

Prendo nota

OTTOBRE IN AGENDA

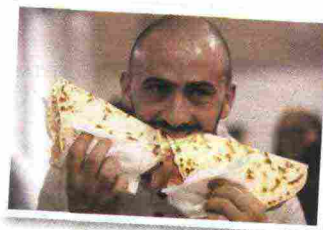
In giro per l'Italia alla scoperta di sagre, festival, sapori, per non mancare tutto ciò che ruota attorno al cibo



Salone del Gusto e Terra Madre dal 23 al 27 Torino

Dieci edizioni del Salone e dieci anni di Terra Madre: con questi bei numeri torna il noto appuntamento torinese. La grande

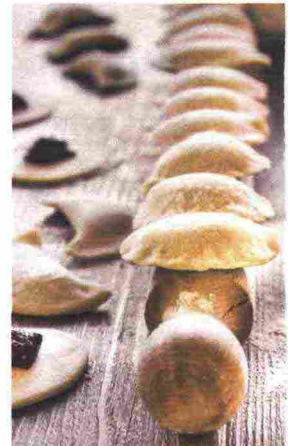
novità del programma è rappresentata dal padiglione 5 del Lingotto, interamente dedicato alla didattica e all'educazione del gusto. Immancabili gli appuntamenti nell'area Slow Food Educa per tutta la famiglia e le scolaresche, e i Laboratori del Gusto, che quest'anno vi accompagneranno in un viaggio agli angoli del pianeta. Al debutto Scuola di Cucina, dove si potrà seguire la nascita di un piatto, proprio come nella cucina di un ristorante, e l'area Mixology con i migliori "bartender" del momento. Nuova formula anche per le conferenze: accanto alle classiche si affiancheranno le "lectio magistralis", analisi più profonde di esperti e studiosi.



www.salonedelgusto.it

L'IDEA IN PIÙ

A Crema, nei chioschi di Sant'Agostino, si parla di cultura del cibo e di benessere psicofisico nella seconda edizione del festival cultural-gastronomico **I Mondì di Carta** (dal 10 al 12). Interverranno, fra gli altri, il critico d'arte Vittorio Sgarbi e il maestro Gualtiero Marchesi.



Per info: www.imondidicarta.it - tel. 334.8399297

EVENTI

NORD

DAL 3 AL 5
Mercato del Pane e dello Strudel, Bressanone (BZ)



Profumo di pane in piazza Duomo. Per tre giorni i visitatori potranno immergersi in un'atmosfera di festa, scoprendo ogni segreto dell'arte antica dei fornai altoatesini.

Per informazioni
www.mercatodelpane.it
tel. 0472.802232

CENTRO

DAL 18 AL 19
Landriana Food Show Tor San Lorenzo (RM)

Aziende e produttori proporranno il meglio delle loro produzioni alimentari. Non mancheranno show cooking a cura degli chef di Eataly Roma e laboratori, per scoprire tutti i segreti della cucina. Il tutto nello scenario di uno dei giardini mediterranei più belli d'Europa.

Per informazioni
www.aldostrandini.it
tel. 335.6489853

SUD

DAL 24 AL 26
Sagra della Mela Valle di Maddaloni (CE)

Il frutto tipico di Terra di Lavoro, la mela Annurca, che finisce la sua maturazione proprio in questo periodo, verrà gustato durante la festa sotto forma di liquore, frittelle dolci e altre bontà.

Per informazioni
www.prolocovalle.com
tel. 0823.336388



LETTURE



Rapito da una temibile piratessa, il cuoco Owen Wedgwood dovrà cucinarle ogni sera un piatto delizioso se vuole salvarla. Un'avventura... culinaria.

Eli Brown
Cannella e polvere da sparo
Bompiani, 2014, pp. 448, 18 €.

LINK

www.birragustonaturale.it
Tutto per scoprire l'universo birra i suoi sapori, colori e abbinamenti. Dal link è possibile scaricare la guida "Locali con orto amici della birra", realizzata da AssoBirra.

