKNOTizie](#) | [Facebook](#)

Scrivi un commento

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

eccolatoscana

rotocalco di cronaca bianca dalla Toscana e regioni limitrofe (non ha periodicità ed è un sito amatoriale)


[« Pisa: Aeroporto sempre meglio »](#) | [Homepage](#) | [Castellnuovo Berardenga \(50\)](#) | [Nelle](#)
[Create »](#)

10/09/2010

Montecatini Terme (PT): IV Territori in Festival; ecco i programmi

Da **Venerdì 24 a Domenica 26 Settembre 2010**, approda a **Montecatini Terme** la IV edizione di **TERRITORI IN FESTIVAL (TIF)**, la manifestazione ideata dal Gastronomo Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori **eccellenze enogastronomiche e culturali** provenienti da tutto il territorio italiano.

Montecatini Terme (PT-Toscana), terra ricca di produzioni artigianali ed enogastronomiche nonché "territorio" per antonomasia intriso di ricchezze naturali, artistiche e culturali, diventa lo scenario di un **programma ricco di spettacoli, mercati, laboratori, performance, workshop e degustazioni**.

Il territorio di Montecatini Terme si trasformerà così in un vero e proprio percorso itinerante per le vie della città tra intrattenimento e arte, gusto e cultura.

Quest'anno fra le novità è da segnalare il **Concorso OnLine "TERRITORIATAVOLA"** a testimonianza di come tradizione viaggi di pari passo con l'innovazione. **Vignette, video, cortometraggi per raccontare l'Italia a tavola**, in palio week-end, prodotti di eccellenza e... tutte le informazioni sono reperibili sul sito www.territorinfestival.com/concorso

Il festival **aprirà i battenti Venerdì 24 Settembre** con la presentazione de **"IL MANIFESTO DELLE SAGRE VERACI"**, ovvero una sorta di vademecum redatto da un pool di esperti, operatori del settore ed istituzioni, che diverrà il fulcro di un'interessante confronto al fine di delineare ciò che rende vera una sagra.

Durante le **giornate di Sabato 25, dalle 10 alle 22, e Domenica 26, dalle 10 alle 20**, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle **sagre più autentiche d'Italia**.

Un'opportunità unica per assaggiare la **panissa** (Sagra d'le Panissa di Vercelli), il risotto più rappresentativo della cucina di Vercelli, preparato con un battuto di lardo, salame e cipolla, vino nero e fagioli. Grande attesa anche per **la Sagra dei ceci e dello zafferano di Nevelli**, che offre prelibate e sfiziose degustazioni non solo del celebre risotto, ma anche di altri piatti tipici come zuppe di ceci, pasta, e supplì allo zafferano. In arrivo dall'Umbria la **Sagra della Porchetta di Costano**, con tutto il suo bagaglio di tradizione e storia, una delle sagre più antiche della Regione. Gioca in casa la **Sagra dello Zafferano purissimo di Maremma: la preziosa spezia** viene prodotta nella provincia di Grosseto da 40 piccoli produttori che insieme hanno costituito l'Associazione Crocus Maremma.

Sfidiamo chiunque a rimanere indifferente agli stimoli inebrianti della **Sagra del Tartufo di Aqualagna**, l'unico territorio che possiede tutti i tipi di tartufo fresco tutto l'anno: il tartufo bianco, il tartufo nero pregiato, il tartufo bianchetto o "marzuolo" e il tartufo nero estivo o "scorzone"; o al profumo irresistibile del **Brigidino di Lamporecchio**, prodotto simbolo del

territorio toscano a base di uova, zucchero, semi d'arice, sale e farina, nato dalla confusione di Suor Brigida nella preparazione dell'impasto delle osterie.

Fra le new entry segnaliamo la **Sagra della Fettunta**, piatto tipico di Montecatini Alto: la ricetta, semplicissima, gioca sull'eccellenza degli ingredienti. Olio dal frantoio della cooperativa olivicoltori di Vico e pane rigorosamente cotto a legna fornito dai famosi Panifici di Mariliana, aglio e sale.

L'elenco è lungo e stimolante. **L'anno scorso hanno partecipato 21 sagre**.

Un'occasione imperdibile oltre che per scoprire anche per acquistare prodotti altrimenti irrovabili. Infatti sarà allestito anche un variegato e ricco **Mercato**.

E non è tutto: durante i **tre giorni sono previsti spettacoli, mostre, incontri, workshop in un crescendo coinvolgente e stimolante**.

I cultori del **buon vino** potranno partecipare ad esempio ad **ENOGENIO sabato 25 settembre**, appuntamento a cura dell'AlS, (Associazione Italiana sommelier), 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.

Immaneabile **"I giochi del territorio"**, ovvero i **giochi della tradizione, all'aria aperta momento di convivialità fra grandi e piccoli**.

A garanzia della serietà un nome: Davide Paolini, ideatore di TIF nonché fondatore del Gastronomo, (www.gastronauta.it) movimento di tendenza di cultura materiale.

Territori in Festival è organizzato da Simone Galligani di BK1 Concept Factory.

Sono previsti pacchetti speciali per 1 o 2 notti a partire da € 101,50 che includono vari ospitalità, cene tipiche, pass TIF e ingresso all'Oasi Termale. (per informazioni 0572 772603).

Categorie

alta cultura
ambiente
arte antica
arte antica e moderna
arte contemporanea
beghe
bella Italia
benessere, salute e buonasanza
bravo !
capita anche questo
cari amici vicini e lontani
che tristezza!
cinema e tv
cittadini che si fanno onore
economia della Toscana
eleganza
enogastronomia
feste e sagre
fare e saloni
formazione e corsi
fotografia
gente di potere
grande musica
grandi manovre
il massimo
incontri e scontri
letteratura
libri e fumetti
marittimo
meglio tardi che mai
motori
musica
musica e balletto
natura amica
onore !
personaggi
Premi, concorsi e gara e premio
realità
rockstar
sarà vero?
solidarietà
sport

Territori in festival 2010 a Montecatini Terme (Pistoia)

<http://www.mondodelgusto.it/2010/09/10/territori-festival-2010-mo...>



Territori in festival 2010 a Montecatini Terme (Pistoia) di Redazione 12



Dal 24 al 26 settembre 2010 a Montecatini Terme (Pistoia) -

Avete poco tempo per viaggiare: ma vorreste partecipare alle più celebri sagre enogastronomiche italiane?

La soluzione è **Territori in Festival**, manifestazione che si svolge **dal 24 al 26 settembre 2010 a Montecatini Terme** e che propone **prodotti tipici** delle sagre più autentiche d'Italia.

Ideata dal gastronomo Davide Paolini con l'intento di promuovere e valorizzare le migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il **territorio italiano**, Territori in Festival offre un **programma ricco** di spettacoli, mercati, laboratori, performance, workshop e degustazioni.

Si inizierà **venerdì 24 settembre** con la presentazione de **"Il manifesto delle sagre"**, un interessante confronto fra esperti, operatori del settore ed istituzioni, per delineare ciò che rende vera una sagra. **Poi via alle degustazioni** durante le giornate di sabato 25, dalle 10 alle 22, e domenica 26, dalle 10 alle 20.

Quest'anno fra le novità è da segnalare il Concorso Web a testimonianza di come la tradizione viaggi a pari passo con l'innovazione. Ma cosa si può assaggiare a Territori in Festival? Il Tortello di Corezzo, una specialità tipica della parte orientale del Casentino, che affonda le sue radici nell'origine nomade della popolazione locale, le golosità della **Sagra del Gorgonzola**, le eccellenze della **Sagra del Tartufo di Acqualagna**, il **Brigidino di Lamporecchio**, prodotto simbolo del territorio toscano a base di uova, zucchero, semi d'anice, sale e farina.

Alla scorsa edizione hanno partecipato 21 sagre tra cui la Sagra dei ceci e dello zafferano dell'altopiano di Navelli in provincia dell'Aquila, la Festa del Balto e dei prodotti del Parco, la Sagra della Porchetta di Costano, la Sagra della Lumaca Riganello, la Sagra della Polenta Dolce e del Baldino, il Peperoncino Festival, la Festa della Focaccia di Recco, la Sagra del Fagiolo di Sorana, la Sagra dello Zafferano di Mandano, la Sagra del Raviolo di Bibbiena, la Sagra del Fungo Porcino di Montemarito e la Sagra della Penisse di Vercelli.

Un'occasione imperdibile oltre che per scoprire anche per acquistare **prodotti altrimenti introvabili**. Infatti sarà allestito anche un variegato e ricco Mercato. Inoltre durante i tre giorni della manifestazione sono previsti spettacoli, mostre, incontri, workshop, mentre i cultori del buon vino potranno partecipare a **Enogenio**, appuntamento a cura dell'AIS, (Associazione Italiana Sommelier) *, 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.

[Home](#) [News](#) [Luoghi](#) [Mostre](#) [Spettacoli](#) [Biblioteca](#) [Interviste](#) [Miniblog](#) [Mediatec](#)

Alla fine di settembre torna a Montecatini Territori in Festival

Mercoledì 15 Settembre 2010 14:20



Da venerdì 24 a domenica 26 settembre 2010, approda a Montecatini Terme la IV edizione di **Territori in Festival** (TIF), la manifestazione ideata dal *Gastronauta* Davide Paolini, dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio italiano.

Montecatini Terme (PT), terra ricca di produzioni artigianali enogastronomiche nonché "territorio" per antonomasia intriso di ricchezze naturali, artistiche e culturali, diventa lo scenario di un programma ricco di spettacoli, mercati, laboratori, performance, workshop e degustazioni. Il territorio di Montecatini Terme si trasformerà così in un vero e proprio percorso itinerante per le vie della città tra intrattenimento e

arte, gusto e cultura.

Il festival aprirà i battenti venerdì 24 settembre con la presentazione de "IL MANIFESTO DELLE SAGRE VERACI", ovvero una sorta di vademecum redatto da un pool di esperti, operatori del settore ed istituzioni, che diverrà il fulcro di un interessante confronto al fine di delineare ciò che rende vera una sagra. Durante le giornate di sabato 25, dalle 10 alle 22, e domenica 26, dalle 10 alle 20, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia.

Un'opportunità unica per assaggiare la panissa (**Sagra della Panissa di Vercelli**), il risotto più rappresentativo della cucina di Vercelli, preparato con un battuto di lardo, salame e cipolla, vino nero e fagioli. Grande attesa anche per la **Sagra dei ceci e dello zafferano di Navelli**, che offre prelibate e sfiziose degustazioni non solo del celebre risotto, ma anche di altri piatti tipici come zuppe di ceci, pasta, e supplì allo zafferano. In arrivo dall'Umbria la **Sagra della Porchetta di Costano**, con tutto il suo bagaglio di tradizione e storia, una delle sagre più antiche della Regione. Gioca in casa la **Sagra dello Zafferano purissimo di Maremma**: la preziosa spezia viene prodotta nella provincia di Grosseto da 40 piccoli produttori che insieme hanno costituito l'Associazione Crocus Maremma.

Sfogliamo chiunque a rimanere indifferenti agli stimoli inebrianti della **Sagra del Tartufo di Acqualagna**, l'unico territorio che possiede tutti i tipi di tartufo fresco tutto l'anno: il tartufo bianco, il tartufo nero pregiato, il tartufo bianchetto o "marzuolo" e il tartufo nero estivo o "scorzzone"; o al profumo irresistibile del **Brigidino di Lamporecchio**, prodotto simbolo del territorio toscano a base di uova, zucchero, semi d'anice, sale e farina, nato dalla confusione di Suor Brigi nella preparazione dell'impasto delle ostie.



Fra le new entry segnaliamo la **Sagra della Fettunta**, piatto tipico di Montecatini Alto; la ricetta, semplicissima, gioca sull'eccellenza degli ingredienti. Olio dal frantoio della cooperativa olivicoltori di Vico e pane rigorosamente cotto a leg fornito dai famosi Panifici di Marliana, aglio e sale. L'elenco è lungo e stimolante. L'anno scorso hanno partecipato 21 sagre. Un'occasione imperdibile oltre che per scoprire anche per acquistare prodotti altrimenti introvabili. Infatti sarà allestito anche un variegato e ricco Mercato. E non è tutto: durante i tre giorni sono previsti spettacoli, mostre, incontri, workshop in un crescendo coinvolgente e stimolante.

I cultori del buon vino potranno partecipare ad esempio ad ENOGENIO sabato 25 settembre, appuntamento a cura dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier), 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*. Immaneabile "I giochi del territorio", ovvero i giochi della tradizione, all'aria aperta momento di convivialità fra grandi e piccini.

Sono previsti pacchetti speciali per 1 o 2 notti a partire da 101,50 € che includono varie ospitalità, cene tipiche, pass e ingresso all'Oasi Termale (per informazioni tel. 0572.772603)

TERRITORI IN FESTIVAL 2010

IV edizione

24 - 25 - 26 Settembre 2010

Montecatini Terme (PT)

Per saperne di più:

www.territoriinfestival.com/blog

Twitter

Facebook

33 Corriere Fiorentino » Firenze » Cultura » Tre Giorni A Montecatini Per La Sagra Delle Sagre

ENOGASTRONOMIA

Tre giorni a Montecatini per la sagra delle sagre

*In arrivo la quarta edizione della manifestazione
ideata da Davide Paolini dedicata alla promozione
e alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche*

MONTECATINI TERME - Perché scegliere una sagra quando se ne possono avere tante insieme? Da Venerdì 24 a Domenica 26 Settembre 2010, approda a Montecatini Terme la quarta edizione Territori in Festival, la manifestazione ideata dal «gastronauta» Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio italiano.

L'INAUGURAZIONE - Montecatini terra ricca di produzioni artigianali ed enogastronomiche nonché territorio intriso di ricchezze naturali, artistiche e culturali, diventa lo scenario di un programma ricco di spettacoli, mercati, laboratori e degustazioni. Montecatini si trasformerà così in un vero e proprio percorso itinerante per le vie della città tra intrattenimento e arte, gusto e cultura. Il festival aprirà i battenti Venerdì 24 Settembre alle 18.00 alle Terme Excelsior dove verrà presentato «Il manifesto delle sagre», nato da un interessante confronto fra esperti, operatori del settore ed istituzioni che hanno delineato per la prima volta ciò che rende vera una sagra.

IL FESTIVAL - Durante le giornate di Sabato 25, dalle 10 alle 22, e Domenica 26, dalle 10 alle 20, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia. La selezione anche quest'anno è stata ispirata da un rigore capace di portare a Montecatini solo veri interpreti di un territorio e della sua storia gastronomica. Dal brigidino di Lamporecchio alla sagra della Panissa, dal tartufo di Acqualagna alla porchetta Di Costano fino alla sagra Dello zafferano e il peperoncino Festival. Novità di quest'anno è «Territori a tavola: quando la vignetta è golosa». Territori in festival ha aperto le porte all'arte della vignetta attraverso un concorso per professionisti e amatori del genere chiamati a raccontare con i loro tratti la diversità dei luoghi e delle tradizioni gastronomiche. I lavori saranno esaminati da una giuria tecnica composta da un rappresentante del Comitato Organizzatore del Festival, da Davide Paolini il Gastronauta e da Carlo Mantovani, giornalista e rimarranno esposti fino a domenica 26 settembre, giorno della proclamazione del vincitore.



21 settembre 2010

Firenze Night & Day

www.ioamofirenze.com

Una guida su Firenze? No, è il diario di vita di una 30enne fiorentina che mangia, lavora, esce la sera in una città che ha avuto il massimo splendore nel Rinascimento. Notizie per turisti ma anche per curiosi... un blog per chi ama Firenze!

VACANZE A SETTEMBRE: ISOLA D'ELBA



Finalmente deserta, ecco la vera Isola d'Elba: mare cristallino, spiagge incontaminate e calde giornate per gustarsi il mare più bello della Toscana.

SHOPPING, FOOD AND FASHION A FIRENZE E NON SOLO:



Internet Explorer: impossibile visualizzare la pagina Web

GIOVEDÌ 23 SETTEMBRE 2010

Territori in Festival e il manifesto delle sagre



A Montecatini inaugura domani, venerdì 24 Settembre, la 4a edizione di **Territori in Festival** manifestazione dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio italiano - con la presentazione in anteprima assoluta del **Manifesto delle Sagre**. Un momento importante non solo di riflessione per cercare

di stabilire quali siano i criteri che rendono una sagra "virtuosa" e spiegare al consumatore invece quali sono gli elementi negativi che troppo spesso caratterizzano quelle che vengono definite sagre non autentiche.

Ultimamente infatti c'è stata una pericolosa inflazione di "sagre" dove la tipicità del prodotto e, più in generale, del patrimonio culturale locale vengono sacrificati a favore di un'offerta di cibo, più che gastronomica, a basso costo.

ADSENSE

Offerta Hotel Toscana

dal 20 settembre 2010 a € 55,00
HB Piscina
Riscaldata
Benessere Sport
www.labusciogallo.com

Weekend su Adriatica

Mini vacanze di vela e mare sulla barca dei Velisti per caso
www.velistipetraro.it

Vacanze Going

Vacanze Going.
Visita il Sito
Scopri le offerte e
Prenota Online
www.Going.it

PAGINE

- Home page
- Ristoranti a Firenze
- Locali a Firenze: anelli



Territori in Festival fino a domenica oltre 20 sagre eccellenti provenienti da tutta Italia: durante le giornate di Sabato 25 settembre, dalle 10 alle 22, e Domenica 26 settembre, dalle 10 alle 20, è possibile degustare i prodotti tipici delle sagre aderenti. Fra cui la **Sagra del Tartufo di Acqualagna**, l'unico territorio che possiede tutti i tipi di tartufo fresco tutto l'anno (il tartufo bianco, il tartufo nero pregiato, il tartufo bianchetto o "marzuolo" e il tartufo nero estivo o "scorzone"), e il **peperoncino Festival di Diamante**, in Calabria. Oltre a questo da segnalare il Brigidino di Lamporecchio, la porchetta di Costano, il Fagiolo di Sorana.

argomenti: sagre e mostre

0 commenti (lascia un commento qui):

[Posta un commento](#)

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

iscriviti a: [Commenti sui post \(Atom\)](#)



Me l'ha scattata Luca Sartori (che ringrazierò a vita) al Barcamp di luglio, in Palazzo Vecchio. Mi piace un sacco...

THIS BLOG IN ENGLISH

[english version](#)

Here is another way to discover Florence.

CERCA IN QUESTO BLOG:



Web [ioamofirenze.blogspot.com](#)
Cerca

ARGOMENTI

- [eventi](#) (203)
- [ristoranti](#) (201)
- [sagre e mostre](#) (144)
- [aperitivi](#) (128)
- [locali](#) (110)
- [personali](#) (100)

Ultimamente: [Chiosata, tutti & nessuno](#) (201)

• [Log In](#)



Agenzia periodica di Attualità, Economia, Lavoro, Cultura e Consumatori
dell'Osservatorio Socio Economico e dei Consumi

• [Home](#)

• [Comunicati Stampa](#)

• [Comunicazione Sociale](#)

• [Consumatori](#)

• [Cronaca e Giudiziaria](#)

• [Cucina e Gastronomia](#)

• [Cultura](#)

• [Editoriale](#)

• [Info Eventi](#)

• [Chi Siamo](#)

• [Redazione](#)

• [Gestenza](#)

• [Collabora con Noi](#)

• [Dove Siamo](#)

• [Mission](#)

• [RSS](#)

Al via il TIF, Territori in Festival a Montecatini Terme

23 settembre 2010

Scritto da [Redazione](#)



Territori in Festival a
Montecatini Terme dal 24 al 26
settembre

Da venerdì 24 a domenica 26 ottobre si svolge a Montecatini Terme la terza edizione di [TERRITORI IN FESTIVAL](#), una kermesse di valorizzazione e di promozione delle migliori tradizioni del Paese legate al mondo delle sagre, quelle vere e legate alle produzioni locali. Nella giornata di domenica si terranno le degustazioni dalle 10 alle 20. Il filo conduttore di questa terza edizione del TIF sono le espressioni e le sfaccettature: parole, immagini, costumi, profumi e sapori per celebrare le ricchezze dei territori nazionali ed internazionali. Il cuore pulsante anche di questa edizione è costituito dall'espressioni più emblematica delle tradizioni popolari in cui è possibile riscoprire le radici e i valori autentici di un territorio attraverso la degustazione dei prodotti e i racconti delle persone. Ideatore del TIF è il giornalista Davide Paolini che si sofferma ad evidenziare come il "territorio" è l'unico e vero protagonista della manifestazione. (23/09/2010)

TERRITORI IN FESTIVAL (Italia)

Concorso nazionale 'Territori a tavola'

Tema: Italia a tavola

Mostra: 24-26 settembre 2010 - Montecatini Terme (PT)

<http://www.territoriinfestival.com>

Tripudio di sagre riunite a Montecatini

Argomenti correlati: [Montecatini Terme](#), [sagre](#), [Territori in festival 2010](#)



Le migliori sagre italiane si sono date appuntamento a Montecatini Terme per la quarta edizione di "Territori in festival 2010". Dal 24 al 26 settembre parte la manifestazione ideata dal gastronomo Davide Paolini che mira a valorizzare i sapori e le punte d'eccellenze gastronomiche italiane. L'evento sarà ricco di spettacoli, degustazioni, workshop e mercati, in modo da creare un vero e proprio percorso dentro le strade del gusto per le vie di Montecatini. L'appuntamento è per venerdì 24 giorno di apertura della manifestazione dove sarà presentato "Il manifesto delle sagre", nato da un interessante confronto fra esperti, operatori del settore ed istituzioni che hanno delineato per la prima volta le linee guida di una sagra. Sabato 25 dalle ore 10 alle ore 22 e domenica 26 dalle ore 10 alle ore 20 sarà possibile gustare tutte le meraviglie culinarie presentate dalle varie sagre scelte per portare la loro storia culinaria legata alla tradizione del territorio si potrà scegliere tra : il Brigidino di Lamporecchio (Pt) , la Sagra d'la Panissa (Vc), il Tartufo di Acqualagna (Pu), la Porchetta Di Costano (Pg), la Sagra Dello Zafferano (Gr) (nella foto) , Peperoncino Festival(Cs) , Sagra dei Ceci e dello Zafferano (Aq), Sagra della Cozza (Li), Sagra delle Crisciolette (Lu), Festa del Fagiolo (Igp) di Sorana (Pt) , Sagra dei Cigerani (Pt) , Sagra del Raviolo (Partina), Sagra della Fett'unta , Sagra della Lumaca Riganella (Gr), Antica Festa del Tegame (Ar), Sagra della Polenta Dolce e Baldino (Faltona) . Ma la vera novità di quest'edizione del festival è 'Territori a tavola: quando la vignetta è golosa' un concorso per professionisti e amatori che partecipando avranno l'occasione per poter

Saimicadove.it

Il Portale per Vivere la Toscana

EVENTI DORMIRE MANGIARE E BERE DEAL ANNUNCI VETRINE UTILI TI

3ª SAGRA DEL TARTUFO BIANCO E FUNGO PORCINO



Circolo Arci "La Serra"
Loc. La Serra - San Miniato

Eventi in Toscana

- » Concerti
- » Cinema
- » Teatri
- » Mostre
- » Mercatini
- » Fiere
- » Sagre
- » Feste
- » Manifestazioni
- » Folklore
- » Cene a tema
- » Tutti gli eventi

 Feed RSS Eventi

DEGUSTANDO PRATO



Settembre 2010:
appuntamento con il gusto

Territori in Festival a Montecatini Terme

dal 24/09/2010 18:00 al 26/09/2010 20:00

Da venerdì 24 a domenica 26 settembre 2010 a Montecatini Terme - Pistoia - ritorna il festival dedicato al territorio Territori in Festival - 4a edizione.

La manifestazione, dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali del nostro Paese - rappresentata dalle sagre - animerà la città con un fitto programma di spettacoli, mercati, laboratori, performance e degustazioni.

Durante le giornate di Sabato 25 -dalle 10 alle 22- e di Domenica 26 -dalle 10 alle 20- sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia e non solo. Filo conduttore delle diverse aree della manifestazione sarà il territorio nelle sue diverse espressioni e sfaccettature: parole, immagini, costumi, profumi e sapori per celebrare ricchezze dei territori nazionali e internazionali.

Anche in questa edizione il cuore pulsante di TIF sarà costituito dall'espressione più emblematica delle tradizioni popolari: la sagra, luogo unico e straordinario in cui è possibile riscoprire le radici e i valori autentici di un territorio, attraverso la degustazione dei prodotti e i racconti delle persone.

Un'occasione unica per immergersi in "una vera e propria dimensione sociale e umana" richiamando le parole che Davide Paolini, ideatore della Kermesse, ha utilizzato per definire il "territorio", unico e vero protagonista della manifestazione.

Programma:

Venerdì 24 Settembre

ore 18:00: Apertura ufficiale della manifestazione.
Presentazione del "Manifesto delle sagre" Il tavolo di lavoro tra addetti al settore promosso dalla manifestazione espone le caratteristiche che decretano l'autenticità di una sagra - Terme Excelsior

ore 18:00: Apertura esposizione vignette del Concorso "Territori a Tavola" - Terme Excelsior

ore 20:30: Cena di Gala con "Fuso, Baffo e le loro Donne".
Menù tradizionale toscano con prodotti fatti in casa e il rinomato pollo fritto - Mercato coperto

Sabato 25 Settembre

ore 9:30 - 13:00: Programma Didattico per le scuole





Tour cultural-gastronomico alla scoperta dei tesori culinari proposti dalle sagre partecipanti alla manifestazione - Terme Excelsior

ore 10:00 - 22:00: **Apertura sagre**

ore 11:00 - 22:00: **Inaugurazione dei mercati**

Apertura dell'Area Mercati con degustazioni e sapori provenienti da diverse parti del mondo e della Penisola italiana

ore 13:00: **Pranzo - "La sagra degli alberghi"**

Un menù speciale studiato appositamente per chi vuole lasciarsi sorprendere

ore 15:00: a Montecatini Alto la tipica sagra della fettunta si unisce a mercatini tipici e retrospettiva fotografica Una passeggiata lunga più di un secolo 2, organizzata dall'Associazione "Gruppo Donatori di Sangue, Fratres Montecatini Alto" - Montecatini

ore 15:00 - 19:00: Terza edizione Enogenio a cura di Ais

Laboratorio e degustazione su prenotazione - Terme Tettuccio - Salone Portoghesi

ore 15:30: Laboratorio con degustazione - **Sagra dei Cigerani**

Maccheroni, tortelli e molto altro ancora: un laboratorio buono e gustoso, da leccarsi i

ore 16:00: Banda musicale

Concerto della Società Filarmonica Pietro Mascagni a cura della Sagra della Lumaca Riganella - Viale Verdi c/o Municipio - Monumento ai caduti

ore 16:00 - 19:00: Giochi del territorio.

I giochi della tradizione, all'aria aperta, in un incontro senza tempo tra grandi e piccoli Parco Termale

ore 17:30: Concorso **"Sagra delle Sagre"**

Una Giuria tecnica di esperti effettua un primo giro, valutando una prima sezione di sagre presenti

ore 18:30: Aperitivo - Un momento di gustoso relax al Gambrinus - Caffè Gambrinus

ore 20:00: Cena Evento **"Quel che passa il convento"**

con la partecipazione dello Chef Mauro Maccioni - Convento Santa Maria a Ripa - Montecatini Alto

ore 21:00: Spettacoli di strada - Banda musicale

Performance itinerante della Società Filarmonica Pietro Mascagni a cura della Sagra Lumaca Riganella

Domenica 26 Settembre

ore 9:30: **"My Time for Montecatini"**

Un'iniziativa promossa dal Comune della città in partnership con il progetto di Legambiente "Puliamo il mondo"

ore 10:00 - 20:00: **Apertura sagre e mercati**

ore 10:00: Concorso **"Sagra delle Sagre"**

La Giuria tecnica effettua il secondo ed ultimo giro delle sagre per procedere poi alla valutazione finale - Terme Excelsior

ore 10:30: Corsa della Speranza

L'immane appuntamento con la solidarietà - Terme Tettuccio

ore 12:00: **"Territori Brunch"**

Un aperitivo imperdibile a cura del Syrah wine bar - Area Kursaal

ore 15:00: a Montecatini Alto la tipica sagra della fettunta si unisce a mercatini tipici e retrospettiva fotografica Una passeggiata lunga più di un secolo 2, organizzata dall'Associazione "Gruppo Donatori di Sangue, Fratres Montecatini Alto" - Montecatini

ore 15:30: Laboratorio con degustazione - **Sagra delle crisciolette**

Farina di grano duro, farina di granoturco, acqua e sale: grosse cialde da gustare insi a salumi e formaggi

ore 16:00 - 19:00: Giochi del territorio

I giochi della tradizione, all'aria aperta, in un incontro senza tempo tra grandi e piccoli Parco Termale

ore 16:30: Spettacoli di strada - Sbandieratori

A cura della sagra delle crisciolette

ore 18:00: Premiazione Concorso "Sagra delle Sagre"

Aperitivo finale - Caffè Gambinus

ore 20:00: Chiusura sagre e mercati

Per ulteriori informazioni:

Tel.: 0572 911864

Email: info@territoriinfestival.com

Sito web: www.territoriinfestival.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 Saimicadove.it non è responsabile di eventuali annullamenti o spostamento delle date dei singoli eventi.

Il nostro Network

TuscanyPass.com

GiugnoPisano.com

Degustandopisa.it

Settembrepratese.it

Concertitoscana.com

Degustandoprato.it

guidamaster.it

mba.guidamaster.it

Saimicadove.com



Home ▶▶▶

cerca... 

Cronaca	Politica	Sport	Cultu
---------	----------	-------	-------

23-09-2010 - "Territori in Festival". Specialità calabresi in bella mostra

Il tonno, la nduja col Peperoncino Festival saranno a Montecatini per la quarta edizione di "Territori in F 24 al 26 Settembre prossimi. La manifestazione raccoglie nella città toscana venti feste italiane di ga giudizio di un comitato presieduto dal giornalista Davide Paolini del Sole 24 ore. Il Peperoncino Festival quarto anno consecutivo e presenta in degustazione gratuita il tonno e la nduja. Assieme alle degu "Peperoncini dal mondo" di Massimo Biagi con 800 varietà di "diavolilli" provenienti da tutto il mondo.

- Home
- Notizie
- Tutti Programmi
- Videotape Story
- Studio Tour
- Dove Siamo
- Contatti

Territori in Festival a Montecatini 24-26
Settembre, apre di nuovo la Sagra delle
sagre gastronomiche
(<http://vinodaburde.simplicissimus.it/2010/09>
=
26 settembre prossimo weekend la sagra

Published: 23 September 2010 Tags: [2010](#)

<http://vinodaburde.simplicissimus.it/tag/2010/>, [aisioscana](#)

<http://vinodaburde.simplicissimus.it/tag/alatooscana/>, [enogenio](#)

<http://vinodaburde.simplicissimus.it/tag/enogenio/>, [festival](#)

<http://vinodaburde.simplicissimus.it/tag/festival/>, [montecatini](#)

<http://vinodaburde.simplicissimus.it/tag/montecatini/>, [paolini](#)

<http://vinodaburde.simplicissimus.it/tag/paolini/>, [territoir](#)

<http://vinodaburde.simplicissimus.it/tag/territoir/>



territori in festival

...ti aspettiamo a Montecatini Terme per la
IV edizione
24-25-26 Settembre 2010!

Come definire altrimenti un evento che riunisce tartufo, fagioli, ceci, peperoncini, lumache e tanti altri piatti protagonisti delle innumerevoli sagre gastronomiche italiane in un unico posto? E se unissimo a tutto questo la degustazione di eccellenza

[Enogenio Ais Toscana \(http://www.alatooscana.it/articoli.php?id=1338\)](http://www.alatooscana.it/articoli.php?id=1338) con i più grandi vini al mondo? Ci sono motivi sufficienti per fare più di un pensiero a passare il weekend a Montecatini Terme!

Trovate online tutto il [programma \(http://www.territorinfestival.com/programma.html\)](http://www.territorinfestival.com/programma.html) e ogni info ma se volete già farvi venire un po' di acquolina in bocca proseguite pure a leggere...

"TERRITORI IN FESTIVAL 2010" IV edizione
 24 – 25 – 26 Settembre 2010 Montecatini Terme (PT)

Da Venerdì 24 a Domenica 26 Settembre 2010, approda a Montecatini Terme la IV edizione TERRITORI IN FESTIVAL (TIF), la manifestazione ideata dal gastronomo Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio Italiano.

Montecatini Terme (PT-Toscana), terra ricca di produzioni artigianali ed enogastronomiche nonché "territorio" per antonomasia intriso di ricchezze naturali, artistiche e culturali, diventa lo scenario di un programma ricco di spettacoli, mercati, laboratori e degustazioni.

Il territorio di Montecatini Terme si trasformerà così in un vero e proprio percorso itinerante per le vie della città tra intrattenimento e arte, gusto e cultura.



Il festival aprirà i battenti Venerdì 24 Settembre alle 18.00 alle Terme Excelsior dove verrà presentato "il manifesto delle sagre", nato da un interessante confronto fra esperti, operatori del settore ed istituzioni che hanno delineato per la prima volta ciò che rende vera una sagra. Nel corso della presentazione i fondatori del manifesto illustreranno i principi a cui questo è ispirato, scoprendo i contenuti di un documento che si propone di ispirare gli operatori a produrre Sagre di qualità e di aiutare i consumatori a riconoscerle e valorizzarle.

Durante le giornate di Sabato 25, dalle 10 alle 22, e Domenica 26, dalle 10 alle 20, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia. La selezione anche quest'anno è stata ispirata da un rigore capace di portare a Montecatini solo veri interpreti di un territorio e della sua storia gastronomica, come: Brigidino di Lemporecchio (Pt), Sagra d'le Pernice (Vc), Tartufo di Acquafredda (Pd), Porchetta Di Costano (Pg), Sagra Dello Zafferano (Gr), Paperonchi Festival (Cs), Sagra dei Caci e dello Zafferano (Aq), Sagra della Cotza (Lj), Sagra delle Cricciollette (Lj), Festa del Fagiolo (Ipp) di Sorana (Pt), Sagra dei Ciglieri (Pt), Sagra del Raviole (Pavia), Sagra della Fattoria, Sagra della Lumaca Riganello (Gr), Antica Festa del Tegame (Ar), Sagra della Polenta Dolce e Seldino (Fidenza).

TIF: un'occasione imperdibile oltre che per scoprire anche per acquistare prodotti altrimenti irrinviabili.

Novità di TIF 2010 è "Territori a tavola": quando la vignetta è golosa. Quest'anno TIF ha aperto le porte all'arte della vignetta attraverso un concorso per professionisti e amatori del genere chiamati a raccontare con i loro tratti la diversità dei luoghi e delle tradizioni gastronomiche. Tra i lavori spediti, che saranno presentati venerdì 24 settembre alle ore 18.00 alle Terme Excelsior, sono arrivate anche firme importanti della vignetta, a testimonianza della ritrovata e travagliata passione italiana verso il proprio territorio. I lavori saranno esaminati da una giuria tecnica composta da un rappresentante del Comitato Organizzatore del Festival, da Davide Paolini il Gastronauta e da Carlo Mantovani, giornalista e rimarranno esposti fino a domenica 26 settembre, giorno della proclamazione del vincitore.

E non è tutto: durante i tre giorni sono previsti spettacoli, mostre, incontri, workshop in un crescendo coinvolgente e stimolante.

I cultori del buon vino potranno partecipare ad esempio a ENOGENIO, appuntamento a cura dell' AIS, (Associazione Italiana Sommelier), 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.

Immenabile "I giochi del territorio", ovvero i giochi della tradizione, all'aria aperta, momento di convivialità fra grandi e piccoli.

Territori in Festival è organizzato da Simone Galligeri di BK1 Concept Factory.

INFOLINE

BK1 conceptFactory

info@territorinfestival.com - 0572 911864

www.territorinfestival.com



[Home](#) [News](#) [Luoghi](#) [Mostre](#) [Spettacoli](#) [Biblioteca](#) [Interviste](#) [Miniblog](#) [Mediatec](#)

Territori in Festival 2010 si apre con il "Manifesto" della sagra

Venerdì 24 Settembre 2010 19:02



Il documento non è ancora disponibile (ma lo sarà già da domani), tuttavia può essere considerato una buona base di partenza. A parlare del "manifesto della sagra" è Davide Paolini, ideatore e anima di Territori in Festival, manifestazione arrivata quest'anno alla quarta edizione, ospitata come sempre a Montecatini Terme. Si è appena conclusa la presentazione che Paolini ha voluto dedicare, riprendendo il filo dove l'aveva lasciato l'anno scorso, al tema dell'identità. Si fa in fretta, infatti, a parlare di sagra e sull'in territorio nazionale è tutto un proliferare di iniziative che si autodefiniscono con questo termine. Se da una parte lo si può considerare una prova dell'innegabile successo di questa formula, dall'altro il danno che le "vere" sagre subiscono da

concorrenza di quelle "false" è un problema sempre più grave e a pagarne le conseguenze sono, come sempre, i visitatori-consumatori.

Paolini ha esordito annunciando che il documento in questione è ormai in fase di stesura, anche se quella che domani verrà resa pubblica non dovrà essere considerata la versione definitiva. E' più corretto parlare di *work in progress*, ovvero di manifesto aperto alle correzioni e alle annotazioni di tutti gli attori impegnati in questo settore in forte fermento. Ma « deve occuparsi della organizzazione di una sagra », ha domandato Paolini. Le Pro Loco, ha risposto Alberto Lupini della rivista online *Italia a favola*. Insieme alle associazioni di volontari, le Pro Loco devono dare avvio a un comitato che coinvolga tutti gli altri attori: produttori, ristoratori e imprenditori. Questo "comitato" dovrebbe rappresentare tutte le realtà in causa. Da parte sua Claudio Nardocci, presidente dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia (UNPLI), ha sottolineato il problema della serietà degli organizzatori, per evitare il diffuso fenomeno delle sagre "organizza e fuggi" che tanti danno al territorio su cui si svolgono. La tutela e la conservazione sono due aspetti fondamentali, ma è vitale anche l'esigenza di rinnovamento. Più che di "comitato", Nardocci preferirebbe però che si parlasse di "alleanza per il territorio". Queste associazioni dovrebbero avere le competenze per organizzare e gestire le sagre. Questi eventi, se correttamente gestiti, danno lavoro a nuove figure professionali, come piccoli imprenditori dell'ospitalità e della produzione di alimenti tipici.

[Home](#) [News](#) [Luoghi](#) [Mostre](#) [Spettacoli](#) [Biblioteca](#) [Interviste](#) [Miniblog](#) [Mediatec](#)

Album fotografico della IV edizione di Territori in Festival a Montecatini

Sabato 25 Settembre 2010 12:09



Certo, le lumache subito dopo il cappuccino non avevo il coraggio di mangiarle. Ho preferito iniziare il percorso delle sagre ospitate dalla manifestazione **Territori in Festival** in corso fino a domani sera a Montecatini Terme, da qualche di più "compatibile". Utilizzando come mezzo di spostamento la comoda bici messa a disposizione da APAM a tutti coloro in possesso del **pass TIF**, ho preso le mosse dalla sagra dei **Cigerani di Fosciandorsa** (LU) per arrivare, giusto all'ora di pranzo, alla sagra della **porchetta di Costano**.

A circa metà del percorso posso fare le prime (provvisorie) considerazioni. Per prima cosa il tempo sembra essersi messo, finalmente, dalla parte dei turisti e ora splende il sole. Ho poi notato che ci sono molte conferme rispetto alle tre

edizioni precedenti (sono ormai un veterano di Territori in Festival, avendo partecipato a tutte e quattro le edizioni!), qualche "defezione", che spero rientri l'anno prossimo (soprattutto, da buon brianzolo, quella del Gorgonzola...) e qualche graditissima *new entry*. E' il caso per esempio della sagra delle **Crisciolette di Cascio**, in provincia di Lucca. Al momento posso confessare che sono al vertice della mia personale classifica! Mi concedo qualche minuto di riposo e poi torno in pista. Meta: Montecatini Alto per la sagra della **Fett'unta**... *Sine qua non*, come dice Paolini.

scritto da
Anna Bergamini
pubblicato il
25-Sep-2010
argomento
Enogastronomia

Manifesto delle Sagre

25-Sep-2010
- ITALIA



Durante la prima giornata di **Territori in Festival** è stato presentato il **Manifesto delle Sagre**, nato dal confronto di un pool di esperti coordinati dal Gastronauta Davide Paolini.

Il Manifesto delle Sagre propone le linee guida per riconoscere e distinguere la **Sagra autentica** da eventi che poco hanno a che fare con la valorizzazione di un territorio e dei suoi prodotti. Partendo proprio da questo principio il Manifesto delinea attraverso **7 punti** una serie di parametri da oggi a uso e consumo di quel micro turismo mosso e alimentato proprio da un rinnovato interesse verso la Sagra.

Territori in Festival - manifestazione ideata per promuovere e valorizzare le migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio italiano - si svolge da Venerdì 24 Settembre e durante le giornate di Sabato 25, dalle 10 alle 22 e Domenica 26, dalle 10 alle 20 è possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia e non solo.

-ST- Link:

- www.territoriinfestival.com

-ST- allegati:

MANIFESTO DELLE SAGRE.pdf (441988 bytes) download

LE SAGRE ARETINE PROTAGONISTE A TERRITORI IN FESTIVAL

[La redazione](#)

26/09/2010 10:39:00



Dopo il riconoscimento di "Sagra delle Sagre" attribuito alla sagra del tortello alla lastra di Corezzo (frazione di Chiusi della Verna) nel 2009, la Provincia di Arezzo torna da protagonista alla quarta edizione di "Territori in Festival" (TIF), evento realizzato da oggi al 26 settembre a Montecatini Terme. La manifestazione riunisce le Sagre d'Italia in un percorso di degustazioni, arricchito da esposizioni, incontri e laboratori

sulle diverse culture e tradizioni di ogni territorio. Questo filone del gusto è nato da dall'organizzazione dell'imprenditore Simone Galligani e da un'idea di Davide Paolini - docente di Marketing e promozione del territorio, editorialista del Sole 24 Ore sulla cultura del cibo, scrittore ed "enogastronomo". Ben tre su sedici le sagre della provincia di Arezzo: quella del raviolo ospitata nell'Hotel Cappelli Croce di Savoia, che nel 2009 si era aggiudicata il secondo piazzamento: giunta quest'anno alla 10ª edizione la sagra si svolge a metà agosto nella frazione bibbienesi di Partina; la Sagra della polenta dolce e del baldino, meglio conosciuto come "castagnaccio", di Faltona (Comune di Talla) che sarà presso l'Hotel Touring Internazionale; la "new entry" è l'Antica festa del tegame di Monte Sopra Rondine che si troverà all'interno dell'Hotel Iris. Forte del censimento realizzato in collaborazione con i Comuni e la Camera di Commercio, che ha portato a individuare una cinquantina di sagre incentrate su un prodotto tipico o un piatto tradizionale, il Servizio Promozione della Provincia di Arezzo prenderà parte al tavolo di lavoro tra addetti del settore, per l'elaborazione di un manifesto sulle sagre virtuose. Unico ente partecipante, la Provincia di Arezzo porterà la sua esperienza, presentandola a un pool di giornalisti, professori universitari e rappresentanti della FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). Il manifesto che scaturirà da questa edizione di TIF dovrà mettere in luce le caratteristiche di identificazione dell'autenticità delle sagre, i valori, la capacità, la storia ed i contenuti. Il manifesto è il giusto riconoscimento per chi promuove appuntamenti nel segno di una cultura alimentare percepita come segno di identità. "Da tempo si sentiva la necessità di tracciare le linee guida di un fenomeno che negli ultimi anni ha suscitato molto interesse da parte di pubblico e operatori - commenta l'Assessore provinciale Andrea Cutini - In questo modo si può valorizzare

chi promuove la cultura e le tradizioni enogastronomiche del territorio nel segno dell'autenticità, distinguendo le sagre virtuose da eventi che poco hanno a che fare con le eccellenze e le risorse della nostra provincia". Sottolinea il Presidente della Camera di Commercio Giovanni Tricca: "Trovare il modo di valorizzare le sagre in chiave turistica e utilizzare il loro valore culturale porterà solo un arricchimento al territorio, certo nel rispetto di tutte le professionalità e attività che esistono".

~~· [Annunci Google](#)~~ [Hotel Grand](#) [Business Hotel](#) [Hotel Offer](#) [Hotel Software](#)

News



Home

Capannori - mol... (foto dalle gallerie)

LA SAGRA DELLE CRISCIOLETTE VINCE "TERRITORI IN FESTIVAL"



Questo weekend si è svolto a Montecatini la quarta edizione di "Territori in Festival", l'evento dedicato alle sagre italiane. Tra gli ospiti provenienti da tutta Italia anche due importanti sagre del nostro territorio hanno aderito all'iniziativa: la sagra dei cigerani del Comune di Fosciandora e la sagra delle crisciolette di Cascio, del comune di Molazzana.

Sono stati proprio quest'ultimi, con le loro storiche crisciolette e lo spettacolo degli sbandatori di Galliciano ad aggiudicarsi il premio di vincitore della quarta edizione. Un orgoglio per tutti di Lucca, un momento importante per ricordare quanto il nostro territorio sia ricco di tradizioni, professionalità, alta qualità e quanto i nostri prodotti facciano invidia a tutta l'Italia e non solo.

(26-9-2010)

[Torna indietro](#)



HOME NEWS EDECOLA NON SOLO VINO DISCONO DI NOI REGISTRAZIONE CERCA CHI SIAMO



I CAPOLAVORI DELL'AGROALIMENTARE D'ITALIA

Roma - 27 Settembre 2010

ECCO L'IDENTikit DI UNA VERA SAGRA: NASCE IL "MANIFESTO DELLA SAGRA AUTENTICA". UN BOARD DI ESPERTI, GUIDATI DAL "GASTRONAUTA" DAVIDE PAOLINI, STILA LE 7 LINEE-GUIDA CHE DEVE POSSEDERE UN EVENTO DAVVERO GENUINO

Quali sono gli elementi che caratterizzano una sagra "autentica"? Finalmente sono stati individuati e codificati, ad uso e consumo di tutti coloro che, mossi da un rinnovato interesse verso feste e sagre paesane, vanno ad ingrossare le fila di un micro-turismo in costante crescita. A Montecatini, per "Territori in Festival 2010" (www.territorinfestival.com), evento ideato dal "astronauta" Davide Paolini e dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio italiano, un gruppo di esperti ha stilato il primo "Manifesto della Sagra autentica", ovvero un insieme di sette linee guida per riconoscere e distinguere la vera sagra da eventi che poco hanno a che fare con la valorizzazione di un territorio e dei suoi prodotti. Questo board di esperti e addetti ai lavori dal mondo gastronomico, scientifico e dell'associazionismo, coordinato da Davide Paolini, ha dato vita ad un confronto e poi al manifesto, che interessa la natura degli organizzatori delle sagre. Al termine del confronto, è stato approvato all'unanimità il principio che la sagra deve essere "organizzata e gestita da associazioni senza scopo di lucro, che in concorso con altri soggetti portatori di interesse a livello territoriale, operano con continuità allo sviluppo e alla promozione della stessa attraverso un comitato". E se ci sono utili "debbono essere reinvestiti in attività a favore della tutela e valorizzazione del patrimonio culturale immateriale". Proprio il recente "effetto revival" delle sagre ha portato a una pericolosa inflazione di eventi che troppo spesso sfociano in appuntamenti dove la tipicità del prodotto e, più in generale, del patrimonio culturale locale vengono sacrificati a favore di un'offerta di cibo, più che gastronomica, a basso costo. Gli articoli del "Manifesto" nascono proprio dall'esigenza di regolamentare e fornire un giusto riconoscimento a chi promuove appuntamenti nel segno di una cultura alimentare percepita come segno di identità, che possano anche servire da mezzo virtuoso per riscoprire giacimenti, patrimoni e specificità tipiche dimenticate nel tempo. Fra i principi che fanno di un evento una "sagra autentica" anche criteri di carattere pratico-organizzativo a cui i promotori si devono attenere, come l'uso di bicchieri e posate in materiali biodegradabili e la raccolta differenziata nel rispetto del territorio; il personale qualificato che possa dare corrette e complete informazioni sui prodotti protagonisti della sagra; la copertura assicurativa per i volontari impegnati nell'organizzazione; l'obbligo di una corretta conservazione degli alimenti.

Focus: "Manifesto della sagra autentica"

- La sagra è parte integrante dell'identità storica di una comunità e di un paese: è da intendersi come connubio perfetto tra l'autenticità gastronomica e le tradizioni del territorio da cui questa proviene. È espressione della cultura materiale del territorio e ha come obiettivo la salvaguardia, la diffusione e la promozione del patrimonio territoriale: in essa si intrecciano gastronomia, cultura, tradizione ed economia. Perché una sagra si possa definire "tradizionale" deve possedere almeno un passato di legame tra il prodotto e il suo territorio, documentato da tradizione orale e scritta. Tutte le iniziative culturali previste dalla sagra, infatti, devono riflettere l'obiettivo primario della sagra virtuosa, ovvero esprimere cultura e tradizione.

- Il cibo, il consumo collettivo e rituale di determinati prodotti carichi di valori simbolici è il motore propulsore della sagra. Il tipo di alimento, il modo di prepararlo e di consumarlo rimandano ad un passato di vita comunitaria e a una cultura alimentare percepita come segno di identità. Per questo la sagra deve somministrare piatti e ricette che abbiano come ingrediente principale il prodotto di cui si fa promotrice.

- La sagra non ha finalità speculativa. Non è uno strumento di business e profitto, ma un veicolo di valorizzazione del territorio e della comunità. In questo modo la sagra diventa un'occasione per la comunità locale (operatori commerciali e non) per riflettere sulle proprie origini e sulle proprie risorse. La sagra deve garantire al



I consumi alimentari sono l'epicentro della più grave crisi dei consumi degli ultimi trent'anni. Lo dice anche l'ultimo Rapporto Coop 2010. Cala la spesa di prodotti primari come olio e pasta nella gdo, in controtendenza il vino ...



SONDAGGI & TENDENZE

ANALISI, RICERCHE E TREND DEL MERCATO DEL VINO
A CURA DI WINENEWS
Sondaggio Winenews/Vinitaly - L'irrinunciabile rito dell'aperitivo: d'estate il 42% degli eno-appassionati se lo concede 2-3 volte a settimana, il 49% privilegia le bollicine. Ed a cena? L'87% beve di nuovo di Eleonora Cioffi



AS PRICES OF GRAPES KEEP FALLING SMALL COMPANIES WILL DISAPPEAR, SAYS EDOARDO NARDUZZI, EXPERT IN WINE ECONOMY. "IT'S A STRUCTURAL PROBLEM: SUPPLY IS TOO HIGH. CONTRIBUTIONS FOR VINE EXTIRPATION IS NOT ENOUGH"

The market for Italian wine, especially exports, is showing some signs of recovery. Raw material pri...

"BOTTEGA DEL VINO": THE MINISTER OF AGRICULTURE GIANCARLO GALAN, ENTREPRENEURS AND PRODUCERS JOIN TO KEEP ON TOASTING AT THE FAMOUS CULT WINE SHOP IN VERONA. THE HISTORIC SHOP HAS A CAPITAL IN BOTTLES OF 4-5 MILLION EUROS. THE INTERVIEW WITH BARZAH

Wine lovers, perhaps all is not lost. We're talking about the story of the "Bottega del Vino" in Ver...

other news>



RUBRICHE



L'OPINIONE

Uomini, territori e vitigni: va in scena la rivoluzione del vino italiano. Dove? A Vinitaly (Verona, dall'8 al 12 aprile) di Alessandro Ragoli



I NUMERI DEL VINO

Zoom sui numeri del vino: la "carta di identità" dell'enologia italiana in pillole elaborazione a cura di www.winenews.it



IL MONDO DEL VINO VISTO DA...

I giganti del wine & spirits: ancora un anno difficile per il settore ... Il mercato francese perde il 25% dell'export di vino ... Competizioni "Decanter" e "Mundus Vini" ... Ecco chi sono i quattro nuovi Master of Wine di Michèle Shah



FOCUS SULL'ALTRO MONDO

Nuova Zelanda: 6,5 milioni di euro per il Sauvignon Blanc ... Usa: cresce il consumo di vino ... Argentina, il gay wine-tour ... Cina, quanto conta il vino australiano ... Cina: la Francia vuole aprire un centro culturale del vino di Andrea Gabbriellini



L'OCCHIO SUL MERCATO

Wine & Fashion: le affinità elettive tra vino e moda, ponte di diamante del "made in Italy" nel mondo. Ecco gli elementi in comune tra i due settori ... A Vinitaly (Verona, 3/7 aprile) si animano le passerelle dell'enologia



ON THE ROAD

Bordeaux 2009, una grande vendemmia per i rossi. Così Denis Dubourdieu, professore di enologia all'Università di Bordeaux e super-impegnato consulente ... Vincere un premio di Carla Capalbo

meglio la tracciabilità, la divulgazione, la conoscenza dei propri prodotti e la trasparenza fiscale. La sagra va intesa come un'opportunità per il territorio: favorisce il miglioramento dell'immagine della comunità, l'orgoglio di una comunità di riuscire a sostenere un evento, di sviluppare nuove conoscenze e capacità, di stimolare lo spirito di partecipazione, aggregazione, amicizie e appartenenza. E' uno strumento con cui far conoscere giacimenti dimenticati, ma anche borghi, musei periferici, centri storici, chiese e abbazie. La sagra può costituire anche uno strumento di ricchezza economica nella misura in cui è in grado di realizzare servizi a favore della comunità locale.

- La sagra promuove forme di socializzazione e sviluppo collegate alla cultura del cibo locale. Essa risponde al desiderio delle comunità di avere spazi di convivialità e socializzazione. Coinvolge tutto il territorio e le numerose realtà produttive e commerciali locali, nonché i vari operatori del settore enogastronomico, quali produttori, artigiani, cuochi, ristoratori e baristi. Il benessere e la soddisfazione di tutte le fasce della popolazione, sono essenziali per una sostenibilità nel tempo della manifestazione. La valorizzazione di un prodotto risulta efficace e con ampie ricadute economiche - durature - a vantaggio degli operatori locali, quando viene considerata in una dimensione collettiva, partecipata e condivisa sul territorio e non quando viene concepita tramite azioni estemporanee e promosse dai singoli soggetti anche se legati alla filiera e alle istituzioni. La dialettica tra i contesti favorirà naturalmente un intrecciarsi di creatività e tradizione, contribuendo a trasmettere che il folklore non è fossilizzato, ma in continua evoluzione e rielaborazione. Si auspica quindi il coinvolgimento della comunità nelle attività organizzative, invitando gli abitanti a prendere parte a comitati, incentivando aziende locali e amministrazioni al supporto finanziario e tecnico.

- La sagra deve svolgersi in un periodo limitato di tempo, deve essere legata a cicli di produzione e consumo e non può avere durata superiore ai sette giorni. Deve avere luogo nel territorio di origine del suo prodotto, ricetta o trasformazione tipica, in locali e ambienti idonei per la somministrazione che siano ben inseriti nel contesto paesaggistico, anche valorizzando strutture e ambienti tradizionali. Può svolgersi in contesto urbanizzato o in ambito rurale. Può anche prevedere eventi centralizzati ed eventi dislocati presso luoghi di produzione, osterie, ristoranti, enoteche e trattorie, creando una sinergia tra tutti gli attori pubblici e privati coinvolti nella sagra.

- La sagra è organizzata e gestita da associazioni senza scopo di lucro, che in concorso con altri soggetti portatori di interesse a livello territoriale, operano con continuità allo sviluppo e alla promozione della stessa attraverso un comitato. Gli organizzatori della sagra, perché questa possa definirsi tale, devono monitorare che i compiti relativi alla sicurezza degli ambienti e alle norme igienico sanitarie siano svolti con professionalità e responsabilità, assicurando competenza e preparazione del personale volontario. Devono quindi affidarsi a volontari competenti, che si assumano la responsabilità dei compiti affidati. Gli organizzatori devono inoltre impegnarsi a tutelare i volontari coinvolti a livello assicurativo. Il personale ha come obiettivo divulgare informazioni e approfondimenti, ma anche educare i visitatori e sensibilizzarli. Deve possedere competenza, ed essere in grado di dare informazioni corrette sul prodotto, raccontare aneddoti sulla sua storia ed esprimere il legame sensoriale con la sua terra. Gli eventuali utili debbono essere reinvestiti in attività a favore della tutela e valorizzazione del patrimonio culturale immateriale.

- La sagra deve rispettare il proprio territorio, facendo attenzione all'impatto ambientale e curando in particolare strutture, uso di detersivi biologici e smaltimento rifiuti. Piatti, bicchieri e posate utilizzate in strutture pubbliche devono essere in materiale riutilizzabile, biodegradabile e di riciclo, o di uso comune e tradizionale sul territorio. Deve essere realizzata la raccolta differenziata. Lo smaltimento di liquidi e gas nocivi deve avvenire secondo le norme di legge. La sagra virtuosa, deve quindi dimostrare di intraprendere un percorso educativo anche in campo ambientale ed ecologico.

Il quotidiano di
Wine News
GIORNALE DI ENOGASTRONOMIA
Newsetter mensile
a cura di Franca Polini e Assunta Tassi

AZIENDA AGRICOLA FRATELLI
Muratori
coltivare e trasformare nelle migliori forme

PANORAMA AZIENDE

ARNALDO CAPRAI
Il Sagrantino di Montefalco alla ribalta internazionale

MARCHESI MAZZEI
Da 700 anni alla ricerca dell'eccellenza

CASTELLO SANFI
In Toscana fra tradizione e innovazione

UMANI RONCHI
L'esperienza marchigiana proiettata verso il futuro

CANTINA LA VIS
La vocazione del Trentino nel bicchiere

CONSORZIO DEL BRUNELLO
La sinergia dei produttori per l'eccellenza

BISOL
Nel cuore dello spumante a Valdobbiadene

ROCCA DELLE MACIE
Da antico borgo a moderna cantina nel Chianti Classico

MISALAS
VALLE REALE
MONTIPULCIANO D'ABRUZZO

milc

un viaggio nel viaggio
DAMILANO
Barolo

Gastronomia: un manifesto per tregua tra ristoratori e sagre

- lunedì, 27 settembre 2010, 10:49
- [News](#)
- 2 views
- [Commenta](#)

Stop alla guerra tra ristoratori e sagre. La proposta di tregua arriva da Montecatini Terme (Pistoia) dov'è in corso la manifestazione enogastronomica 'Territori in festival'. Un pool di esperti, coordinati dal 'gastronauta' Davide Paolini, ha presentato il 'Manifesto delle Sagre' dove vengono proposte le linee guida per riconoscere e distinguere la 'Sagra autentica' da eventi che poco hanno a che fare con la valorizzazione di un territorio e dei suoi prodotti. Partendo

<http://www.conipiediperterra.com/gastronomia-un-manifesto-per-tregua-tra-ristoratori-e-sagre-0927.html> 28/09/2010

Gastronomia: un manifesto per tregua tra ristoratori e sagre | Con i piedi per terra

Pagina 2 di 3

proprio da questo principio il Manifesto delinea, attraverso sette punti, una serie di parametri a uso e consumo di quel micro turismo mosso e alimentato proprio da un rinnovato interesse verso la sagra. Secondo il manifesto, perché "una sagra si possa definire 'tradizionale' deve possedere almeno un passato legame tra il prodotto e il suo territorio, documentato da tradizione orale e scritta". Tra le accuse che le associazioni dei ristoratori hanno mosso alle sagre i tempi di svolgimento troppo lunghi e la "concorrenza sleale" sulle normative. Su quest'ultimo punto il manifesto propone che la sagra non abbia una finalità speculativa. "Non deve essere – secondo gli estensori – uno strumento di business e profitto, ma un veicolo di valorizzazione del territorio e della comunità". In questo modo la sagra diventa un'occasione per la comunità locale (operatori commerciali e non) per riflettere sulle proprie origini e sulle proprie risorse. La sagra deve garantire al meglio la tracciabilità, la divulgazione, la conoscenza dei propri prodotti e la trasparenza fiscale". E per la loro durata temporale il manifesto propone, come limite massimo, "una settimana".



Sei il proprietario di un hotel o un agriturismo in Italia? Pubblicizzalo su Informaturismo.it Scopri l'offerta **Strutture in fiore**

Username Password



Tu sei: [Home](#) | [Notizie](#) | [News dal mondo del Turismo](#) | ["Territori in Festival": Nasce il manifesto delle Sagre](#)

[HOME](#)
[INFORMATURISMO.IT](#)
[ITINERARI](#)
[DOVE DORMIRE](#)
[LINKS](#)
[DIRECTORY](#)
[VOTA](#)



 [ITALIA WEB CAM](#)

 [FOTO VACANZE](#)

 [PRIMA DI PARTIRE](#)

 [METEO](#)

 [VOLI](#)

 [TRENI](#)

 [AUTOSTRADE](#)

 [AUTONOLEGGIO](#)





"Territori in Festival": Nasce il manifesto delle Sagre

Montecatini Terme (PT) - La quarta edizione di Territori in Festival (TIF) è avvenuta solo pochi minuti prima della scorsa edizione di TIF, il gruppo di esperti coordina l'accordo per la stesura definitiva del primo "Manifesto del Excelsior di Montecatini, nell'ambito della quarta edizione gastronomica Davide Paolini e dedicata alla promozione e enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio di linee guida per riconoscere e distinguere la "Sagra" a valorizzazione di un territorio e dei suoi prodotti. Partendo attraverso 7 punti una serie di parametri da oggi a uso e proprio da un rinnovato interesse verso la Sagra. Proprio questo "effetto revival" ha però portato a una serie di appuntamenti dove la tipicità del prodotto e, più in generale, sacrificati a favore di un'offerta di cibo, più che gastronomia nascono proprio dall'esigenza di regolamentare e fornire nel segno di una cultura alimentare percepita come segno virtuoso per riscoprire giacimenti, patrimoni e specificità. Il board di esperti e addetti ai lavori dal mondo gastronomico Davide Paolini e composto da Edi Sommariva direttore di Alberto Lupini direttore Italia a Tavola Network, Zelinda Arezzo, Prof. Alessio Cavicchi dell'Università di Macerata, Presidente Associazione Sagre e Dintorni, ha dato vita al punto nr. 6 del manifesto, quello che riguarda la natura del confronto è stato approvato all'unanimità il principio che le associazioni senza scopo di lucro, che in concorso con altre operano con continuità allo sviluppo e alla promozione di "debbono essere reinvestiti in attività a favore della tutela. Fra i principi che fanno di un evento una "Sagra autentica" i promotori si devono attenere, come l'uso di bicchieri e differenziata nel rispetto del territorio; il personale qualificato sui prodotti protagonisti della sagra; la copertura assicurativa l'obbligo di una corretta conservazione degli alimenti. Durante le giornate di Sabato 25, dalle 10 alle 22, e Domenica

INFORMATURISMO.IT WebDirectory

Promuovi la tua azienda GRATIS!!



Fa caldo e non sai dove andare?

Trova i voli che costano meno di

100€

60€

EVENTI E SAGRE

Settembre 2010

Do	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
				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				

RatesToGo.it
Non c'è niente di meglio di una buona dormita...

I LOVE WEEKEND VOLO+HOTEL 99€
ATRAPALO.IT

SUPEROFFERTA

25€

prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia. La selezione capace di portare a Montecatini solo veri interpreti di un Brigidino di Lamporecchio (Pt), Sagra d'la Panissa (Vc), 1 Sagra Dello Zafferano (Gr), Peperoncino Festival (Cs), S. (Li), Sagra delle Crisciolette (Lu), Festa del Fagiolo (Igp) Raviolo (Partina), Sagra della Fett'unta, Sagra della Lum: della Polenta Dolce e Baldino (Faltona)

TIF: un'occasione imperdibile oltre che per scoprire anch Territori in Festival è organizzato da Simone Galligani di [Brescia](#)

Condividi la notizia



AGENZIE

**Regione Toscana**

Diritti Valori Innovazione Sostenibilità

[Sei in:](#) Home / [Notizie dalla Toscana](#) / [fatti di ieri](#) / [GASTRONOMIA: TONNO E NDUJA AI TERRITORI ...](#)**Toscana Notizie****ANSA***giovedì 23 settembre 2010***GASTRONOMIA: TONNO E NDUJA AI TERRITORI IN FESTIVAL**

(ANSA) - DIAMANTE (COSENZA), 23 SET - Il tonno, la nduja col Peperoncino Festival saranno a Montecatini per la quarta edizione di "Territori in Festival" in programma dal 24 al 26 Settembre prossimi. La manifestazione raccoglie nella città toscana venti feste italiane di gastronomia. Le più belle a giudizio di un comitato presieduto dal giornalista Davide Paolini del Sole 24 ore. Il Peperoncino Festival partecipa all'evento per il quarto anno consecutivo e presenta in degustazione gratuita il tonno e la nduja. Assieme alle degustazioni anche la mostra "Peperoncini dal mondo" di Massimo Biagi con 800 varietà di "diavolilli" provenienti da tutto il mondo.(ANSA).