



n. 7 – Maggio 2013

Conferenze stampa e convegni

Sabato 4 maggio 2013 - dalle ore 10 alle ore 12.00

Brescia - sede della Fondazione Enac Lombardia CFP Canossa - Via S. Antonio 53

Inaugurazione del “**Settore Agricolo Florovivaista**”, con strutture costruite per la realizzazione dei percorsi di formazione professionale rivolti ai giovani per il settore agricolo, florovivaista e del verde.

Per informazioni: Marco Rossi - jwrim@tin.it

Lunedì 6 maggio - ore 19,00

Sarnico (BG) - Azienda La Rocchetta - Via Cerro 35

Le **Signore della Valcalepio** si presenteranno alla stampa e ai professionisti di settore. L'Associazione delle Signore della Valcalepio non si propone solo di diffondere il nome del vino bergamasco ma anche di fornire nuove occasioni di incontro con questo meraviglioso prodotto della terra bergamasca senza nulla togliere, anzi integrandosi, alle istituzioni già esistenti.

Per informazioni: Le Signore della Valcalepio - lesignoredellavalcalepio@gmail.com

Martedì 7 maggio - ore 11,30

Mira (VE) - Riviera del Brenta - Sala conferenze ASCOM Riviera del Brenta - Via Boldani, 12/d

Conferenza stampa di presentazione della manifestazione “**Best of Alpe Adria**” Restaurants Wines & Food organizzata dall'Associazione Club Magnar Ben in collaborazione con ASCOM Riviera Del Brenta, Venezia Opportunità e con il patrocinio della Provincia di Venezia e della Regione Lombardia.

Per accrediti: 0438 418377 - info@magnarben.it

16/17 maggio 2013

Fiere di Parma

Nell'ambito del Cibus Global Forum conferenza internazionale sul tema “**World food trends, The italian way**”, forum sulla specificità del modello alimentare italiano e sugli scenari evolutivi dei mercati esteri. Tra i temi che verranno trattati: l'unicità del modello alimentare italiano, l'evoluzione del Made in Italy alimentare italiano, le sue performance economiche e il suo posizionamento sui mercati esteri, le best practice per crescere fuori dall'Italia, il contesto distributivo e quello normativo nei mercati consolidati e in quelli emergenti.

Per informazioni e accrediti: Marco Fanini - m.fanini@alice.it

Manifestazioni e fiere

Dal 6 aprile al 25 maggio

Vicenza

“**Andar per erbe**”, proposta da 8 agriturismi sparsi su tutto il territorio berico. Gli agriturismi vicentini aderenti a Terranostra - Campagna Amica propongono per la primavera un calendario di serate dedicate a ricette a base di erbe spontanee e fiori.

Per informazioni: www.terranostra.it - www.facebook.com/terranostra.vicenza

4 maggio 2013 – ore 10,00

Nizza Monferrato - Foro Boario

“**Orizzonte Nizza**” con due annate di Barbera d'Asti Superiore Nizza a confronto: il 2007 e il 2009. Saranno 36 i vini in degustazione, 18 per ognuna delle due annate, selezionati anche in base alle diverse caratteristiche pedoclimatiche che si possono riscontrare all'interno del territorio di produzione.

Ufficio stampa: Patrizia Cantini - patrizia.cantini@gmail.com

Domenica 5 maggio 2015 - dalle 12,00 alle 19,30

Lainate (MI) - Villa Visconti Borromeo Litta

Seconda edizione di **VININVILLA**.

Nella giornata della manifestazione sarà possibile unire la visita alla "Villa di Delizia" risalente al XVI secolo con il suo parco e il suo Ninfeo ad una degustazione delle eccellenze dei vini italiani, con piccoli spuntini in abbinamento, organizzata da Agriquality by Unimarket con il supporto dei sommelier della FISAR - Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. L'idea è quella di rendere omaggio alla ricchezza della nostra cultura del gusto celebrandola in un contesto affascinante ricco di storia e tradizioni. L'invito è rivolto a tutti, ovviamente maggiorenni, con l'obiettivo di far conoscere vini e cibi di qualità, prodotti da aziende che con l'ambiente hanno un rapporto di integrazione e non di sfruttamento. Per informazioni: www.agriquality.eu - agriquality@unimarketsrl.it

Da giovedì 9 a domenica 12 maggio 2013

Genova - Porto Antico

Slow Fish. L'evento, quest'anno a ingresso gratuito, è organizzato da Slow Food e Regione Liguria, in collaborazione con Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Il mare è il vero protagonista della manifestazione con degustazioni, bancarelle, spettacoli e conferenze.

Pre accredito: <http://goo.gl/zg9yW> <<http://goo.gl/zg9yW>>

Da giovedì 9 a sabato 11 maggio – dalle 16,30 alle 19

Milano – L'arte del cioccolato – Viale Monte Nero 73

Sweet Mum, merenda e happy hour al cioccolato.

Per informazioni: marina.sanvito@chocotravels.com

Venerdì 10 maggio 2013 - ore 20.45

Rocca di Dozza (Bo) - Enoteca Regionale

Cocktails DiVini. L'appuntamento sarà interamente dedicato al vino e all'arte del mixare, per scoprire in modo originale le espressioni enologiche che nascono nel cuore dell'Italia. Maurizio Manzoni, responsabile della Mostra Permanente di Enoteca Regionale, condurrà la degustazione dello Spumante emiliano-romagnolo, del Sangiovese Superiore e dell'Albana Passito, che daranno poi vita ad altrettante interpretazioni ideate e spiegate dal barman Marco Canè.

Prenotazione obbligatoria. Costo di partecipazione euro 25,00

Per informazioni e prenotazioni: tel. 0542 678089, e-mail info@enotecaemiliaromagna.it

Venerdì 10 maggio 2013 - Dalle ore 16,00 alle ore 21,00

Bareggio (Milano) - Enoteca Maggiolini - Via Novara 19

"Romagna, terra del Sangiovese". Grandi Vini di Romagna in assaggio e degustazione abbinati ai sapori e prodotti tipici del territorio romagnolo. € 12,00 - € 10,00 per soci FISAR.

Prenotazioni e informazioni: info@enoteca-maggiolini.it

Dal 10 al 12 maggio 2013

San Terenziano di Gualdo Cattaneo (Perugia)

5a edizione di **"Porchettiamo** - il festival delle porchette d'Italia". La manifestazione propone le migliori produzioni di porchette italiane e numerose iniziative collaterali per un grande festival dedicato ad un altrettanto importante "cibo di strada" e "anticrisi".

Per informazioni: www.porchettiamo.com - info@porchettiamo.com

Ufficio Stampa Danilo Nardoni - Cell. +39.349.1441173 - d.nardoni@alice.it

Domenica 12 maggio 2013 - dalle ore 12.00 .

Orte - Centro storico

Prima edizione della festa del **Carciofo di Orte**. Un'occasione per apprezzare un menu a base del tipico carciofo di Orte, pianta rinomata in tutti i mercati ortofrutticoli del Lazio e anche tipico prodotto dolciario ortano. Sarà possibile assaggiare anche altri prodotti locali presentati dalle migliori aziende agricole delle campagne e visitare Orte Sotterranea, percorso turistico-culturale nei cunicoli scavati nella roccia tufacea di Orte.

Per informazioni: Paola Testacuzzi - peola83@hotmail.it

12 e 19 maggio 2013

Brisighella

Sagra del Carciofo Moretto, per celebrare questo prodotto tipico autoctono che raggiunge le massime espressioni organolettiche nei tipici calanchi gessosi.

E' disponibile un dossier sulle caratteristiche del carciofo moretto e un ricettario con le ricette.

Ufficio stampa: Pierluigi Papi - ppapi@racine.ra.it

Domenica 19 maggio 2013 - dalle 9 alle 19.30

Provincia di Mantova

XVI edizione di **"Per Corti e Cascine. Giornata di fattorie a porte aperte"**. Questa giornata ha da sempre l'obiettivo di far entrare in contatto e di far conoscere produttori agricoli e consumatori, in un viaggio itinerante alla scoperta dei sapori più autentici e dei grandi e piccoli tesori paesaggistici che la campagna ancora offre.

Le cartine con i percorsi della giornata si possono richiedere presso gli uffici del Consorzio agrituristico mantovano in largo Porta Pradella, n° 1, la sede dello IAT di Mantova e si possono scaricare dal sito www.agriturismomantova.it

Per informazioni Anastasia Malacarne - info@agriturismomantova.it

19 maggio 2013 – dalle 10.00 alle 21.30

Susegana (TV) - Castello San Salvatore –

"Vino in Villa", Festival Internazionale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. L'evento interamente dedicato all'area storica di produzione del Prosecco, offrirà a operatori del settore, giornalisti e consumatori una full immersion in questo spumante che nasce da vigneti "fatti a mano", con cui nei secoli l'uomo ha ricamato le pendici delle colline oggi candidate a Patrimonio Unesco.

Ufficio Stampa: Gheusis Srl – tel. 0422 928954 – Email: info@gheusis.com

Dal 24 al 27 maggio 2013

Polpenazze del Garda (Bs)

64esima edizione della **Fiera del vino Valtènesi-Garda Classico Doc**: vetrina di antichissime tradizioni, nata nel 1947 ed ancor oggi appuntamento molto gettonato non solo dagli appassionati del luogo ma dai gourmet di tutta Italia.

Dal 24 al 26 maggio 2013

Paestum - Area archeologica

Ottava edizione del **"Salone Internazionale della Mozzarella e della Dieta Mediterranea"**, manifestazione che promuove la mozzarella e le altre tipicità dell'area del Mediterraneo.

Ufficio stampa: Angelica Maranelli - stampa@inteli.it

25 e 26 maggio

Casola Valsenio (RA)

"Erbe in fiore". In programma visite guidate con riconoscimento e degustazione di erbe e fiori selvatici per l'alimentazione, degustazioni, incontri e laboratori. I ristoranti di Casola Valsenio propongono menù a base di di fiori ed erbe eduli primaverili.

Ufficio stampa: Pierluigi Papi - ppapi@racine.ra.it

Dal 30 maggio al 2 giugno

Milano - Superstudio Più

Quarta edizione di **Taste of Milano**. Numerose le novità, tra cui il primo vero "Pop Up Restaurant" in collaborazione con l'Associazione Jeune Restaurateurs d'Europe: un ristorante nuovo ogni giorno che vedrà protagonisti a rotazione alcuni chef del prestigioso sodalizio provenienti da tutta Italia.

Info, programmi e orari su www.tasteofmilano.it.

Ufficio stampa MCS & Partners - 02 66985471 - press@mcsweb.it

Dal 31 maggio al 2 giugno

Franciacortando 2013: l'arte, il cinema, il gusto seguendo la Strada del Franciacorta.

Per il weekend tutta la Franciacorta si metterà in festa per accogliere gli ospiti con una ricchissima serie di eventi. Al pubblico verrà offerto un percorso da sperimentare attraverso esperienze dirette, che si svilupperà attraverso questo territorio straordinariamente vocato alla viticoltura, con cui si identifica il suo prodotto più pregiato, il Franciacorta appunto. Tutte le strutture associate alla Strada saranno aperte e organizzeranno visite guidate, degustazioni e microeventi nelle cantine e nei laboratori di prodotti tipici, stuzzicanti menu a tema in ristoranti e agriturismo, passeggiate guidate a piedi, in bicicletta e a cavallo.

Ufficio Stampa: AGORA' di Marina Tagliaferri - agora@studio-agora.it

Varie

Premio giornalistico

La quattordicesima edizione del Mercatino del Gusto di Maglie che si terrà dal 1 al 5 agosto propone una "gustosa" novità. C'è tempo sino al 10 giugno per partecipare alla prima edizione del "Premio Mercatino del Gusto" riservato a operatori della comunicazione, giornalisti, blogger, esperti, ricercatori, italiani o stranieri.

Dal 1 al 5 agosto la manifestazione enogastronomica, giunta alla quattordicesima edizione, offrirà ai visitatori uno scorcio significativo delle eccellenze enogastronomiche pugliesi.

Il premio sarà assegnato ad un articolo/servizio/reportage fotografico che si occupa di enogastronomia, itinerari del gusto, storia della cucina, produzioni d'eccellenza o comunque di temi legati ai giacimenti enogastronomici pugliesi. Le categorie sono tre: carta stampata/web/editoria, radio/tv, reportage fotografico. Ai primi classificati delle varie categorie sarà assegnato dalla giuria un premio consistente in una fornitura di prodotti del territorio pugliese e un soggiorno di tre giorni (compreso di viaggio, vitto e alloggio). La giuria conferirà inoltre alcune menzioni speciali assegnate a ristoratori, produttori, chef, scrittori, aziende che si sono particolarmente distinti nel corso dell'ultimo anno. La premiazione avverrà il 31 luglio nel corso dell'anteprima del Mercatino del Gusto.

Ufficio stampa: Laura Casciotti – 3403021855 - ufficiostampa@mercatinodelgusto.it