

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

www.turismoitinerante.com - www.turismoallariaaperta.com - www.itinerarigustosi.it



Le tendenze gastronomiche prevalenti puntano verso due direzioni: da un lato, si colloca la “dieta mediterranea”, da poco riconosciuta dall’Unesco “Patrimonio dell’Umanità”, per le sue riconosciute proprietà salutistiche; dall’altro lato, ci sono i cosiddetti “fast food” tra i quali primeggia il famoso McDonald’s.

Mentre sulla prima tendenza prevalgono giudizi oltremodo positivi, sulla seconda, che pure continua a macinare successi, le critiche non mancano. Confinare, finora, nell’ambito del passaparola e del pettegolezzo, sono letteralmente esplose in seguito a un involontario passo falso della stessa McDonald’s, che ha lanciato una campagna pubblicitaria su Twitter finalizzata a incoraggiare gli utenti del social media a descrivere le loro esperienze (positive!) con il gigante del fast food. In realtà, l’invito si è rivelato un boomerang per il mittente (McDonald’s) sotto forma di una valanga di insulti. Tra le migliaia di tweet, accuse di avvelenamento da hamburger, di provocare obesità con cibi spazzatura e critiche alla politica antisindacale e antianimalista dell’azienda accusata di maltrattare, in ugual misura, dipendenti messicani e mucche texane da macello.

Lo scandalo è finito sulle prime pagine del Financial Times e ha costretto McDonald’s, a ritirare la campagna pubblicitaria nel giro di poche ore. Ciò non significa una resa. Significa piuttosto che le multinazionali bersaglio di questi attacchi, da parte dei social network, stanno già cercando il modo per rispondere rapidamente a potenziali attacchi.



Direzione e Redazione

Strada Cardio, 10
47899 Galazzano
Repubblica di San Marino
Tel. 0549 941379
Fax 0549 974917
redazione@turit.it

Editrice TURIT s.r.l.

Responsabile della pubblicità

Giampaolo Adriano
Cell. 338 9801370
pubblicità@turit.it

Direttore responsabile

Giuseppe Continolo
g.continolo@turit.it

Grafica a cura di

Silvia Sacchi
grafica@turit.it

Hanno collaborato

Isotta Bartoletti, Salvatore Longo

Sommario

4 Fatti & Commenti

10 Itinerari

- Trigno-Sinello: un territorio vedi e gusta
- Nella Coumba Freide, un carnevale di sapori

18 Dossier

- In Italia il gelato piace e... si vende

22 Gastronomia

- Vallée d’Aoste: Jambon de Bosses D.O.P.
- L’Università dei Sapori di Perugia riscopre la canapa in cucina

27 Ricetta

28 Eventi gustosi

34 Recensioni

SALUTE: LA DIETA MEDITERRANEA ALLUNGA VITA

L'allungamento della vita di 2-3 anni per effetto della dieta mediterranea verificato da una ricerca svedese trova conferma pratica tra gli italiani che hanno una speranza di vita alla nascita tra i primi nel mondo con una media 78,8 anni per gli uomini e 84,1 per le donne. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare il risultato di una ricerca svedese che per quaranta anni ha monitorato la dieta di migliaia di settantenni della provincia di Goteborg. Pane, pasta, pesce, frutta, verdura, extravergine e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari si sono dimostrati un elisir di lunga vita per gli italiani. Ma il futuro è preoccupante per effetto soprattutto del progressivo abbandono dei principi della dieta mediterranea a favore del consumo di cibi grassi e ricchi di zucchero come le bibite gassate da parte delle giovani generazioni. Ben il 34 per cento dei piccoli cittadini italiani di 8 e 9 anni è lontano dal peso forma: oltre un milione è sovrappeso (22,1 per cento del totale) e 400mila (11,1 per cento) sono obesi, secondo il monitoraggio effettuato dal progetto "Okkio alla salute". Dall'indagine è emerso che il 23 per cento dei genitori dichiara che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e verdura e che il 48 per cento assume quotidianamente bevande zuccherate e gassate.

L'UNESCO BOCCIA LA PIZZA

Dopo la dieta mediterranea, diventata Patrimonio dell'Umanità Unesco nel 2010, sembrava che il 2012 sarebbe stato l'anno della pizza napoletana. E invece, come emerge da un incontro promosso dall'Unesco a Dubai, l'unica candidata italiana ad entrare tra i beni Patrimonio dell'Umanità, sarà la Liuteria cremonese. Un'occasione di sviluppo persa, sia per il comparto che per la città di Napoli, "vittima dell'indifferenza della città", almeno per il presidente del Comitato di tutela della Pizza Napoletana, Rosario Lopa.



NEGLI ACQUISTI DI PESCE PRIVILEGIARE IL PRODOTTO ITALIANO

Secondo ImpresaPesca Coldiretti, per portare in tavola pesce realmente Made in Italy - che, oltre ad essere gustoso, viene venduto ad un prezzo molto più contenuto rispetto a scelte esterofile che pesano su tasche ed ambiente - occorre saperlo scegliere, magari acquistando direttamente dal pescatore, laddove possibile. Se si vuole acquistare un prodotto pescato nel Mediterraneo, bisogna verificare sul bancone l'etichetta, che per legge deve prevedere la zona di pesca, e scegliere la "zona Fao 37". E per garantirsi la qualità, il pesce fresco deve avere una carne dalla consistenza soda ed elastica, le branchie di colore rosso o rosato e umide e gli occhi non secchi o opachi, mentre l'odore non deve essere forte e sgradevole. Infine meglio non scegliere i pesci già mutilati della testa e delle pinne mentre, per molluschi e mitili, è essenziale che il guscio sia chiuso.

Il settore della pesca vede impegnate - precisa ImpresaPesca Coldiretti - 13.500 imbarcazioni mentre la top-ten delle produzioni è guidata dalle alici, seguite da vongole, sardine, naselli, gamberi bianchi, seppie, pannocchie, triglie, pesce spada e sugarelli. La classifica delle produzioni per volume di fatturato vede invece primeggiare il nasello, davanti ad alici, seppie, gamberi bianchi, scampi, pesce spada, gamberi rossi, vongole, pannocchie e sogliole. Eppure tre piatti di pesce su quattro che si consumano in Italia sono stranieri, ma nessuno lo sa, soprattutto per quanto riguarda quello servito al ristorante dove ImpresaPesca Coldiretti chiede venga introdotta anche l'indicazione della provenienza nei menu.

E per concludere ecco i segreti per scegliere il pesce fresco:

- Acquistarlo, laddove possibile, direttamente dal produttore che garantisce la freschezza del pescato.
- Verificare sul bancone l'etichetta, che per legge deve prevedere la zona di pesca, e scegliere la "zona Fao 37" se si vuole acquistare prodotto pescato del Mediterraneo.
- Verificare che la carne abbia una consistenza soda ed elastica, che le branchie abbiano un colore rosso o rosato e siano umide e gli occhi non siano secchi o opachi, mentre l'odore non deve essere forte e sgradevole.
- Per molluschi e mitili, è essenziale che il guscio sia chiuso.
- Meglio non scegliere i pesci già mutilati della testa e delle pinne.

Fonte: ImpresaPesca Coldiretti

TASSA SUL VINO? NO. MA SUL "JUNK FOOD" ...

Il Ministro della Salute Renato Balduzzi l'ha detto chiaro: "l'ipotesi di una tassa sul vino è priva di fondamento". Ma, altrettanto chiaramente, ha detto che una "tassa di scopo" per finanziare la sanità è "un'ipotesi allo studio, e si dovrebbe trattare, comunque, di prelievi capaci anche di diminuire gli effetti negativi sulla salute". Insomma, se l'idea di tassare il vino non è passata, per ora, l'ipotesi di colpire il cosiddetto "junk food" (nella cui definizione originaria sono, però, incluse anche le bevande alcoliche, ndr) ha trovato meno opposizione, se non supporto. Per la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, ad esempio, il 10% della popolazione italiana sarebbe obesa, con un costo sociale di 8,3 miliardi, il 6,7% della spesa pubblica sanitaria. E una tassa ne scoraggerebbe il consumo, e farebbe entrare più risorse allo Stato. In Paesi come Usa e Francia, poi, tasse su cibi molto grassi, bevande zuccherate e simili, sono già realtà. Certo, per molti è meglio la via dell'educazione al cibo, come ha ricordato il fondatore di Slow Food Carlo Petrini. Ma l'ipotesi che a determinare il prezzo di quello che mangiamo non siano più solo i costi di produzione e il mercato, ma anche i "valori nutritivi", è meno remota ...



VINO: BOOM DEL PROSECCO IN USA (+31% EXPORT SPUMANTI)

Il prosecco conquista gli Stati Uniti dove aumentano del 31 per cento le bottiglie di spumante Made in Italy esportate nel 2011. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti, sulla base dei dati relativi ai primi otto mesi dell'anno. E' dunque particolarmente importante per la produzione nazionale la stretta nei confronti delle contraffazioni messa in atto con la notifica di modifica degli allegati dell'accordo tra la Comunità Europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino che riconosce il Prosecco DOC (e superiore DOCG). Con un aumento record del 24 per cento nelle bottiglie spedite all'estero lo spumante italiano batte lo champagne nel mondo dove la maggioranza dei brindisi delle feste di fine anno saranno Made in Italy, grazie proprio alle performance realizzate in pochi anni soprattutto dal prosecco che rappresenta oltre la metà dello spumante prodotto in Italia.

IN AUMENTO I CASI DI CELIACHIA E DI DEPRESSIONE

Sembra che chi soffre di celiachia, e in particolar modo le donne, sia più soggetto a sviluppare la depressione e i disturbi alimentari come l'anoressia e la bulimia. A sostenerlo, è un nuovo studio condotto da un team di ricercatori della Pennsylvania State University, e pubblicato su "Chronic Illness".

Gli esperti, hanno preso in esame 177 donne di età superiore ai 18 anni, con diagnosi di celiachia, a cui è stato chiesto di rispondere ad una serie di domande, attraverso il web, basate sulle proprie esperienze fisiche, emozionali e comportamentali. In questo modo, gli scienziati hanno indagato a fondo cosa comportasse una dieta senza glutine, hanno valutato i sintomi, e come questi interferissero con le funzioni fisiologiche, le esperienze vissute, e la gestione dello stress, ma non solo, anche i sintomi della depressione clinica, la frequenza dei pensieri e dei comportamenti associati al mangiare e all'immagine corporea di sé. I ricercatori, infatti, hanno scoperto come l'adozione di una dieta senza glutine da parte dei partecipanti coincidesse con una maggiore vitalità, livelli più bassi di stress, diminuzione dei sintomi depressivi, tuttavia, anche chi gestiva molto bene la propria malattia riportava comunque episodi più frequenti di depressione e una serie di questioni raggruppate intorno all'immagine corporea, il peso e la forma fisica in misura maggiore rispetto alla popolazione generale.

In conclusione, lo studio sembra suggerire che anche se la celiachia viene gestita in maniera corretta può essere fonte di stress, che a sua volta, può essere la molla scatenante di problemi psicologici legati all'immagine di sé e di sintomi depressivi.

(Articolo pubblicato dal CUFRA sul sito www.alcolnews.it)



STUDIO U.S.A.: LE NAZIONI PIÙ RICCHE HANNO PIÙ FAST FOOD, PIÙ GIRO VITA E PIÙ OBESI

L'obesità potrebbe rappresentare un indesiderato effetto collaterale delle politiche di libero mercato. E' quanto emerge da un'analisi di 26 nazioni ricche, che mostra come i paesi a maggiore concentrazione di fast food per abitante abbiano tassi di obesità maggiori rispetto a quelli di paesi a più bassa densità.

Lo studio, pubblicato dal Cufrod sul sito www.alcolnews.it, è stato finanziato da una sovvenzione dell' Economic and Social Research Council mentre a condurre la ricerca è stato Roberto De Vogli, professore associato alla U-M School of Public Health. "Non è un caso – spiega - se i paesi con i più alti tassi di obesità e concentrazione di fast food sono in prima linea nella liberalizzazione dei mercati come Stati Uniti, Regno Unito, Australia, Nuova Zelanda e Canada, contrapposti a Giappone e Norvegia che hanno politiche di mercato più regolamentate e restrittive. Negli Stati Uniti per esempio – prosegue -, i ricercatori hanno trovato 7,52 fast food per 100.000 abitanti, ed in Canada 7,43 fast food per 100.000 abitanti. Il tasso di obesità viene riportato pari al 31,3% nei maschi e al 33,2% nelle femmine statunitensi, e pari al 23,2% dei maschi ed al 22,9% delle femmine canadesi. Paragoniamo questi dati con quelli del Giappone con 0,13 fast food per 100.000 abitanti e con la Norvegia con 0,19 fast food per 100.000 abitanti e con tassi di obesità del 2,9% per i maschi e del 3,3% delle donne in Giappone, mentre in Norvegia abbiamo il 6,4% di maschi obesi ed il 5,9% di femmine obese".

Secondo Roberto De Vogli, infine, il dibattito pubblico è troppo focalizzato su elementi genetici e su altri fattori individuali e trascura componenti globali della società che stanno condizionando i comportamenti nel mondo.



L'ANNO ZERO DEL NO AL CANCRO (A TAVOLA)

Niente profezie apocrife, piuttosto astinenza dalla cattiva alimentazione, giacché negli ultimi due o tre decenni è apparso chiaro quello che non si ignorava millenni prima: il legame fra alimentazione e salute. Moriamo più a causa del cibo che del tabacco.

Ecco alcuni propositi o consigli di prevenzione alimentare, prima del collasso del sistema sanitario, in seguito alle cosiddette "malattie del benessere".

Avvertenza: non sono né vegetariano, né vegano, né crudista, né fruttariano (sic), al più mi professo cristiano.

1) Evitare per quanto possibile il consumo di alimenti e proteine di origine animale: carne (rossa o bianca che sia), uova, latte e formaggi. Ci sono decine e decine di studi, anzi centinaia, per quanto obnubilati o adombrati, che dimostrano i legami fra tale dieta e varie forme di cancro. Nonostante ciò, negli ultimi 30 anni il consumo di carne è più che decuplicato.

2) Aumentare il consumo di alimenti e proteine di origine vegetale (mangiando fino a saziarsi!), poco raffinati, che costituiscono la miglior dieta possibile contro il cancro e i tumori, contro l'epidemia del diabete nel mondo, ma anche contro diverse malattie croniche. Anche nel caso se ne soffre già. Verdura, frutta e cereali non raffinati sono anche il miglior alimento possibile per i reni e le ossa, cuore, gli occhi e il cervello. Disfunzione cognitiva, cardiopatie, ictus, l'Alzheimer, impotenza e perfino malattie immuni possono dipendere da quello che mangiamo.

3) Ridurre il consumo di alimenti fatti con zuccheri e farine e oli raffinati. Ossia trattati a livello industriale. La farina 00 è il primo alimento industriale della storia.

4) Affrancarsi dalle equazioni fallaci e fruste quale vitamina C = arancia (se ne trova molta di più nei peperoni, nei broccoli, nei piselli o nelle fragole); latte vaccino = ossa più solide (non pochi studi attestano il contrario); vitamina D = integratori alimentari (basta essere esposti al sole per 15 minuti ogni 2-3 giorni)

5) Astenersi dagli integratori vitaminici (quindi dai loro effetti collaterali) e da un visione riduzionistica che bada a singole sostanze nutritive anziché all'alimento che contiene un insieme di sostanze: "Più pensiamo che una singola sostanza chimica caratterizzi un cibo, più ci addentriamo nell'idiozia".

6) Liberarsi da una visione farmacologica della vita e dall'etichetta di "consumatori". Tenere a mente che buona parte dei milioni di euro dei contribuenti, attraverso il Ministero della Salute, finanzia l'industria farmaceutica attraverso progetti per lo sviluppo di farmaci, integratori o apparecchiature.

7) Aborrirle le diete temporanee e dai nomi improbabili

8) Dimenticare l'Rda.

9) Ridurre al minimo il consumo di alcol, che è associato ai tumori del cavo orale, della faringe, della laringe, dell'intestino, del fegato e della mammella.

10) Leggere i libri di John McDougall, T. Colin Campbell, Caldwell B. Esselstyn.

La dieta più salutare per l'uomo è anche quella più salutare per il pianeta. Chi mangia alimenti di origine vegetale, a parità di calorie e anzi assumendo molte più calorie è più snello. Le scelte alimentari condizionano il metabolismo, l'iniziazione/promozione/regressione di tumori, l'energia e il benessere d'ogni individuo ma anche dell'ambiente in cui vivono tutti gli altri.



FORMAGGI DOP: QUALITÀ A FAVORE DEL CONSUMATORE

È stato accolto con soddisfazione dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago l'accordo politico raggiunto in ambito comunitario che introduce la possibilità, nel rispetto delle regole della libera concorrenza, di programmare e gestire i volumi produttivi dei prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta.

La proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio dovrà essere definitivamente adottata dall'aula di Strasburgo, nel prossimo mese di febbraio. A quel punto l'accordo avrà immediata e diretta applicazione negli Stati membri, che su richiesta di una organizzazione dei produttori o interprofessionale, oppure di un Consorzio di tutela riconosciuto, potranno introdurre regole di programmazione dell'offerta produttiva, previo accordo stipulato da almeno due terzi dei produttori. Programmazione che potrà avere una durata massima triennale, comunque rinnovabile, e che non dovrà danneggiare gli altri prodotti o comprendere fissazione di prezzi. Nell'ottica del rispetto del libero mercato, le misure introdotte non potranno essere discriminatorie rispetto all'ingresso nella Dop di nuovi soggetti né dovranno danneggiare i piccoli produttori.

A questo proposito un recente studio condotto da Pierre Merel, dell'Università della California, ha dimostrato come la possibilità di adattare domanda e offerta consenta una migliore ripartizione del valore aggiunto tra gli attori della filiera produttiva (allevatori, produttori, stagionatori), senza comportare impatti negativi in termini di prezzo per il consumatore finale. "Al contrario – afferma il presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Roberto Gasparini – la stabilizzazione dei volumi produttivi contribuisce al mantenimento della qualità, aumentando così i vantaggi per il consumatore finale, ulteriormente garantito rispetto alla salubrità dei formaggi Dop".

QUANDO IL PROSECCO INCONTRA LA CABALA

Cantina Produttori di Valdobbiadene si appresta a immettere sul mercato una 'special edition' di spumanti Prosecco D.O.C che proietta la cantina nella ristretta nicchia di mercato delle bollicine kosher: il Val d'Oca Prosecco D.O.C. Argento extradry e il Prosecco D.O.C. extradry Millesimato, che si differenzia per la bottiglia in vetro blu. Il termine kosher - o anche kasher - significa in lingua ebraica 'atto', 'adatto', e viene impiegato per definire alimenti preparati in conformità con le particolari regole alimentari ebraiche.

Nell'Ebraismo il rapporto vino e religione è molto importante e un osservante può bere solo il vino realizzato con i sacri metodi del kasherut, ovvero le regole stabilite dall'Antico Testamento in campo enogastronomico. Al di là degli aspetti strettamente legati all'osservanza della dottrina in materia di alimentazione, cibi e vini kosher stanno conoscendo negli ultimi anni una diffusione e apprezzamenti via via crescenti anche presso i consumatori evoluti, per i quali 'kosher food' è sinonimo di purezza e di prodotto sicuro, messo in vendita solo dopo una miriade di controlli.

Una parte delle migliori uve Glera raccolta dai soci nell'area della denominazione Prosecco, durante l'ultima vendemmia è stata lavorata da personale ebraico opportunamente assistito da tecnici della cantina.

Il risultato di questo minuzioso lavoro sono le due diverse tipologie di prosecco la cui origine e Kasherut viene garantita su ogni bottiglia dalla sigla DOC e dai timbri della Orthodox Union, di Rav. Locci, e di SOVA.

Per maggiori informazioni: www.proseccokosher.com



DIMAGRIRE CON IL SUSHI PER LA PROVA COSTUME

Lestate si avvicina e il girovita è un po' cresciuto? I ristoranti sosushi, che hanno fatto del cibo sano, genuino e leggero uno dei loro punti di forza (Sara Roversi co-founder di sosushi è autrice assieme a Aisu Horotsugu e il nutrizionista Domenico Tiso del libro "Sushi gusto e benessere") hanno pensato a una dieta al sushi. Da lunedì a venerdì un menù ipocalorico, gustoso e leggero, pensato dai nutrizionisti di sosushi, una soluzione light e piacevole per riprendere forma senza quasi accorgersene. Questa dieta è solo un suggerimento che non si vuole ovviamente sovrapporre a quelle degli specialisti, soprattutto se i chili da perdere sono tanti, le calorie sono indicative e si rifanno alle porzioni servite nei punti vendita sosushi.



LE DIETE FUNZIONANO, A PATTO CHE DIVENTINO UNO STILE DI VITA

Se le diete finiscono sotto accusa in Inghilterra, dove l'associazione Endangered Bodies protesta contro l'inconsistenza di regimi alimentari che non aiutano a rimanere magri nel tempo, in Italia aumenta il numero di persone che vorrebbe dimagrire. Se si considera che il 40% degli italiani è in sovrappeso e che in molti si sentono grassi senza esserlo, ben un adulto su due pensa di doversi mettere a dieta. Ma funzionerà? "Sì - secondo il presidente della Società italiana di scienza dell'alimentazione Pietro Antonio Migliaccio - a patto che la dieta diventi uno stile di vita sano e costante nel tempo".

Da "Wine News" n.778



E' ON-LINE IL PORTALE PIÙ GUSTOSO DELLA RETE

Quanti sanno che il nome "prosciutto" deriva dal latino "prae exustus", ovvero ben asciutto? O che la sugnatura serve ad impedire alle parti muscolose del prosciutto di seccare troppo rapidamente? E che il segreto del San Daniele fosse il microclima delle colline della città friulana? Per tutti coloro che non conoscessero queste e molte altre curiosità sul mondo del prosciutto da oggi è on-line www.prosciutto.it, il portale del principe dei salumi.

Che sia prosciutto, jamón, presunto, Schinken, jambon oppure speck, dopo aver visitato Prosciutto.it chiunque potrà ritenersi esperto in materia! Prosciutto.it infatti accompagnerà il navigatore in un viaggio alla scoperta delle principali produzioni italiane e internazionali, riconosciute dall'Unione Europea come DOP e IGP. All'interno di Prosciutto.it sono stati "messi sulla mappa" tutti i più importanti prosciutti del mondo: storia, fasi di lavorazione, proprietà nutrizionali, caratteristiche organolettiche, abbinamenti in tavola e zone di produzione di oltre 30 prosciutti e tante altre curiosità sono da oggi fruibili a tutti i navigatori della rete, in italiano e inglese. Il tutto corredato da un utile glossario per chiarire, ai meno esperti, tutti i termini tecnici utilizzati sul portale.

Prosciutto.it diventa così la capitale virtuale del prosciutto, ed è pronto ad accogliere tutti coloro che amano gustare questo magnifico prodotto, sano e genuino. Sarà, infatti, sulle pagine del blog e sulle pagine Facebook (<http://www.facebook.com/prosciutto.it>) e YouTube (<http://www.youtube.com/ProsciuttoPuntolt>) di Prosciutto.it che i "prosciutto lovers" potranno interloquire e commentare o inviare i propri contributi: video, ricette originali, segnalazioni di degustazioni, proposte di abbinamenti, anche i più bizzarri.

RESVERATROLO NEL VINO ROSSO È SCANDALO NEGLI USA

È passata da alcuni anni la regola che un bicchiere di vino rosso al giorno farebbe bene alla salute, credo sostenuto da studi scientifici apparentemente ineccepibili che dimostravano come i polifenoli ma soprattutto un componente 'magico' dell'uva rossa avesse una azione protettiva sul cuore e favorisse la longevità. Certo una buona notizia per il nostro Paese che dell'ottimo vino rosso è produttrice ed esportatrice. E poi siamo abituati a fidarci quasi ciecamente di tutto quello che viene dalla voce della scienza e da quei 'ricercatori' che passano l'esistenza nei laboratori a capire cosa ci fa bene e cosa no. Invece è appena esploso lo scandalo: i ricercatori della prestigiosa Università del Connecticut avrebbero 'truccato' abilmente i risultati delle ricerche (forse non poi così eclatanti) per far emergere i benefici della bevanda e della sua 'arma segreta', il resveratrolo. Il maggiore indagato, già 'scaricato' dall'ateneo che ha provveduto a bloccare tutti i fondi delle ricerche in corso che lo vedevano protagonista, è il Direttore del Centro di Ricerca Cardiovascolare, dottor Dipak Das che ha rifatto il 'trucco' a circa 24 studi dal 2002 pubblicati su 11 delle più prestigiose riviste. Sarebbero state turlupinate l'American Journal of Physiology, Heart and Circulatory Physiology e molte altre il che però fa sorgere negli addetti ai lavori un dubbio: possibile che nessuno in dieci anni non si sia accorto di nulla? Se così fosse, forse i criteri di revisione dei comitati delle riviste sono un pochino all'acqua di rose. Specialmente perchè sin che si tratta di un bicchiere di vino passi, ma la maggior parte delle volte gli studi riguardano il funzionamento, l'efficacia e la sicurezza dei farmaci.

Johann Rossi Mason

(Articolo pubblicato dal CUFRA sul sito www.alcolnews.it)



NEVE, PANE E GRAPPA: VACANZA GOLOSA IN VAL VENOSTA

Trenta impianti di risalita all'avanguardia, 126 km di piste, 8 aree dedicate al fondo, biathlon. La Val Venosta è il paradiso per gli sportivi più preparati, ma anche per i principianti e per i bambini che si avvicinano allo sci, con 5 scuole, tra cui la migliore scuola di sci dell'arco alpino a Passo Resia e un maestro d'eccezione a Trafoi, il campione Gustav Thöni. Ma queste montagne offrono anche tante altre possibilità per divertirsi: conoscere il paesaggio invernale con le ciaspole, passeggiate su sentieri battuti, visite a piccole cittadine medievali come la bellissima Glorenza, imparare a fare il pane con la contadina e degustare grappe in un maso.

Per chi non vuole rinunciare alla settimana bianca, ma oltre al divertimento sulla neve cerca qualcosa di diverso ci sono due pacchetti che offrono attività alternative. Si può imparare a fare il pane con la contadina in un maso, oppure lasciarsi andare ai sapori della montagna con una degustazione di grappe al Fohlenhof di Lasa, la città del marmo, scoprire i lati più nascosti della Val Venosta con le racchette da neve, fare una passeggiata alla scoperta del paesaggio seguendo sentieri battuti o un salto nel passato visitando la suggestiva cittadina medievale di Glorenza. Info: Consorzio Turistico Val Venosta, tel. 0473.620480, www.valvenosta-altoadige.info, info@valvenosta-altoadige.info.



VAL D'ULTIMO A CHILOMETRO ZERO

In Val d'Ultimo si vive a chilometro zero. In questa valle altoatesina, la più estesa del Sudtirolo che dai pressi di Merano si dirada per 50 chilometri fino ai piedi del gruppo montuoso dell'Ortles.

I prodotti tipici locali derivano dall'attività agricola e possono essere acquistati direttamente ai masi, nei negozi di alimentari della zona e distribuiti nei mercati dove vengono vendute senza intermediazioni, né imballaggio e nessun costo di conservazione. L'acqua pura arriva dai torrenti come il Valsura (lungo circa 41 km) alla sorgente di S. Valburga. Sono in totale 15 i laghi della Val d'Ultimo tra naturali e artificiali e sono sparsi lungo le montagne, anche a quote relativamente alte (oltre i 2.000m), ove è possibile pescare le varietà di trote della Val d'Ultimo, particolarmente grandi e genuine grazie alla limpidezza delle acque dei laghi. In autunno, la raccolta dei funghi è regolata: finferli e porcini sono poi venduti nel mercato dei contadini. Anche le mucche allevate nei masi contribuiscono ad aiutare l'economia delle famiglie con il latte, da cui i contadini ricavano formaggi. Le erbe aromatiche vengono raccolte ed essiccate per essere utilizzate in cucina negli infusi o come aromi per carni e latticini. Lo Schüttelbrot è una pagnotta piatta tipica di questa valle, molto croccante e aromatizzata con sale, cumino, coriandolo e semi di finocchio.

Per info: Associazione Turistica Val d'Ultimo - tel. 0473 79 53 87 - www.valdultimo.info - info@valdultimo.info - www.dolomiti.it



Trigno-Sinello: un territorio vedi e gusta

Vasto, centro storico dalla marina



Il comprensorio è costituito dai territori costieri di Vasto e San Salvo fino al lido di Casalbordino, e dai comuni del Medio e Alto Vastese

Foto gentilmente concesse dalla Società Consortile Trigno Sinello

Il territorio del Trigno-Sinello è situato a cavallo tra Abruzzo e Molise. Parte dalle splendide spiagge Punta Aderci, e risale a monte, alzandosi a quote elevate, attraverso alcuni dei paesaggi più suggestivi e selvaggi d'Abruzzo. Il comprensorio è costituito dai territori costieri di Vasto e San Salvo fino al lido di Casalbordino, e dai comuni del Medio e Alto Vastese.

Attraversata dalle vallate del Trigno e del Sinello, quest'area è segnata da panorami unici con crinali punteggiati da casali e ville che insieme ai borghi incastellati portano i segni della riorganizzazione benedettina che seguì la caduta dell'impero romano.

Qui, forse più che altrove, convivono le due anime delle genti di Abruzzo: la costa è territorio di pescatori e marinai, ma basta voltare le spalle alle spiagge per scoprirne il volto montano. E così, scavalcando colline ricoperte da olivi, viti e frutteti, si apprezzano i profumi della Majella e dei boschi cedui.

Lambita dalle acque del Mar Adriatico, la costa alterna lunghe spiagge di sabbia a insenature con piccoli promontori rocciosi e punte a cui sono fieramente agganciati i caratteristici trabocchi. Un susseguirsi di falesie e scogliere, di paesaggi agricoli e macchia mediterranea, di tonalità brillanti di verdi e blu. Qui la vegetazione cresce spontaneamente e, catturando e trattenendo i granelli di sabbia, dà vita alle dune, offrendo in diversi periodi dell'anno lo spettacolo di inaspettate fioriture.

Il mare vastese è tutto questo, con le località premiate con la prestigiosa "Bandiera Blu", simbolo e certificazione di acque pulite e di valori ambientali ben custoditi.

Dalle spiagge attrezzate e dalle Riserve Naturali costiere ci si sposta in breve tempo verso lo splendido entroterra fatto di natura, borghi arroccati, castelli, zone archeologiche. Chiese, abbazie ed eremi s'incontrano ai margini di boschi secolari, tra campi seminati, o nel silenzio profondo di vasti altipiani e di pascoli verdi, su colline affacciate sul mare. Un tesoro inestimabile per chi desidera una vacanza che mescoli sapientemente mare e cultura, riposo e natura. Un'eccellente e genuina gastronomia, moderne strutture ricettive e ricreative, manifestazioni culturali e artistiche, sagre e feste patronali ►



Vasto, Punta Aderci



Vasto, Trave



Vasto, Via Adriatica e passeggiata archeologica

ti porteranno allo scoperta di un territorio ricco di storia, natura e cultura.

TRADIZIONE GASTRONOMICA

È difficile trovare luoghi dove i sapori e le tradizioni culinarie si sono conservati così integri da ogni contaminazione ed omologazione del gusto. I sapori della gastronomia abruzzese vengono da lontano, dal profondo della storia di questa regione, da secoli di esperienza nella coltivazione della terra, nell'allevamento, nella lavorazione delle materie prime.

E se il vino e l'olio rappresentano le voci più importanti nell'economia agricola locale, le prime a fregiarsi delle diverse denominazioni e indicazioni di origine con l'olio extravergine Dop e il Montepulciano d'Abruzzo e il Trebbiano Doc, se si scava un po' più a fondo ci si accorge che nell'Abruzzo meridionale esiste un patrimonio alimentare e gastronomico di incredibile varietà e originalità, di cui la punta di diamante è l'irresistibile "ventricina", incoronata "regina dei salumi italiani".

La cucina del Vastese ha molte anime, per la varietà del territorio e delle culture che in essa convivono. C'è l'evoluzione della cucina agro-pastorale, quella dei contadini e dei pastori delle zone mon-



Vasto, Piazza Rossetti

tane e pedemontane, fatta di piatti semplici e saporiti, di carni ovine, zuppe e minestre, formaggi ed erbe aromatiche e la cucina marinara, che declina la varietà del pescato sposando il patrimonio di ortaggi e verdure delle colline a ridosso della costa. Piatto tipico e principe della cucina marinara è il brodetto alla vaste, una saporita zuppa di pesce colorata di pomodoro fresco che nasce per poter utilizzare tutta le varietà di pesce i scoglio che costituivano “la scafetta”, il piccolo cesto che il pescatore poteva far proprio. Oggi è un piatto speciale, che può includere frutti di mare, scampi, seppie, merluzzo, triglia, scorfano, palombo, razza e molte altre specie minori.

Che sia di mare o di terra, questa cucina è sempre stata considerata “semplice”, perché fa uso esclusivo dei prodotti del territorio ed è frutto di poche elaborazioni, eppure rivela tocchi di grande creatività in molte ricette, spesso scaturite da necessità nutrizionali o da scarsa disponibilità e varietà delle materie prime, che hanno spinto le vecchie generazioni a utilizzarle o a metterle insieme in maniera originale. È il caso di un piatto come le “pallotte cace e ove”, nato per sopperire alla scarsità di carne. Assoluta originalità in una combinazione forte di sapori mediterranei nella prepa- ▶



Lentella paese



S. Buono paesaggio



Palmoli



Pallotte cacio e uovo



Ventricina

► razione della scapece, una particolare conserva di pesce tipica del litorale vastese a base di aceto e zafferano. Si pensi anche agli originali metodi di cottura usati in un piatto tipico come “l'agnello sotto il coppo”, dove la carne viene disposta direttamente su una piastra arroventata dalla brace, sotto un grosso coperchio che richiama chiaramente la cultura pastorale, la transumanza e la preparazione dei cibi all'aperto.

La pasta fatta in casa è altro punto di forza della gastronomia regionale. In tutto il territorio vastese si possono facilmente trovare le ‘sagne a pèzze’ o ‘taccanelle’, tagliate con la caratteristica forma a rombo irregolare o gli “ndorciolloni”, una pasta fresca tagliata a mano con un arnese tipico della cucina abruzzese, la “chitarra”.

Tra le specialità del territorio, come detto, il posto d'onore va ai salumi da taglio, come il “prosciuttill” o la salamella di fegato al vino cotto di Schiavi di Abruzzo, ma soprattutto alla rossa ventricina, prodotta sapientemente in tutta la zona ed in special modo a Guilmi, Scerni, Palmoli, Carunchio, Castiglione Messer Marino, Carpineto e Roccaspinalveti, da accostare a squisiti formaggi pecorini. Nell'entroterra si incontrano altri prodotti di grande pregio come i rinomati carciofi di Cupello, varietà “mazzaferrata”, teneri e dal caratteristico foro all'apice, o i tartufi -sia bianchi che neri- che fanno dell'Abruzzo una delle regioni d'Italia più importanti per quantità e qualità.

Inoltre, le incontaminate zone montane e pedemontane, così ricche di erbe aromatiche e di fiori, sono l'ambiente ideale per l'importante produzione di miele. Legati alle feste e alle tradizioni locali ci sono i dolci tipici come, la cicerchiata, la pizza dolce, i bocconotti, i caggionetti coi ceci, i mostaccioli, i celli ripieni, le ferratelle, il pandolce aragonese, il torroncino agli agrumi, magari da abbinare a un bicchierino di tradizionale vino cotto o di ratafià. ■

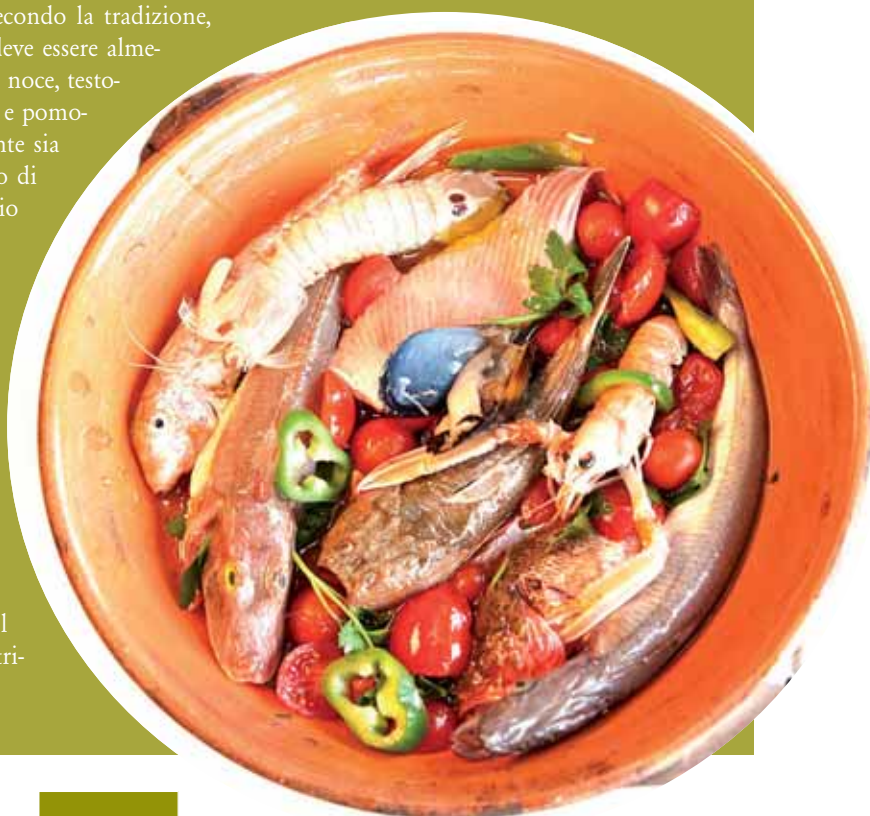
I pesci del brodetto alla vastese



Brodetto di pesce alla vastese

Originale ed antichissima tradizione locale, il brodetto è orgoglio della cucina marinara tipica vastese, perché impiega, nella caratteristica manipolazione, prodotti selezionati tratti dal mare Adriatico e dagli orti delle colline di Vasto. Il pesce, secondo la tradizione, deve essere fresco, pescato fra Ortona e Vasto e deve essere almeno di cinque, sei varietà. Razze, triglie, sepioline, noce, testone sono cucinati con aglio, peperoncino piccante e pomodoro fresco a pezzetti. La preparazione, nonostante sia un piatto semplice, è molto accurata ed è oggetto di secolari diatribe, nonché di un vero e proprio "disciplinare".

"Lu vrudatte", come viene chiamato in dialetto, si differenzia dagli altri guazzetti della costa adriatica per la semplicità degli ingredienti, non prevede soffritti, né l'aggiunta di acqua, brodo o aceto. Le varietà vanno messe nel tegame, una alla volta, a seconda della resistenza, in modo che cuociano insieme in venti minuti. Il pesce è cucinato intero e durante la cottura va scosso roteando il tegame, non girato, per evitarne la rottura. I giusti tempi di cottura delle varie specie ittiche e il tegame di terracotta, "tijelle di coccio", in cui il pesce è cucinato, fanno il resto: rompere la tijella equivale a rompere un patrimonio di sapienza e aromi.





Nella Coumba Freide, un carnevale di sapori

Nella "Valle Fredda" si rivivono gli arcaici riti propiziatori legati alla fine della stagione invernale e all'arrivo della primavera. Protagoniste: le Landzette

Nell'inverno valdostano il carnevale è uno degli eventi più significativi dell'anno: numerose località rivivono con feste e maschere dall'origine lontana gli arcaici riti propiziatori legati alla fine della stagione invernale e all'arrivo della primavera. Nella Valle del Gran San Bernardo compaiono le Landzette, le maschere tipiche del car-

nevale dei paesi della "Coumba Freide", la "valle fredda" per i venti che spirano per gran parte dell'anno.

Anche se la prima notizia documentata risale al XV secolo, è solo nel 1800, dopo lo scollinamento del colle del Gran San Bernardo da parte delle truppe napoleoniche che prende il via la tradizionale sfilata delle Landzette, i costumi ispirati appunto alle divise

dell'esercito francese.

Durante il corteo carnevalesco, organizzato di paese in paese nel corso dei mesi precedenti la quaresima, le Landzette sono ospiti della popolazione, visitano le famiglie, entrano nelle case, ballano e scherzano per le strade e nelle piazze, mangiano e bevono ciò che viene loro offerto.

Le Landzette vengono così accolte a



Dove acquistare

Vallée d'Aoste

Jambon de Bosses Dop

Tibias Baucii

Hameau de Saint-Léonard, 10 -
11010 Saint-Rhémy-en-Bosses
(AO)

Info Tel. 02.45409478

jdb@contattofebe.it;

www.jambondebosses.it

Valle d'Aosta Chardonnay

Maison Anselmet

di Giorgio Anselmet

Frazione La Crête, 194

11018 Villeneuve

Tel +39 0165.95419

Cell. +39 3484127121

anselmet@vievini.it;

www.maisonanselmet.vievini.it

gustare un'ottima e ricchissima merenda valdostana che onora il territorio, un tripudio di prodotti della Valle, i più ricchi per onorare gli ospiti. E allora ecco offrire Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop, Motzetta prodotta solo con carne valdostana, fontina e tome e, a ricordare la tradizione che voleva l'unica panificazione dell'anno realizzata in questo periodo, fette di pane nero con miele e burro di panna, il tutto abbinato ad uno dei più importanti vini locali, come lo Chardonnay della Maison Anselmet.

Niente di più vero, dunque, del detto "se è di montagna, il gusto ci guadagna": quando parliamo di Jambon, di Lardo, di Motzetta, di Fontina, di Burro di panna, di Vini, parliamo di un patrimonio enogastronomico ricchissimo, legato a una cultura contadina 'eroica' che, in un territorio sicura-

mente non confortevole, non meccanizzabile, non facile, ha saputo trasformare e valorizzare le materie prime locali, dalle carni al latte, dai formaggi al miele, al vino e alle erbe.

Come le Landzette anche certi prodotti sono patrimonio della tradizione.

Ecco quindi il Re dei crudi: il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop, un prosciutto crudo speziato con timo, ginepro ed erbe di montagna, prodotto unicamente nella piccola comunità di Saint-Rhémy-en-Bosses, a 1600 metri di quota. Grazie a una tecnica di produzione tramandata nei secoli, all'abilità dei suoi curatori e a piccoli antichi segreti, lo Jambon possiede un gusto inimitabile: deciso e aromatico, con una delicata venatura di selvatico. Gioiello di un territorio e di un popolo, tutto il processo di lavorazione è sottoposto a controlli costanti tra cui

la scelta delle migliori cosce di suini italiani di razza pregiata, la salatura con metodi manuali e l'attenta stagionatura. Il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop è distribuito in selezionati punti vendita nelle principali città italiane ed estere. Concludiamo la nostra merenda con polenta concia e un buon vino valdostano come ad esempio il Valle d'Aosta Chardonnay Eleve en Fut de Chene 2010 di Maison Anselmet, un grande vino bianco affinato in barrique, dal colore giallo paglierino vivo e dal profumo di pompelmo, fiori di campo, timo e burro. Questo vino pluripremiato è il degno coronamento di questa merenda d'alta qualità. ■

Le date del carnevale valdostano variano a seconda delle località, in un periodo che dura fino al 25 febbraio 2012



dossier



In Italia il gelato piace e... si vende

L'artigianato alimentare e dolciario italiano sfida la crisi con prodotti sempre più apprezzati sia in Italia che all'estero. Per il gelato è stata superata la spesa di 100 euro a famiglia

In Italia sono attive oltre 36.000 gelaterie artigianali che danno lavoro a oltre 93.000 addetti. I gelati movimentano anche una notevole spesa. Per il 2011 le stime prevedono un consumo globale fino a 2,5 miliardi. Significherebbe che è stata superata la spesa di 100 euro annui a famiglia.

Le gelaterie sono molto presenti nel Nordovest italiano (10.438 imprese con un totale di 28.651 lavoratori) e nel Mezzogiorno (10.502 imprese con 22.891 lavoratori). Seguono il Nordest con 8.412 imprese e 22.163 lavoratori e il Centro (7.029 con 19.321 lavoratori). La Lombardia si aggiudica il primato per numero di gelaterie sul territorio: 6.093 imprese dove lavorano 17.849 addetti. Al secondo posto il Veneto (3.512 gelaterie con 8.827 addetti), poi Emilia Romagna (3.273, 9.065) e Lazio (3.136, 7.718).

Panificazione. Secondo rilevazioni ASSIPAN, Associazione Italiana Panificatori e Affini, in Italia risultano in attività 18.095 panetterie e 2.854 panifici industriali e artigianali. Queste 20.949 imprese occupano 60.000 addetti. La produzione di prodotti di panetteria e pasticceria mostra un fatturato di 9.183.577, mentre quello del commer-

cio al dettaglio di pane e pasticceria ammonta a 1.292.477. Nel 2010, le famiglie hanno consumato pane e cereali per 26.564 milioni di euro (erano stati 26.206 milioni nel 2009 e 26.733 milioni nel 2008). L'attuale crisi economica sta mettendo alla prova anche il settore della panificazione, tuttavia riesce ancora a mantenere soddisfacenti livelli di produzione e commercializzazione. Nell'ambito del programma di liberalizzazione generale delle attività economiche e del comparto, in particolare, sempre più esercizi del comparto si stanno indirizzando verso questa tipologia di commercio.

Dolciario. L'artigianato alimentare e dolciario italiano sfida la crisi con prodotti sempre più apprezzati sia in Italia che all'estero. In particolare i dolci delle ricorrenze, panettoni, pandori, panforti ecc, sono sempre più richiesti se prodotti dalle piccole aziende artigiane. Nel corso delle festività del 2011, secondo i primi dati disponibili, gli acquisti di panettoni e pandori di fattura artigianale sono aumentati del 5-7% circa, superando complessivamente le 10mila tonnellate.

In Italia sono 7 milioni e mezzo le famiglie che hanno scelto dolci artigianali

per le festività natalizie e fine anno. Si tratta, dunque, di circa il 30% della popolazione italiana con punte particolarmente elevate in Lombardia (1,3 milioni di famiglia), Campania (700mila) e Sicilia (670mila).

Nel 2011, rispetto al 2010 (settembre su settembre) le aziende del settore panificazione, pasticceria, ristorazione e cioccolateria sono aumentate dell'1,4% pari a 1.227 unità in più, portando così il totale a 88.732 imprese con 260.609 addetti. Le regioni in cui nell'ultimo anno si è registrato il maggior incremento di imprese sono state la Lombardia (+4%), l'Umbria (+2,8%) e il Piemonte (+2%). Quasi la metà delle aziende (42.633) appartiene al segmento della panificazione e pasticceria, seguite da quelle di preparazione di alimenti da asporto (31.886).

I nostri dolci artigianali sono sempre più apprezzati all'estero. Nei primi 8 mesi del 2011 l'export ha registrato un aumento dell'8,6% per un controvalore di 224 milioni di euro. I principali mercati d'esportazione sono la Francia, la Germania e l'Austria.

Fonte: Ispo. Confartigianato. Cna. Col-diretti - Assipan

SIGEP 2012, non solo gelateria e pasticceria, ma tanto altro

La 33° edizione del SIGEP, il salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, che si è svolta a Rimini Fiera dal 21 al 25 gennaio 2012, è stato un evento di risonanza mondiale. Lo certifica la presenza di espositori e artigiani provenienti dai cinque continenti.

Pur essendo una manifestazione fieristica prevalentemente rivolta agli addetti ai lavori, SIGEP ha accolto i numerosissimi visitatori occasionali in una atmosfera dolcissima, resa tale dall'offerta di continui assaggi e degustazioni. Ma non solo: SIGEP è stata anche un continuo spettacolo fatto di artigiani che, nel classico abbigliamento degli chef, creavano i loro prodotti davanti a un pubblico incuriosito e ammirato, oppure partecipavano a vere e proprie competizioni nelle quali mettevano in gioco le loro capacità professionali.

Fra i grandi appuntamenti, per la gelateria da segnalare la Coppa del Mondo di Gelateria, quest'anno allargata a tredici Paesi e dedicata al tema "I frutti della Terra e del Mare". Per la pasticceria c'è stato il Gran Galà della Pasticceria, dedicato ai grandi maestri internazionali della pasticceria. E ancora: il Campionato nazionale pasticceria e cioccolateria juniores under 22, il Campionato italiano seniores di pasticceria a squadre, le novità dell'area espositiva Tech Pasta e





► delle aree eventi Sigep Coffee e Cake Design, quest'ultima dedicata alla decorazione. Per la panificazione il campionato mondiale Sigep Bread Cup, con dieci nazioni in gara.

Le sorprese non sono finite: dopo l'eccezionale Guinness centrato nel 2011 (il cono più grande del mondo) quest'anno c'è stato un altro temerario tentativo: battere il record per il cioccolatino più

grande del mondo. Il Guinness dei Primati per il cioccolatino più grande mai realizzato se lo è aggiudicato Mirco Della Vecchia: 802 kg di peso rispetto al precedente record, 196,3 kg, realizzato ad Halle, presso Halloren Chocolate Museum nel 2008. A certificare il peso effettivo il giudice ufficiale Lorenzo Veltri, inviato dalla sede di Guinness of The World di Londra per presenziare alle ope-

razioni e certificare il nuovo record che ora finirà sulla pubblicazione che, dopo la sua prima uscita nel 1955, è divenuta talmente diffusa da essere sopravanzata solo da Bibbia e Corano.

Sul fronte espositivo, da rimarcare la novità di BIOSIGEP: ingredienti, processi e percorsi per il biologico e l'ecosostenibilità, con il riconoscimento alle imprese che hanno introdotto l'uso dei prodotti biologici nella filiera del dolciario artigianale unito ad una ricerca della sostenibilità ambientale della produzione stessa. Nell'ambito del progetto, sabato 21 gennaio si è svolto il BioDay, dedicato alla presentazione di percorsi di integrazione Bio in laboratorio, dedicato a gelatieri, pasticceri, panificatori. Salute, non solo gusto!

C'è poi da segnalare un'apposita sezione riservata ad un'altra grande eccellenza artigianale italiana, ovvero la pasta, con TECHPASTA, Tecnologie e ingredienti per la pastificazione artigianale. Un'altra interessante novità è stata rappresentata da SIGEP COFFEE, dedicato all'intera filiera del caffè, dalla coltivazione della pianta sino all'espresso e all'utilizzo in pasticceria e cioccolateria.

Era dedicata all'intera filiera della panificazione artigianale la sesta edizione della SIGEP BREAD CUP, il campionato internazionale della panificazione di SIGEP. La Coppa ha riproposto la presenza di squadre provenienti da dieci paesi, con 40 concorrenti e 80 fra professionisti e allievi a sostegno. L'organizzazione è stata curata da Rimini Fiera, il coordinamento è del Club Arti & Mestieri. Le nazioni in gara sono state: Francia, Australia, Germania, Spagna, Portogallo, Inghilterra, Israele, con alcune grandi novità come il Marocco, che ci ha avvicinato al mondo della panificazione nordafricana, il Messico un grande rientro nel campionato per una squadra che già in passato aveva gareggiato con grande simpatia e fantasia proponendo i prodotti dell'area centro americana e il Mali.

Fra gli eventi clou del 33° SIGEP, il Campionato Italiano Pasticceria Seniores, che



si è svolto il 24 gennaio 2012 alla Pastry Arena. La prova era valida per la qualificazione a La Coup du Monde de la Pâtisserie Lione 2013.

Una particolare attenzione stata dedicata all'universo femminile, grazie al quale il dolce artigianale si è tinto di rosa, sabato 21 e domenica 22, con una straordinaria ribalta dedicata alle migliori Maestre pasticciere del mondo. La figura femminile è in grande ascesa in questa professione e in tutti i mercati emergenti sono in particolare le donne a rappresentare una qualità elevatissima. Le nazioni in gara sono state 10: Brasile, Francia, Giappone, Italia, Korea, Messico, Polonia, Stati Uniti, Taiwan e Germania. ■



SIGEP, L'EVENTO ESPOSITIVO DEI RECORD



Il cioccolatino più grande del mondo

Si è conclusa mercoledì 25 gennaio, presso RiminiFiera, la 33° edizione del SIGEP, il salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, un'edizione senz'altro da record sia per il grande afflusso di pubblico che per le molte manifestazioni di grande richiamo, come i campionati mondiali e nazionali di pasticceria, gelateria, ecc.

L'evento clou è stato comunque rappresentato dal conseguimento di un primato da Guinness. Il Sigep ci ha comunque abituato a successi di questo tipo perché, dopo l'eccezionale Guinness centrato nel 2011 (il cono gelato più grande del mondo), quest'anno c'è stato un altro temerario tentativo: battere il record per il cioccolatino più grande del mondo. C'è riuscito Mirco Della Vecchia con un "cioccolatone" di 802 kg di peso che supera il precedente record, 196,3 kg, realizzato ad Halle, presso Halloren Chocolate Museum nel 2008. A certificare il peso effettivo, il giudice ufficiale Lorenzo Veltri, inviato dalla sede di Guinness of The World di Londra per presenziare alle operazioni e certificare il nuovo record che ora finirà sulla pubblicazione che, dopo la sua prima uscita nel 1955, è divenuta talmente diffusa da essere sopravanzata solo da Bibbia e Corano.

La caffettiera più piccola del mondo

Ancora un primato a Sigep, il 33° Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali in corso a Rimini Fiera.

Dopo il cioccolatino più grande del mondo ecco la caffettiera più piccola del mondo. 19 millimetri di altezza e divisibile in 5 pezzi come una qualsiasi moka. Bastano 10 gocce d'acqua che s'inseriscono con una siringa nell'apposito bollitore e pochi granelli di caffè macinato. Si chiude il tutto, si prende un accendino e in 25 secondi il caffè più ristretto del pianeta è pronto. Da versare, naturalmente, nell'apposita mini tazzina.

La mini moka è opera di Pietro Marmo, pavese, orafo dall'età di 15 anni che, da qualche anno, ha iniziato a lavorare nel settore del caffè. "Mi sono accorto che mancavano opere di oreficeria nel settore e ho iniziato a realizzarle io", racconta. Ecco allora i primi chicchi d'oro e diamanti, i braccialetti e i ciondoli a tema. È subito un successo. Tra le opere dell'artigiano è da segnalare anche la Collezione Pedrocchi, realizzata ad hoc per l'omonimo storico caffè padovano per i 150 anni dell'Unità d'Italia e i 180 anni del Caffè





Vallée d'Aoste: Jambon de Bosses D.O.P.

Tutti i segreti di un prosciutto unico nel suo genere

Un prosciutto dalle origini antiche

Adagiato ai piedi del Colle del Gran San Bernardo, a 1.600 metri di quota, Saint-Rhémy-en-Bosses è un piccolo villaggio dalla forte vocazione turistica, tra le cui ricchezze culturali, ambientali e gastronomiche può vantare la produzione di un prosciutto dalla naturale bontà, il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P..

La Valle del Gran San Bernardo, sin dal Medioevo una tra le vie di transito più praticate dell'Europa occidentale nonché centro di traffici commerciali, fu depredata dai Saraceni, ragion per cui una comunità di canonici agostiniani decise di edificare una chiesa e un ospizio dove accogliere i passanti, dare loro cibo ed alloggio e soccorrerli in caso di necessità.

Ben presto i signori più potenti, i vescovi e i papi si accorsero dell'importanza dell'opera di assistenza offerta dagli Agostiniani e li ricompensarono con benefici e donazioni tra cui già figura lo Jambon de Bosses.

Altre numerose testimonianze, tratte

dai registri inventariali di vendita o scambio di "Tybias porci" risalenti al XIV secolo, confermano la presenza dello Jambon de Bosses fin dall'antichità.

Una produzione, quella del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P., arrivata fin oggi a noi senza sostanziali varianti grazie alla passione della piccola comunità di Saint-Rhémy-en-Bosses desiderosa di mantenere questa lunga tradizione secondo i suoi più rigorosi canoni conservando le peculiarità di questa antica ma sempre attuale prelibatezza.

La qualità certificata

Tra le numerose qualità che hanno permesso a questo inimitabile prosciutto di ottenere la Denominazione di Origine Protetta troviamo da un lato l'ambiente con un microclima particolare; dall'altro l'abilità degli uomini, la produzione artigianale e la tecnica tramandata nei secoli e alla quale la comunità è ancora profondamente legata.

Questo marchio, che si definisce nell'assoluta identificazione del prodotto, prevede una serie di controlli

costanti tra cui la scelta delle cosce di suini, la salatura con metodi manuali, l'attenta stagionatura e altre piccole attenzioni uniche nel loro genere. Riconosciuta dalla Comunità Europea con Reg. CE n° 1263 del luglio 1996 e garantita dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali, la D.O.P. attesta la conformità di tutta la filiera produttiva ai parametri previsti dal disciplinare di produzione, assicurando la massima qualità ai consumatori e, al tempo stesso, tutelando il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P..

La fase produttiva inizia dalla selezione delle migliori cosce di suini italiani di razza pregiata e prosegue con le varie fasi di un metodo di lavoro antico e sempre uguale in grado di mantenere inalterate le virtù di questo prosciutto crudo unico nel suo genere.

L'aggiunta di erbe aromatiche in fase di salatura, l'attenta frizione delle carni e la particolare stagionatura sono quindi alcuni tra i molti segreti che rendono questo prosciutto inimitabile. ■

SCHEDA TECNICA

Iter di preparazione

La coscia di suino, attentamente scelta tra carni di altissima qualità, viene salata a secco, con aggiunta di aromi naturali, per circa venti giorni, durante i quali viene massaggiata per favorire la fuoriuscita di siero e sangue. Dopo tale periodo viene lavata, asciugata e messa a stagionare.

All'inizio della stagionatura la testa del femore e le superfi ci esposte vengono ricoperte con abbondante pepe macinato grossolanamente per evitare l'ossidazione.

Composizione

a) Materia prima: coscia di suino di razza pregiata (suino pesante italiano) proveniente da allevamenti situati nel territorio delle regioni Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto e Emilia Romagna. I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione di origine di Parma e San Daniele, e alimentati negli ultimi due mesi con sostanze ad alto contenuto proteico, con esclusione di mangimi concentrati. Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg e di età non inferiore ai nove mesi.

b) Coadiuvanti tecnologici: sale, pepe macinato e in grani, salvia, rosmarino, aglio, ginepro, timo e alloro.

c) Additivi: tutti gli additivi, ivi compreso il salnitro, sono espressamente vietati dalle "norme relative alla tutela della denominazione di origine e tipica dello Jambon de Bosses".

Maturazione

15-20 giorni in ambienti freschi sotto sale e aromi; alternativamente in cantina umida e nel fi enile, o nella camera del prosciutto che ogni baita possiede, che abitualmente è rivestita di legno per evitare bruschi sbalzi di temperatura e che è preferibilmente esposta a Nord.

Periodo di stagionatura

Da 12 a 24 mesi in luogo fresco: in genere nel "rascard", costruzioni di legno delle case rurali, che fungono anche da fi enili.

Area di produzione

Comune di Saint Rhémy en Bosses in Valle d'Aosta, a circa 1600 mt. di quota.

Caratteristiche organolettiche

Profumo: delicato di carne stagionata, aromatico.

Sapore: leggermente salato con punta di dolce e sottofondo aromatico, con una delicata venatura di selvatico.

Caratteristiche fisiche

Forma: naturale semi-pressata, con legatura a mezzo di corda passante nella parte superiore del gambo.

Peso: non inferiore ai 7 kg.

Aspetto esterno: colore giallo paglierino con superfi cie liscia della cute nella parte esterna, leggermente pieghettata nella parte interna della coscia.

Aspetto al taglio: massa muscolare compatta, soda di colore rosso vinoso con fi bra consistente; lardo sodo e brillante talora con sfumatura rosa sulla parte esterna.





L'Università dei Sapori di Perugia riscopre la canapa in cucina

In collaborazione con il Museo della Canapa di Sant'Anatolia di Narco in Umbria e alla luce della normativa del 2009 del Ministero della Salute Italiano che ha riconosciuto le proprietà nutrizionali della canapa, è in atto un'operazione di rilancio sulla tavola di un ingrediente antico ma dimenticato, derivante dalle coltivazioni di canapa diffuse in diverse parti d'Italia fin dalla prima metà del Novecento. La riscoperta di questo prodotto in cucina lo si deve alla constatazione che è ricco di olio di carboidrati, vitamine, fibra grezza e sali minerali, come seme di proteine di alta qualità, fibre solubili e insolubili, vitamine, minerali e acidi grassi essenziali.

Da pianta curativa e fibra tessile a ingrediente segreto in tavola: la canapa, il cui nome scientifico è Cannabis Sativa, fa il suo ingresso in cucina con le nuovissime ricette degli chef dell'Università dei Sapori di Perugia, Centro Nazionale di Formazione e Cultura Alimentare

La canapa entra in cucina in forme diverse - per lo più come farina, foglie, semi o olio - arricchendo le

pietanze con un tocco di novità sano e nutriente grazie al quale l'ottimo risultato è garantito. Il suo gradevole sapore dolciastro, che richiama quello delle nocciole, si presta infatti a combinazioni di sapori tutte da scoprire. Esistono attestazioni anche molto antiche dell'uso della canapa in cucina, soprattutto nelle ricette italiane di qualche secolo fa, e proprio a questa antica tradizione si sono ispirati gli chef dell'Università dei Sapori di Perugia, riscoprendo le potenzialità di questa pianta e creando con essa ricette originali, sane e appetitose.

Una delle proposte degli chef dell'Università dei Sapori è per esempio il Tortino di zucca in crosta di cavolo

verza con fonduta allo zafferano e pesto di canapa. Per realizzare il pesto è necessario passare le foglie in acqua bollente per qualche secondo e poi frullarle con olio extravergine in un mixer ad immersione. Altra possibilità d'impiego della canapa in cucina è nella Vellutata di patate con cannelloni verdi di canapa alle lenticchie e guanciale croccante. In questo caso protagonista dell'impasto per i cannelloni verdi è proprio la farina di canapa, da unire con la classica farina 00 per realizzare la sfoglia. Ultimo tocco al piatto i semi di canapa, da distribui-

re sui cannelloni insieme al guanciale croccante.

Terza ricetta consigliata dagli chef è il Medaglione di vitello bardato con funghi porcini e verdure tornite e canapa. Anche qui la pianta è presente in due forme diverse, in qualità di seme e di olio, entrambi posti a condimento del filetto una volta terminata la cottura. Infine gli chef dell'Università dei Sapori non dimenticano i palati più golosi e propongono una ricetta dolce in cui la canapa accompagna ed esalta gli altri sapori. E' il caso del Semifreddo al sedano nero e lime con spuma

alla canapa e cru di cioccolato, in cui troviamo l'utilizzo direttamente delle foglie di canapa, messe in infusione con la panna montata e lo zucchero per realizzare la spuma da accompagnare al semifreddo.

Quattro ricette gustose, dunque, da provare per riportare in tavola il sapore dimenticato ma appetitoso della canapa, ingrediente versatile nell'arte culinaria, ricco di nutrienti, capace di rendere originale ogni piatto: l'Università dei Sapori, è proprio il caso di dirlo, ha riscoperto l'uso più stupefacente della canapa, quello in cucina.

La canapa in cucina: antiche ricette italiane

Esistono attestazioni anche molto antiche dell'uso della canapa in cucina, soprattutto nelle ricette italiane di qualche secolo fa. Una testimonianza, per esempio, si trova nel frammento 26 di un libro di cucina del XIV secolo in cui si legge la ricetta dei "Tortelli con fiori di canapaccia": "Togli questi fiori di canapaccia senza foglie e cuocili colla pancia del porco. Quando ella è presso che cotta (metti) a bollire li fiori e (quando) la carne è cotta, batti ciascuno per se. Togli finissimo cascio, altrettanto quanto è la carne, e fine spezie e fa tortelli."

Anche altre ricette, provenienti per lo più da trattati di epoca rinascimentale, confermano l'uso diffuso della canapa come ingrediente culinario, come quella della "Minestra di canapuccia", descritta da Jean de Bockenheim nel suo *Registre de cuisines*: "Prendila, puliscila bene in acqua calda e falla bollire lentamente finchè in superficie non sarà addensata. Togli allora lo strato superiore e passalo al setaccio in modo che ne esca l'acqua. Mettila sul fuoco con pan grattato e cipolle arrostiti nell'olio. Diluiscila con l'acqua dove ha bollito, aggiungi zafferano e altre spezie. Servi in una scodella e cospargi di uva passa. E sarà buono per gli infermi."

Altra Minestra a base di canapa è quella descritta da Platina Bartolomeo nel *De honesta voluptate et valetudine*: "Per dodici convitati puoi preparare una minestra di canapa nel modo seguente. Fa cuocere una libbra di semi di canapa ben mondati, fino a quando si siano sciolti; poi passali per lo staccio insieme con una libbra di mandorle e mollica di pane grattato intrisa in

acqua, stemperando con brodo magro. Metti poi al fuoco rimestando spesso con un cucchiaino. Infine, quando è vicina alla cottura, aggiungi mezza libbra di zucchero, mezza oncia di zenzero e un pizzico di zafferano con acqua di rose. Non appena è cotta, servi dividendola in scodelle e spargendovi sopra spezie dolci in polvere. Mi sembra che questo piatto assomigli molto ▶





► ai pericolosi senesi. Da tanti ingredienti pregiati si ricava in ogni caso una pietanza poco pregevole. E' infatti pesante da digerire e provoca nausea e male di stomaco."

Sempre a lui si deve la ricetta di un non meglio specificato "Piatto di canapa": "Per un giorno e una notte lascia in acqua dei semi di canapa e butta via quelli che vengono a galla perché non sono sani. Pesta invece gli altri insieme con mandorle ben mondate. Diluisci poi il composto con brodo di piselli, aggiungendovi un po' di zucchero e

acqua di rose. Fa cuocere il tutto per un ottavo d'ora all'incirca. Di questo piatto Cassio Emina ha una pessima opinione, perché a suo parere non ne esiste un altro più nocivo."

Ecco quindi la ricetta della Focaccia di canapa ancora firmata Platina Bartolomeo: "Far cuocere dei semi di canapa fino a quando la buccia si stacca da sé. Poi pestali in un mortaio insieme con mandorle ben mondate, diluisci il tutto con acqua fresca e passa per lo staccio. Deve bollire per poco tempo

con un po' di sale e di zucchero; se ti piace, puoi aggiungere del pepe. Poi torna a farlo bollire. Fa tostare nel frattempo delle fette di pane, posane uno strato in una casseruola, mettili sopra un po' del composto e poi fanne altri tre o quattro strati. Infine spargivi sopra spezie in polvere, preferibilmente dolci. Sta alla larga da questa vivanda quanto più ti è possibile perché nutre poco e male, provoca nausea, mal di stomaco e di ventre e indebolisce la vista."

Abbiamo infine testimonianza anche della preparazione di una "Suppa fatta di semente di canapa" descritta dal Maestro Martino da Como nel suo *La cucina italiana del Quattrocento*: "Per fare suppa fatta di semente di canapa fary buglire no pocho dela sementa dela canepa tanto che se incomenza di aprire e pistalla ben nel mortaro mettendo in essa uno pocho de armandolle piste distemperando con acqua fresca e broddo de piselli passando per la stamegna la metteray a buglire con uno pocho de sale zucharo abastanza uno pocho de pipero se al gusto ti pare bono uno altro lasseray buglire per spazio de uno miserere e havray di pane tagliate in fette e bruscollate conzandolle a pocho a pocho in scudelle o in piattelli supra del lacte di quella semenza di grado in grado poy li metteray di sopra bone spezie dolze e mander alla ala tavolla." ■

L'Università dei Sapori

L'Università dei Sapori - Centro Nazionale di formazione e Cultura dell'Alimentazione, è l'ente leader nel settore della formazione professionale che si distingue dagli altri istituti specifici dell'alimentazione in Italia per un'offerta più completa e variegata di corsi caratterizzati da un approccio globale alle diverse aree didattiche: operative, culturali, antropologiche e commerciali.

La Scuola, nata nel 2000 su iniziativa della Confcommercio della Provincia di Perugia, si rivolge specificatamente alle imprese del settore alimentare per aiutarle a gestire le opportunità di sviluppo, definire i nuovi profili professionali di qualità ed efficienza. L'Università è una vera e propria "palestra gastronomica" di alto livello nella quale acquisire, al fianco di qualificati professionisti del settore, le tecniche di lavoro più coerenti con le prassi professionali.

La crescente mole di attività (solo nel 2010 sono stati erogati 21759 ore di formazione e formati oltre 500 disoccupati/inoccupati e oltre 2500 lavoratori provenienti dal mondo delle imprese del settore alimentare e della ristorazione) che vengono realizzate anche all'estero (Romania, Polonia, Serbia, Bulgaria, Brasile, Canada) ha richiesto oggi una sede più spaziosa e funzionale dove realizzare le attività formative e i progetti futuri a livello internazionale.

Due cuori e...

La festa di San Valentino è una fra le tante inventate dai commercianti, per vendere regali, dolciumi, fiori...vale dunque la pena aderire a questa "festa degli innamorati"?

Credo di sì se è un evento condiviso, altrimenti meglio optare per un buon film dove almeno si evita il dialogo. Se si è così fortunati di avere un partner che si ricorda di voi più di una volta all'anno allora è giusto farsi coinvolgere dalla festa dell'amore.

Si può festeggiare al ristorante (per esperienza, una volta la presentazione del conto rovinò tutto) o in qualunque altro posto adatto a ricordare piacevoli incontri, ma il top dei top è preparare con le proprie mani qualcosa di speciale per l'amata/o.

Non mi addentrerei in virtuosismi creativi, come il disastroso menù di certi amici, tutto a base di cioccolata che contribuì non poco alla loro successiva separazione. Rimarrei sul delicato-raffinato come questi ravioli, a forma di cuore, ripieni di pere e gorgonzola e insisterei sulla coreografia. Certe musiche schiantano il cuore e se le poesie d'amore messe come segnaposto hanno fatto il loro tempo, io le riesumerei... costano poco e fanno felice tanti. Mai fare economia sul vino, la qualità è un elemento fondamentale, come i brindisi.

Ricordarsi inoltre che il santo coltivava e regalava rose rosse...o di altro colore.

Ravioli pere e noci

Per 2 persone.

Pasta: gr. 200 di farina, 2 uova.

Ripieno: 100 gr. di gorgonzola, 1



pera,

Salsa: Burro, 5 gherigli di noci, parmigiano grattugiato, 4 foglie di salvia, sale.

Prima di elaborare la ricetta è fondamentale sapere se è gradito il gorgonzola, se non lo fosse, optare su altri ottimi formaggi morbidi, unitamente a pecorino e parmigiano.

Pelare la mela, tagliarla a cubetti e farla ammorbidire in padella con una noce di burro. A cottura ultimata, versare quasi tutti i cubetti (lasciarne qualcuno per la decorazione) in una ciotola dove il gorgonzola è stato lavorato con una forchetta. Mescolare l'insieme e lasciare raffreddare.

Con farina, uova e un pizzico di sale tirare la sfoglia a mano, o con la macchinetta. Dall'impasto ricavare, con l'apposito stampo (anche disegnando a mano col coltello), un cuore di una certa dimensione (pic-

coli cuori tanti ravioli, grande cuore uno solo).

Premere bene i bordi sovrapposti dei cuori per evitare la fuoriuscita del ripieno e, se è il caso, rificare la pasta. Tritare i gherigli di noce finemente. Far bollire i ravioli nell'acqua bollente ed estrarli quando salgono in superficie, deporli delicatamente in una padella dove è stata sciolta una noce di burro, leggermente salato e aromatizzato dalle foglie di salvia. Aggiungere le noci tritate e padellare per qualche secondo. Solo alla fine, aggiungere sopra i ravioli parmigiano grattugiato e qualche cubetto di mela lasciato precedentemente da parte. La vostra fantasia vi suggerirà come meglio impiattare questa delizia.

P.S. Nella mia foto i cuori sono tre, perchè arriva sempre il terzo incomodo.

E G eventi gustosi

Rubrica in collaborazione con Salvatore Longo



VAL CASEIS GRAN DIETA DEL FONDISTA

L'appuntamento è il **18 e il 19 febbraio** nella suggestiva Val Caseis (una valle laterale circa a metà della Val Pusteria) con la 29ª edizione della Gran Fondo Val Caseis, una delle più classiche competizioni di questa splendida disciplina che permette di vivere la natura e di godere la magica atmosfera dei boschi e dei prati innevati.

Si prevede che saranno oltre 2.500, provenienti da circa 30 Paesi, i partecipanti tra amatori e agonisti che si sfideranno sulle bianche piste sabato nello 'stile classico' e domenica nella 'tecnica libera'.

Il Gran Fondo però è un evento ghiotto anche per gli spettatori non solo perché li accoglie in uno scenario tra i più belli e per il ricco programma di eventi predisposto 'a latere' della competizione, ma anche perché fornisce l'occasione per gustare una cucina particolarmente sana e saporita. Non solo per i canederli (che a metà gennaio sono stati i protagonisti della mitica maratona loro dedicata in Val Caseis: segnarsi l'appuntamento per l'anno prossimo e prepararsi convenientemente poiché la vera difficoltà è... riuscire a gustare tutte le varianti di questo piatto-simbolo), ma per i molti piatti che sarà possibile assaporare lungo le piste.

Fino a quando la neve permetterà di sciare infatti si potrà gustare la famosa dieta del fondista: gnocchi di patate ripieni alla mela e allo speck o canederli di zucca con formaggio locale all'hotel Stoll, zuppa d'orzo con le tipiche Tirtlan (frittelle ripiene di crauti o patate o semi di garofano) all'hotel Waldheim o il Kaiserschmarr'n con mirtilli rossi allo Sporthotel St. Martin o ancora un tris di canederli con crauti al Ristorante Talschlussütte.

Poi chi scia consuma e gli altri...

(info: www.plandecorones.com)

ROMA

ITALIA BEER FESTIVAL

A Milano le strutture cariche di storia delle ex Officine Caproni (momento importante dell'aeronautica italiana), divenute dopo un attento recupero lo Spazio Antologico ospiteranno **dal 9 all'11 marzo** la 7ª edizione di Italia Beer Festival, manifestazione che - partita da Milano - è divenuta itinerante per rispondere alla crescente popolarità delle birre artigianali italiane.

L'evento milanese rappresenta un'importante occasione per conoscere quanto avviene in un settore dinamico e in crescita che sta mietendo successi anche in Paesi simbolo per la birra come l'Alsazia: nel Mondiale de la Bière a Strasburgo nel 2011 il birrifico toscano Amiata ha vinto la medaglia d'oro continuando i successi ottenuti dai birrifici piemontesi Croce di Malto e Grado Plato che negli anni precedenti avevano conseguito la medaglia di platino.

Gli appassionati potranno gustare birre ottenute da prodotti del territorio (dalle castagne al basilico fino al tartufo) o da ingredienti originali come erbe rare o luppoli orientali o dell'emisfero australe: la ricerca di gusti che possano personalizzare fortemente la propria produzione sta alla base del successo dei nostri microbirrifici. È la tradizionale creatività italiana applicata a un prodotto antico come la birra, già conosciuta ai tempi degli Egizi e nella Sardegna preromana.

Laboratori di degustazione o dedicati alle novità sul mercato o agli abbinamenti con i cibi affiancheranno i banchi-assaggio in cui saranno proposte centinaia di birre rigorosamente artigianali.

La gastronomia sarà rappresentata da banchi-assaggio dedicati a salumi, formaggi, cioccolato e dolci.

Italia Beer Festival è realizzata dall'Associazione Degustatori Birra che organizza il Campionato Italiano delle Birre Artigianali di cui nel corso della manifestazione verranno proclamati i vincitori.

(info: www.degustatoribirra.it)





MONFERRATO GOLOSARIA

La primavera può essere annunciata in tanti modi: in epoca pagana il risveglio della terra era celebrato con riti propiziatori specialmente per quanto concerneva le attività agricole, cerimonie poi riprese dal Cristianesimo sotto varie forme e giunte - soprattutto nelle campagne - fino ai giorni nostri o almeno fino a quando il mondo globalizzato non ha cancellato le antiche tradizioni o il loro spirito.

Poi furono le rondini il segno dell'arrivo della primavera: da anni in città sono sempre più rare.

In Monferrato - terra di castelli, grandi vini, grandi prodotti e grandi piatti - da circa sei anni in linea con le tradizioni golose del territorio è Golosaria Monferrato che annuncia il ritorno della bella stagione con due weekend di festa e assaggi tra i castelli della zona.

Dal 2 al 4 marzo sarà ad Alessandria, Casale Monferrato e comuni del circondario, mentre nel weekend successivo (9-11 marzo) ad Asti con la Fiera dei vini della Luna di marzo ambientata nel palazzo Enofila che è un po' un simbolo per questa 'capitale' del buon bere.

Inutile presentare Golosaria, manifestazione di eccellenze gastronomiche ma che si propone con un ricco programma di iniziative ed eventi di formare e informare il pubblico di 'buongustai' che quei prodotti - frutto della passione e dell'ingegno di agricoltori, vignaioli, artigiani, allevatori, norcinai, ... - possono apprezzare e gustare con gioia.

Per chi ama il Monferrato in concomitanza con la mostra è in uscita l'applicazione per iPhone e iPad de Il Golosario-Monferrato con l'aggiornamento continuo degli eventi e dei punti di riferimento del territorio durante tutto l'anno.

(info: www.golosaria.it)

FAENZA VINI AD ARTE

Il 19 e 20 febbraio il Romagna Doc Sangiovese sarà in mostra al Museo della ceramica a Faenza sottolineando con l'originale manifestazione Vini ad Arte la sinergia tra due eccellenze di questa terra unica: la ceramica e il Sangiovese - il vitigno forse più versatile e generoso della viticoltura italiana - dalle cui uve nascono vini famosi nel mondo come il Chianti Classico, il Brunello di Montalcino e il Nobile di Montepulciano, oltre naturalmente al Sangiovese di Romagna.

I 35 produttori presenti - con cui sarà possibile confrontarsi, calice in mano - daranno il benvenuto alla nuova doc Romagna presentando, oltre all'anteprima delle Riserve 2009, i migliori Sangiovese in un banco-assaggio che nel gioco delle tonalità e delle sfumature delle diverse proposte terrà testa ai variegati colori delle ceramiche esposte. E poter ammirare con un bicchiere di buon vino in mano ceramiche frutto dell'arte e della fantasia di artisti di tutto il mondo è la particolarità che distingue e dà un valore aggiunto a Vini ad Arte rispetto ai tanti banchi-assaggi che specialmente nella stagione delle 'anteprime' assumono a volte toni magniloquenti.

Novità dell'edizione 2012 sarà la valutazione delle potenzialità per il Romagna doc Sangiovese che una speciale commissione di enologi darà della vendemmia appena conclusa.

Altre due iniziative completeranno il palinsesto 2012: l'11° Master del Sangiovese (riservato a sommelier professionisti e degustatori abilitati Ais) che designerà il 20 febbraio al termine di un pubblico e appassionante confronto tra i quattro finalisti il massimo esperto di vitigno Sangiovese e il 1° Concorso Grafico Arte e Vino - Vino e Arte con il quale viene sottolineato il legame tra queste due espressioni della cultura.

(Info: www.enotecaemiliaromagna.it, tel. 0542 673782)



REGALEALI PITTURA E CUCINA

Originale e intrigante l'iniziativa a cura di Fabrizia Lanza di sviluppare dal 24 al 31 marzo un corso abbinato di Cucina e pittura delle erbe commestibili, due realtà apparentemente lontane, ma che hanno in comune cultura e creatività.

Innanzitutto l'eccezionalità della location: la Tenuta vinicola Tasca d'Almerita a Regaleali - a metà strada tra Palermo e Agrigento, nel cuore di una Sicilia antica e misteriosa - che merita una visita solo per degustarne gli eccellenti vini, tra cui il favoloso Diamante, vino dolce di rara eleganza.

La cucina protagonista di questa full immersion sarà ovviamente quella della tradizione dell'alta cucina familiare siciliana, realizzata con materie prime rigorosamente coltivate in azienda. Nella tenuta vi è infatti un orto-giardino (curato direttamente da Fabrizia) di agrumi, aromi e rose antiche.

Si potranno conoscere e assaporare (naturalmente dopo aver imparato a cucinarli) 'classici' come la pasta fatta in casa con i mazzareddi amari e la ricotta, la pasta con i broccoli arriminati, le sarde a beccafico, l'agnello con la menta, la celebre cassata, la testa di turco... in un vero festival di profumi ammalianti e sublimi sapori, com'è la cucina siciliana quando è fatta bene.

E sulla bravura della docente non c'è da dubitare: Fabrizia Lanza è chef per passione, insegna annualmente al Master in Gastronomy della Boston University ed è figlia d'arte (la scuola di cucina è stata fondata dalla madre Anna Tasca Lanza che l'ha portata a notorietà mondiale).

Il programma prevede al mattino i corsi di pittura e al pomeriggio quelli ai fornelli.

Le lezioni del mattino sono svolte da Renata Bonzo (insegna presso l'Orto Botanico di Brera): si tratta di pittura botanica ad acquarello, uno stimolo a osservare la natura nei dettagli e ad apprezzarne i doni nei minimi particolari.

Idilliaco l'habitat in cui le lezioni si svolgono: le vigne e gli uliveti dell'azienda, le rose, gli agrumeti, gli orti e il frutteto di Fabrizia ed è un approccio autentico e familiare a un mondo di piaceri e di creatività che ha nella pittura e nel cibo una meravigliosa opportunità di esprimersi.

(Info: www.annatascalanza.com)



RIOLO TERME IL PIATTO VERDE

Riole Terme dal 12 al 16 marzo torna a essere la capitale della cucina a base di erbe aromatiche con la rassegna - giunta alla 20ª edizione segno di validità e successo - Il piatto verde.

Cuore della rassegna è il Concorso per la miglior ricetta realizzata con erbe aromatiche che, oltre a una sezione riservata alle scuole alberghiere italiane ed europee, si rivolge a tutti gli appassionati che vogliono cimentarsi inviando la ricetta di un piatto (a scelta tra antipasto, primo, secondo o dessert) che utilizzi almeno una delle seguenti: cerfoglio, finocchio, noce moscata, menta, dragoncello, aneto, rosmarino, calendula, ruta, ortica, salvia, malva, lavanda, camomilla, levistico, alcheringhi. Si tratta delle erbe che nelle precedenti edizioni sono state utilizzate nelle ricette vincitrici.

Le ricette inviate saranno vagliate da una giuria di esperti e i finalisti verranno ospitati nelle giornate dedicate alla gara. Il vincitore - proclamato nel corso della Cena di Gala del 16 marzo - sarà premiato con un weekend benessere al Grand Hotel delle Terme di Riolo.

Nei giorni del Piatto Verde si svolgerà anche - vero arricchimento goloso - la sesta edizione di The First, iniziativa dedicata alla cultura enogastronomica interpretata da grandi cuochi. I protagonisti di quest'anno saranno le due stelle Michelin Philippe Léveillé (Miramonti l'Altro a Concesio) e Gianni D'Amato (Il Rigoletto di Reggiolo) che si esibiranno rispettivamente il 12 e il 13 marzo realizzando menù a base di erbe e prodotti del territorio. E la Romagna offre tanta materia prima di grande qualità, basti pensare allo Scalogno di Romagna Igp, all'olio di Brisighella Dop o al Carciofo moretto (solo per citare alcune chicche). Farsi sfuggire queste occasioni gourmand più uniche che rare sarebbe da rimpiangere per tutta la vita.

(info: tel. 0546 71044, progetti.sda@racine.ra.it)

TORINO CIOCCOLATÒ

Glosi di tutta Italia, l'appuntamento per voi è a Torino dal **2 all'11 marzo** con la nuova edizione di "Cioccolato". Un'occasione da non perdere per approfondire la tradizione cioccolatiera di Torino e del Piemonte e di divertirsi con le tante iniziative proposte quali: incontri con gli esperti, degustazioni, attività culturali e di animazione, iniziative ludico-didattiche per bambini, legate al cioccolato made in Italy e internazionale.

Organizzato dal Gruppo Apice, Cioccolato gode del patrocinio della Città di Torino, della Provincia di Torino, della Regione Piemonte, di UnionCamere Piemonte e della Camera di Commercio I.A.A. di Torino, oltre che delle principali associazioni di categoria, quali Ascom, Confesercenti, Cna, Confartigianato e Casartigiani.

Prestigiosa anche la presenza, per la prima volta a Torino, dell'Academy of Chocolate di Londra che ha scelto Cioccolato per selezionare alcuni dei migliori cioccolati italiani a cui assegnare il proprio ambito riconoscimento.

"Nel solco della migliore tradizione enogastronomica del nostro territorio, ogni anno Cioccolato si conferma uno dei più attesi appuntamenti della città – sottolinea Maurizio Braccialarghe, Assessore alla Cultura, Turismo e Promozione della città – che ogni volta, ha il piacere di stupire i molti avventori con un'esperienza irripetibile, con l'Arte del Gusto, ascrivendosi a pieno titolo nel novero delle più interessanti iniziative culturali della città."

"Cioccolato – afferma il Direttore Artistico di Cioccolato Eugenio Guarducci - si svolgerà prevalentemente in Piazza Vittorio Veneto ma sarà l'intera città ad essere protagonista attraverso il cioccolato".



FERMO TIPICITÀ

Iniziato ufficialmente il countdown che porterà alla 19a edizione di Tipicità, Made in Marche festival! Le più buone specialità della nostra terra, le esclusività di nicchia, i sapori, i profumi ed anche i prodotti del "saper fare" marchigiano, tornano alla ribalta a Fermo, **dal 19 al 21 marzo**. Una maratona lunga tre giorni, quella di Tipicità, tra incontri di qualità, eventi e tanto, tanto divertimento per tutti! E, al centro della scena, torna a brillare il meglio del nostro territorio, i "gioielli" delle Marche riuniti in un'unica, grande, affascinante confezione. Quest'anno, come non mai, dopo aver superato la soglia della maggiore età, Tipicità si propone di mostrare il lato più frizzante delle Marche! Quindi la primavera sarà festeggiata nel segno della tradizione, dei prodotti tipici e delle produzioni di alta qualità, il tutto mixato in una girandola di sensazioni ed emozioni che, come testimoniato dalla nuova grafica, porteranno a Fermo un autentico tripudio di suoni, colori, profumi e naturalmente ... tantissimo gusto!

Come di consueto, in questi giorni, Tipicità dà appuntamento a tutti gli appassionati del viver bene alla Fiera di Milano, nella sua "ambasciata" allestita nel contesto internazionale della BIT-Borsa Internazionale del Turismo.



ROCCA SAN VITALE IL GUSTO DEL CAMMINO

Domenica **11 marzo** e domenica **9 maggio**, visite fuori porta: "Il gusto del cammino" con degustazioni a tema in Rocca in collaborazione con i Musei del Cibo, ristoranti e bar del paese. Domenica 12 febbraio: aperitivo d'amore dedicato alla Festa di San Valentino. Domenica 11 marzo e domenica 9 maggio visite fuori porta in corrispondenza della mostra-mercato "La dispensa dei Sanvitale". Verrà proposta ai turisti – grandi e piccoli – una speciale visita guidata fuori porta partendo dal Santuario delle Beate Vergine del Rosario, dal Voltone e dall'antica fossa circondariale, si percorrerà il centro storico con attenzione particolare alle architetture del borgo, agli antichi lavatoi, ai camini che connotano i tetti delle case, a chiese ed oratori, fino ad arrivare alla Rocca Sanvitale, ubicata nel cuore del borgo. Si scopriranno percorsi inediti...L'appetito vien camminando. Al termine, saranno proposte ai partecipanti degustazioni di prodotti tipici a tema in Castello in collaborazione con i Musei del Cibo di Parma, ristoranti e bar del paese.

Per conoscere le varie proposte: Iat Rocca Sanvitale, tel. 0521.829055. La prenotazione è obbligatoria.

ACQUALAGNA IL TARTUFO SI REGALA!

È tempo di Tartufo e Carnevale! In Acqualagna una ricetta esplosiva che mette in piazza una festa unica in Italia e davvero bizzarra: qui il tartufo si regala, anzi si lancia dai carri in maschera!

Il 19 febbraio 2012 in Acqualagna dalle ore 10.00 si svolgerà la celebre Fiera Regionale del Tartufo Nero Pregiato, giunta alla sua 29 edizione con stand di tartufi freschi, degustazione di prodotti tipici e specialità artigianali locali, ristorazione tipica con menù al tartufo nero e... nel pomeriggio il mondo si rovescia, subentra la legge del carnevale e il tartufo... invece di acquistarlo si regala! Ad inaugurare la pazzia una sfilata di carri in maschera e dalle ore 16.00 si apriranno le finestre che si affacciano in piazza Mattei, dove si svolge la consueta Fiera del Tartufo e...da una di queste finestre inizierà il lancio dei tartufi impacchettati come caramelle.

Non mancheranno gli stand della ristorazione e degustazione di menù al tartufo nero a soli 20 euro.

Alle ore 9.30 presso Teatro A.Conti si terrà come di consueto il convegno internazionale sulla tartuficoltura che quest'anno avrà come tema di discussione e confronto "un nuovo approccio alla coltivazione nel tuber melanosporum". E' utile ricordare che il tartufo nero ha un prezzo inferiore al bianco pregiato così da essere molto più avvicinabile e gustato in abbondanza!!

Per informazioni sui prezzi che cambiano quotidianamente in base alla disponibilità è consigliato consultare la borsa del tartufo sul sito www.acqualagna.com
Tutte le info al sito www.acqualagna.com



ONAV LOMBARDIA IL 2012 È DA DEGUSTARE

Non solo far degustare, ma far conoscere la cultura del vino ed educare al consumo consapevole. E' questa la linea guida di Onav Lombardia che anche nel 2012 scenderà in campo contro l'abuso degli alcolici, sostenendo la divulgazione di una corretta cultura del bere orientata alla qualità anziché alla quantità. Inizierà da fine gennaio il nuovo calendario di lezioni dedicate agli amanti dell'enologia, ma soprattutto ai giovani. E' proprio a questi ultimi che Onav Lombardia dedica le attenzioni maggiori, anche grazie alle sezioni speciali come Onav Young, per gli iscritti appena maggiorenni che si avvicinano per la prima volta a questo mondo.

Tante le date già in programma:

MILANO

Lunedì 13 febbraio, alle 21, prenderà il via il corso di Milano. La sede è quella di Via Termopili, 12. Per informazioni e prenotazioni sul corso di Milano contattare: Vito Intini al 335 - 5358 981

PAVIA

Martedì 14 febbraio, alle 20.30, primo appuntamento con le lezioni per diventare assaggiatori di vino organizzate da Onav Lombardia a Pavia. La sede del corso è Villa Nuova Italia, Piazza Vittorio Veneto 41 a Broni. Per informazioni e prenotazioni sul corso di Pavia contattare: Marco Graziano al 348- 0182380

BERGAMO

Originali le lezioni pensate dalla sezione di Bergamo: **Dall'8 febbraio al 6 giugno 2012** il corso diventa itinerante in alcune cantine della Valcalepio. Dalla scoperta dei sensi e della loro memoria alla conoscenza di tecniche e segreti dell'enologia, questo corso sarà un vero e proprio viaggio nel mondo del vino. Diciotto le tappe in programma per ottenere la patente di assaggiatori. Il corso avrà inizio presso la sala Consiliare San Pantaleone di Grumello del Monte. Per informazioni e prenotazioni sul corso itinerante di Grumello del Monte contattare: Simonetta Carminati al 334 - 6782033

BRESCIA

Il 13 marzo inizierà il corso itinerante di Onav Lombardia in alcune aziende produttrici della Franciacorta. La prima tappa è in programma il 13 marzo alle 20.30 presso l'azienda Fratelli Berlucchi di Borgonato di Cortefranca. Mentre quello, sempre itinerante, nella zona del lago di Garda prenderà il via **il 2 aprile**, alle ore 20.30, nella sede di "Enoteca Garda & Vino" a Moniga del Garda per poi portare alla scoperta di alcune aziende produttrici della zona Garda Classico.

Per informazioni e prenotazioni sul corso itinerante di Brescia contattare: Fabio Finazzi al 334-6782034

TURIT

GLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE



La tessera "Turit - gli Amici di Turismo Itinerante" offre ai nostri tesserati una serie di convenzioni e/o vantaggi attraverso i quali beneficiare di strutture quali Compagnie di navigazione, Campeggi, Agriturismi, Aree attrezzate, Market accessori, Parchi, Stazioni sciistiche e altre.

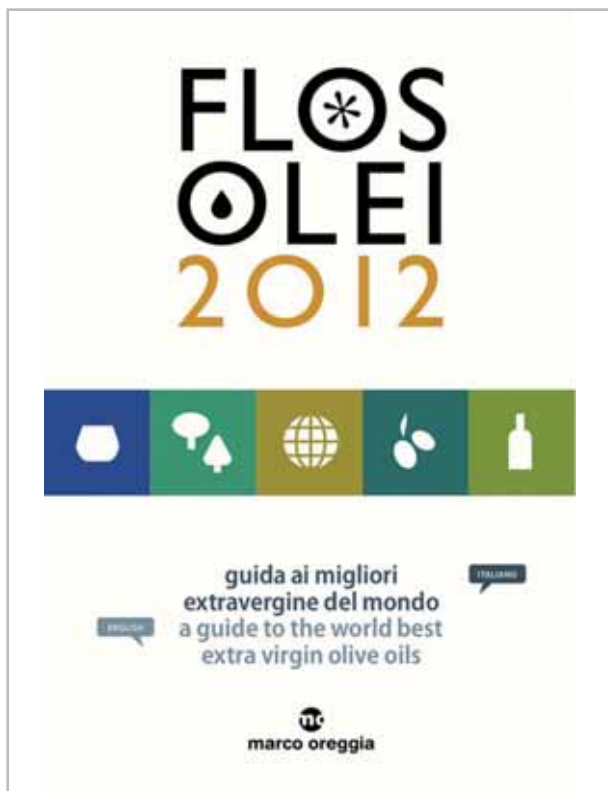
Per vedere l'elenco completo sempre aggiornato dei centri convenzionati vai su www.turismoitinerante.com e richiedi subito la tessera!



Centri Convenzionati	
<p>TURIT L'AMICO PER VOI L'AMICO CONVENZIONATO</p> <p>CAMPEGGI E AGRICAMP ITALIA</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Tezzele 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio La Dorsina 360300000 - sconto 10% www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p>	<p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Sangro 360300000 - 10% di sconto www.tezzelecampeggio.it</p>

Pagamento tramite bollettino postale - Intestatario: Turismo Itinerante srl - Causale: Pagamento tessera Turit C/C n. 1000563781 - Importo: euro 10,00 Per velocizzare la ricezione delle tessera del turista itinerante si consiglia di inviare via fax (071 2901272) la ricevuta del pagamento. Per ogni informazione in merito telefonare al 071 2901272 o scrivere una email a abbonamenti@turit.it.

liberi per scelta



FLOS OLEI 2012, l'unica guida mondiale sull'extravergine

È uno dei momenti più attesi dell'anno da appassionati e addetti ai lavori. Per chi gravita nel mondo dell'extravergine, o semplicemente lo apprezza, la presentazione di "Flos Olei", la guida curata da Marco Oreggia e Laura Marinelli, è un appuntamento irrinunciabile.

460 schede cui si aggiungono 195 oli segnalati, per un totale di 655 etichette di altissima qualità in rappresentanza di ben 43 nazioni, tra le quali va segnalata la new entry dell'Etiopia e della regione Galizia (Spagna). Ogni nazione ha una propria introduzione che ne racconta storia, produzione, caratteristiche; con Italia e Spagna che, in quanto Paesi leader del settore, possono contare su una capillare suddivisione per singola regione.

"Tante novità quest'anno - racconta Marco Oreggia, vero e proprio divulgatore internazionale dell'extravergine - a cominciare dalla simbolistica della Guida, con una segnalazione particolare per gli extravergine Dop, Igp e Bio. E poi un simbolo anche a rappresentare quelle etichette che possono contare su un rapporto qualità/prezzo davvero interessante. Sono circa 90 (il 20% delle aziende presenti in Guida) e abbiamo voluto premiarle per la loro capacità di proporre altissima qualità a costi accessibili. Un servizio per loro ma soprattutto per i consumatori".

In doppia lingua, italiano e inglese, ricca di immagini e contenuti, con mappe e schede di facile lettura, Flos Olei può contare anche su un'unica versione per le applicazioni iPhone e iPad delle quali si potrà scaricare, a scelta, la versione Mondo, la versione Europa, quella Italia o la versione gratuita dei "The Best 20".

C'È TORTA PER TE il gusto soffice del web

Valle' ha convinto 16 autorevoli blogger a svelare le ricette del loro dessert soffice preferito e a raccontarle in prima persona. Ne è nato un libro speciale. E non solo perché è una novità assoluta per l'Italia, ma anche perché Vallè devolve l'intero ricavato delle vendite alla campagna Nastro Rosa della LILT contro il tumore al seno.

Si chiama "C'è torta per te. Il gusto soffice del web", il libro ideato da Valle' Italia e pubblicato da Trenta Editore, che rappresenta un'autentica novità per il mercato italiano perché è il primo ricettario firmato dalle blogger. Dal panettone con le mele alla "torta olio di gomito", dalla New York cheese cake alla schiacciata alla fiorentina, dalla crostata di maggio alla "torta di mele più buona del mondo" è davvero difficile resistere alla tentazione di mettersi ai fornelli e preparare con le proprie mani i deliziosi dessert creati e raccontati dalle più famose blogger italiane (tra cui Marina Malvezzi, Anna Gentile, Elena Policella, insieme ai cuochi delle cucine Vallè). Donne che non solo hanno svelato i loro segreti in cucina, ma ne hanno raccontato le emozioni, le storie e i frammenti di vita che rendono speciale ciascuna ricetta.

"C'è torta per te. Il gusto soffice del web", in vendita in libreria e sul sito www.lavalledelbenessere.com al prezzo di copertina di 14 euro. Pp 72





**Claudio
D'Orazio**

Assicurazioni

Agente generale dell'impresa:

CARIGE ASSICURAZIONI

GRUPPO BANCA CARIGE



**Tessera Claudio D'Orazio
IN OMAGGIO
per tutti gli assicurati**

**TRASPARENZA
RISPARMIO
CONVENIENZA**

***l'assicurazione per i camperisti,
studiata da un camperista!***

Il titolare D'orazio Claudio Domenico "Impresa preponente" Carige Assicurazioni S.p.A. iscritto in data 1 febbraio 2007 con numero di iscrizione A000008089 alla sezione A del Registro Unico degli Intermediari assicurativi e riassicurativi, esercitando la sua attività in:

come raggiungerci
con il navigatore
satellitare GPS

Via Strada vecchia del Pinocchio, 31 - 60131 Ancona

Tel. 071 2905040 - 071 2863911 - Fax 071 2901271 - 071 2915508

info@claudiodorazio.it - www.claudiodorazio.it



N. 43.57417°
E. 13.50545

Gli itinerari gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia

www.itinerarigustosi.it

Gli itinerari gustosi

130
Anno 17°
Marzo 2011

territorio • ambiente • enogastronomia



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!