



IL CARNEVALE DEL GUSTO (2)

di Alfredo Zavanone



A Venezia, dall'1 al 3 marzo, tornerà Gusto in Scena all'albergo Molino Stucky Hilton, con il congresso di enogastronomia "Chef in concerto", lo spazio "I magnifici vini" e "Seduzioni in Gola", con la presenza di Gualtiero Marchesi. Saranno presenti chef da tutta Italia che si cimenteranno in piatti tipici delle varie regioni e 6 famose cuoche, 2 a 3 stelle Michelin. I vini saranno

italiani, austriaci e sloveni in abbinamento alle delizie italiane, info su

www.gustoinscena.it

LA VIA FRANCIGENA

La Via Francigena risale al 990 ed è stata tracciata dal vescovo Sigerico al suo ritorno a Roma dopo un viaggio a Canterbury. Il percorso si snoda per 1000 km ed attraversa ben 7 diverse regioni caratterizzate da prodotti tipici. In Valle d'Aosta incontriamo Fontina, Fromadzo, Jambon de Bosses e Lard d'Arnad, mentre in Piemonte è la volta di Toma, Nocciola Igp, Riso biellese e vercellese. La Lombardia presenta Gorgonzola, Taleggio, Quartirolo e Salame d'oca di Mortara, mentre l'Emilia Parmigiano Reggiano, Fungo di Borgotaro, Coppa e salame di Piacenza, Prosciutto di Parma e Culatello di Zibello. In Liguria al via Olio Dop e Basilico genovese, in Toscana Pecorino e varie tipologie di olio d'oliva, castagna nel Monte Amiata, Prosciutto, Lardo di Colonnata, miele in Lunigiana e Zafferano a S.Gimignano. In Lazio Pecorino, olio e carciofi.

Oggi l'itinerario passa per Bruxelles, capitale dell'Unione Europea, che ne ha riconosciuto la validità storica e le tradizioni culturali, ed in occasione della presentazione dell'ultimo numero della rivista "Via Francigena" è intervenuto il Granduca di Lussemburgo che si è confrontato con gli alti funzionari in merito ai significati artistici, politici e storici del percorso, così come il settore della gastronomia, e per futuri progetti turistici in merito. Il riconoscimento è stato conferito dai Ministri Bondi e Zaia e il Presidente dell'Associazione Europea delle Vie Francigene Massimo Tedeschi ha evidenziato che la presentazione della rivista a Bruxelles pone l'accento sul valore economico e sociale degli itinerari culturali europei per svilupparne le potenzialità a vantaggio dei mille Paesi dell'Europa minore. Ospite d'onore il membro della Commissione Cultura On. Silvia Costa, che ha ribadito gli enormi riflessi turistici e sociali che il progetto di valorizzazione del percorso riveste come forma di identità europea. Durante l'evento sono stati offerti prodotti tipici della zona di Fidenza e Berceto(Pr) ed è stato presentato il progetto Via del Gusto, dato che in ogni numero della rivista si approfondiscono storia e preparazione di prodotti delle varie regioni, tracciando quindi un parallelo fra gli eventi storici e le tradizioni quotidiane delle popolazioni di questi territori. Info su www.viafrancigena.eu.

E per quanto riguarda i formaggi, è in arrivo un nuovo provvedimento molto importante per i consumatori: sarà obbligatorio indicare l'origine di provenienza geografica del prodotto con un'apposita etichetta ed a breve sarà diffusa l'autorizzazione dell'Unione Europea che sta già vagliando la proposta che riguarda latte a lunga conservazione e prodotti caseari. Sarà fatto divieto di utilizzare polveri di caseina e caseinati nella produzione dei formaggi e questo è determinante sulla genuinità del prodotto, dato che 3 confezioni di latte a lunga conservazione su 4 sono importati dall'estero

senza alcun tipo di indicazione e metà delle mozzarelle non hanno la denominazione di origine, per cui non è possibile sapere se sono state prodotte con latte fresco o polveri.

L'Italia ha 34 formaggi Dop, dall'Asiago al Parmigiano Reggiano, ed il disciplinare dice che la produzione deve avvenire esclusivamente a base di latte locale come sinonimo di garanzia e qualità delle tipicità territoriali.

CLAUDIO BISIO E L'OLIO DELLA RISATA

Il conduttore televisivo Claudio Bisio, ben noto per le sue gag esilaranti a "Zelig" con Vanessa Incontrada, è diventato produttore di olio d'oliva acquistando ben 60 ulivi in Toscana e ribattezzando il proprio prodotto "Bisunto". Si tratta di una varietà a bassissima acidità e il Nostro ha confessato che il segreto per ottenere una tipologia eccellente sta nel portare le olive al frantoio pochissime ore dopo la raccolta, proprio come fa lui che le raccoglie e le consegna entro 48 ore, coinvolgendo amici dello spettacolo nell'impresa. L'olio non è in vendita e rifornisce la famiglia di Bisio e appunto gli amici stretti.

E sempre a proposito di olio, l'extravergine di oliva targato I.O.O.% qualità italiana vola verso la Florida, in occasione del primo contratto di filiera per l'olio italiano che è stato richiesto da target clientelari di eccellenza americana.

IL VINO E' DONNA

Il piacere dell'enologia coinvolge un numero sempre maggiore di rappresentanti del gentil sesso, che si ritrovano in incontri e dibattiti allo scopo di approfondire le caratteristiche e la storia del vino bianco e rosso e delle nuove varietà sempre in continua nascita. L'associazione "Le Donne del Vino" conta ben 800 iscritte, info su www.ledonnedelvino.com, e per gli appassionati due grandi appuntamenti da non perdere: il Festival del vino di Montecarlo, dal 7 al 9 aprile a Monaco (www.montecarlowinefestival.com) e il Salone dei vini di Verona, dal 2 al 6 aprile (www.vinitaly.com).

L'ACQUA BENE PREZIOSO SULLA TERRA

L'acqua è la risorsa più importante della quale disponiamo e per combattere gli sprechi sono nate le "case dell'acqua", spazi nei quali è possibile rifornirsi gratuitamente di acqua potabile pubblica, naturale o gassata (www.casadellacqua.com). Per chi la acquista imbottigliata Acqua Sant'Anna propone la bio bottle verde, realizzata in plastica derivante da zuccheri vegetali fermentati e che si dissolve in 80 giorni (www.santanna.it).

IN MESSICO SULLE TRACCE EQUO SOLIDALI

Il commercio equo seguendo le orme dei produttori messicani che si occupano del solidale: dalla coltivazione del caffè biologico di Oaxaca e del Chapas (www.uciri.org, www.majomunt.org) passando per gli apicoltori del Pasl (Productores agropecuarios selva lacadona) fino alle fabbriche di Mezcal, liquore derivante dall'agave. Grazie a ViaggieMiraggi, tour operator specializzato nel turismo responsabile, insieme a Ctm Altromercato, Cooperazione Terzo Mondo, all'interno della campagna "Diritto al cibo", contro la fame nel mondo, è possibile prenotare uno di questi itinerari con guida in lingua italiana che condurrà alla scoperta di usi e costumi della varie zone del Messico e alla visita di aziende che seguono il concetto dell'equo e solidale. I periodi disponibili sono dal 3 al

18 marzo e dal 29 marzo al 13 aprile, info su www.viaggiemiraggi.org e www.altromercato.it.

IL CALCIO A TAVOLA

Il calciatore inglese David Beckham, da poco new entry del Milan, ha deciso di rendere più simpatico il suo soggiorno meneghino coltivando una passione segreta: la cucina. Infatti, nei pomeriggi liberi dagli allenamenti, frequenta con grande profitto l'Istituto per la Promozione della Cultura Alimentare(IPCA), sotto l'attenta guida della cuoca Clelia Carrara che si è dichiarata molto soddisfatta dei progressi che il suo famoso allievo sta ottenendo. David ha confidato agli amici il grande entusiasmo che l'ha spinto a cimentarsi con le creazioni della cucina italiana, spiegando che ha già imparato a preparare la pasta fresca e tre condimenti: il ragù di carne alla bolognese, il sugo alla carbonara e quello al pomodoro fresco. Il prossimo passo saranno i risotti e le varie tipologie di pastasciutta.

E per chi desidera il cuoco personale per feste a tema, cene di laurea, matrimoni, compleanni, comunioni, a Roma è molto richiesto Andrea Albanesi, che si occupa di allestire la tavola con menù a base di prodotti tipici umbri, formaggi laziali e stagionati con miele e marmellate, pasta all'uovo fatta in casa, carni nostrane, sia presso qualsiasi dimora richiesta, sia nelle esclusive locations di Luna Catering.

Per informazioni tel. 333/1922577

CORSI DI CUCINA A VERONA

La Riseria Melotti di Isola della Scala(Vr) organizza corsi per imparare a cucinare riso, pesce e prodotti farinacei all'interno del ciclo denominato "In cucina con il riso e non solo...". Ecco il calendario degli appuntamenti condotti dallo chef Andrea:

- 22/23 febbraio "La Paella", sia quella a base di pesce che quella mista carne/pesce
- 8/9 marzo "Come realizzare in casa pane, pizze, focacce ecc." per apprendere i segreti del pane al latte, brioche, pizza, focacce, gnocco fritto, impasto per piadina
- 15 marzo "Semplicemente pesce" per conoscere carpaccio, branzino al forno, tonno scottato, trota, gamberi al fieno e tante altre delizie del mare
- 22 marzo "Riso e Risotti" con una breve introduzione della famiglia Melotti sulla coltivazione e lavorazione del riso e breve visita al centro di stoccaggio ed al nuovo impianto di lavorazione del riso. Lo chef illustrerà le varie tecniche di cottura del riso ed i partecipanti realizzeranno alcuni piatti classici e moderni

Alla fine di ogni incontro ci sarà la degustazione delle pietanze preparate ed il costo a partecipante va dai 36 ai 39 euro; per i soci "Club Famiglia Melotti" è previsto uno sconto di 2 euro a persona, info su www.melotti.it, inviando un'email di iscrizione a: melotti@melotti.it, date le numerose richieste che stanno pervenendo.

I corsi si terranno presso la Riseria, in Via Tondello 59, Isola della Scala, tel. 045/7300444, in collaborazione col Frantoio Bonamini di Illasi(Vr) e

l'Antico Molino Rosso di Buttapietra(Vr). Presso la Riseria è inoltre possibile organizzare percorsi didattici per gruppi scolastici e visite guidate per adulti per scoprire tecniche e segreti della lavorazione del riso, così come acquistare Riso Nano Vialone Veronese, Riso Carnaroli e specialità a base di riso prodotte direttamente in sede.

LA CENA NELL'IGLOO

Fino al 28 febbraio, per gli sciatori in Engadina, sarà possibile bere un caffè o cenare nel bar- ristorante igloo sul Mouttas Muragi, la montagna che si trova alle spalle di Samedan. A quasi 2500 metri di altezza, saranno serviti cocktail a base di ghiaccio, vin brulè, fonduta e altre specialità della zona, il tutto godendo della bellissima vista su St.Moritz e i laghi ghiacciati. Il bar è aperto tutti i giorni dalle 11 alle 16, mentre per il ristorante è necessaria la prenotazione al n° 0041/416122728.

MANGIARE SANO IN TOSCANA

La Regione Toscana ha lanciato il programma "Guadagnare salute in Toscana" per promuovere l'educazione alimentare con "Pranzo sano fuori casa", progetto che coinvolge 500 locali che, a fianco delle solite proposte culinarie, offrono menù salutari a base di prodotti locali, frutta e verdura stagionali e alimenti freschi. Secondo un recente sondaggio, quasi un quarto dei Toscani over 18 pranza abitualmente fuori casa: in mensa(5,3%), al ristorante(3,1%), al bar(4,8%) o in ufficio(9,1%).

LE FARFALLE DELLA SOLIDARIETA'

Dal 12 al 14 marzo, in oltre 500 piazze italiane, saranno disponibili le Farfalle della Solidarietà in peluche ripiene di cioccolatini per raccogliere fondi per l'Unione Italiana Lotta alla Distrofia Muscolare, con una donazione minima di euro 5, fondi che serviranno per realizzare nuovi punti informativi sulla malattia nelle città non ancora coperte da questo servizio, acquistare furgoncini attrezzati per i disabili e attivare corsi di formazione professionale di volontari che fungeranno da sostegno alle famiglie dei malati. Dal 6 al 14 marzo è possibile inviare un sms al n° 45504 e donare così 2 euro dai telefoni Tim, Vodafone, Wind e 3 oppure 5 o 10 euro chiamando da telefono fisso Telecom Italia e Fastweb. E' possibile versare il proprio contributo sul c/c n° 68595743 intestato a UILDM Giornata Nazionale e l'evento è promosso in collaborazione con Avis, Telethon, Asams e Famiglie Sma, sotto l'alto Patronato del Presidente della Repubblica. Info su www.uildm.org