

gustAppunto

Appuntamenti, fiere, corsi, vacanze ecologiche, iniziative eque e solidali

a cura di Saverio Pepe



Il legume di Casalborgone (TO)

Un territorio che fornisce le più pregiate eccellenze enogastronomiche d'Italia, Casalborgone, comune agricolo alle porte di Torino, dal 29 al 30 maggio celebra i piselli, con la sagra organizzata da quasi 60 anni. Famosi per sapore, profumo e morbidezza, i **piselli di Casalborgone** vengono proposti negli stand come base per **primi, zuppe, contorni**. Cibo buono, a km zero, anche biologico, **musica popolare**, il tutto nel suggestivo centro storico. Negli stand ci saranno anche i prodotti dei boschi e delle colline circostanti, **miele, funghi** e preziosi **tartufi, nocciole** e **pasticciera** tipica.

Info: 0119174302

www.comune.casalborgone.to.it



Festa del biologico (MI)

Domenica 2 maggio, dalle 10 alle 18 presso il Centro Giada di **Arese**, torna la **Festa del biologico** dedicata alle famiglie, agli appassionati del vivere sano e dei **prodotti e servizi sostenibili per l'ambiente**. Grande attenzione anche al **commercio equo e solidale**, al consumo critico e alla **filiera corta**. Parteciperanno agricoltori biologici, produttori di giochi e abbigliamento ecologici, rappresentanti dei gruppi di acquisto solidale. La festa è organizzata da **Altrove cooperativa sociale** che, oltre alla vendita, promuove attività legate al commercio equo e al consumo critico, gestendo anche un catering equo solidale e biologico.

Info: 029384303, www.coopaltrove.org

Benessere a Tisana (CH)

Tisana è la principale manifestazione della Svizzera italiana dedicata alla salute e al benessere, che si svolge ogni primavera a **Lugano**. **Cibo sano e stile di vita salutare**, senza tralasciare il ruolo centrale della prevenzione. **Tisana** propone argomenti, testimonianze e riflessioni sull'equilibrio di corpo, mente e spirito, per favorire un atteggiamento mentale consapevole e rispettoso della propria persona e dell'ambiente. Cibo dunque ma anche **anima e spiritualità**, intesa come ecologia interiore. L'appuntamento è dal **6 al 9 maggio** al Centro esposizioni di Lugano, con gli stand dei produttori, associazioni, artigiani, operatori del benessere.

Info: 0041919946647, www.tisana.com



Buoni sapori d'Italia (PR)

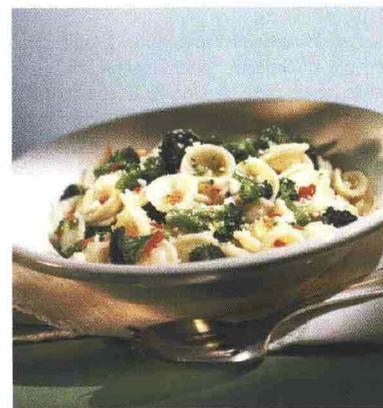
La cucina italiana con le sue specialità sarà protagonista di **De Gustibus, I piaceri della tavola** a **Parma**, nello scenario del parco secolare di Villa Malenchini a Carignano, l'8 e il 9 maggio. Due giorni all'insegna dei piaceri della tavola, fra aromi, profumi, sapori e cultura, per la quinta edizione della fiera riservata ai piccoli produttori della **migliore tradizione agroalimentare italiana**. In mostra ci saranno le **eccellenze dei prodotti regionali di nicchia** e saranno presenti anche spazi dedicati all'**oggettistica per la tavola, libri gastronomici** e proposte di abbinamento fra buona tavola e cultura, ambiente e divertimento all'aria aperta.

Info: 0521506604, www.degustibus.parma.it

Sagra del carciofo (RA)

Varietà rustica da secoli, ovvero senza nessuno intervento genetico, prelibatezza di un territorio già ricco di sapori e storie gastronomiche, il **carciofo moretto** ha la sua sagra nei giorni **1 e 2 maggio** a **Brisighella**. Il gusto fresco e leggermente amaro si sposa in maniera eccellente con l'**olio Brisighello**, dal profumo ampio e con note piccanti. Fantasia e sapori di sagra romagnola per presentare i carciofi: **cappelli da prete ripieni**, tortino di formaggio, **crostata di foglie di carciofi**, bavarese ai carciofi, **moretti farciti con gamberi**. La regina delle prelibatezze è però la **mostarda di moretti alla senape** per accompagnare fritti di gamberi e pietanze di pesce.

Info: 054681166, www.terredifaenza.it



Ciliegie in festa (PI)

A Lari, nei colli pisani, si festeggia questo prelibato frutto con la **Sagra della ciliegia**, il **30 maggio**. Durante questo evento saranno organizzate manifestazioni artistiche e culturali e allestiti stand gastronomici. La particolarità delle ciliegie di Lari è che si presentano in ben **19 varietà**, diverse per sapore, colore, consistenza, profumo. Nella piazza principale del paese sono presenti i produttori di ciliegie di Lari, ciascuno col proprio stand, che offrono **ciliegie e altri prodotti derivati**, tra cui la famosa **confettura**. La sagra è preceduta dai consueti **mercatin** dei week end di maggio, dove è possibile acquistare e assaggiare le prime ciliegie raccolte.

Info: 0587685233, www.ciliegiadilari.it

gustAppunto

MONDEVERT
IL TUO BIO BEAUTY-SHOP

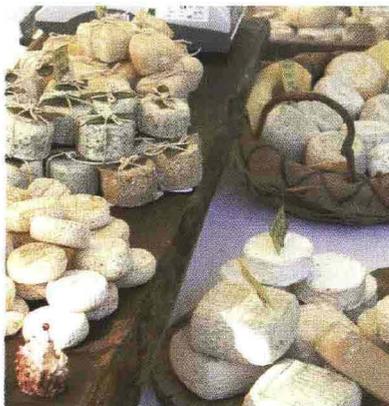
un mondo di cosmetici ecobio



- OLTRE 700
**COSMETICI
BIOLOGICI,**
sicuri per te
e per l'ambiente:
no parabeni,
no SLES, no PEG,
no petrolati,
no siliconi.

Acquista **on-line** i migliori marchi di
cosmesi biologica e vegan,
con la garanzia della qualità
100% MondeVert: noi controlliamo,
tu scegli in tutta sicurezza.

WWW.MONDEVERT.IT



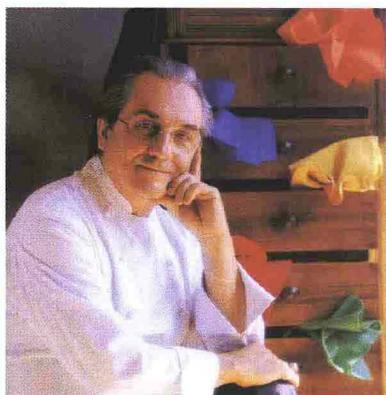
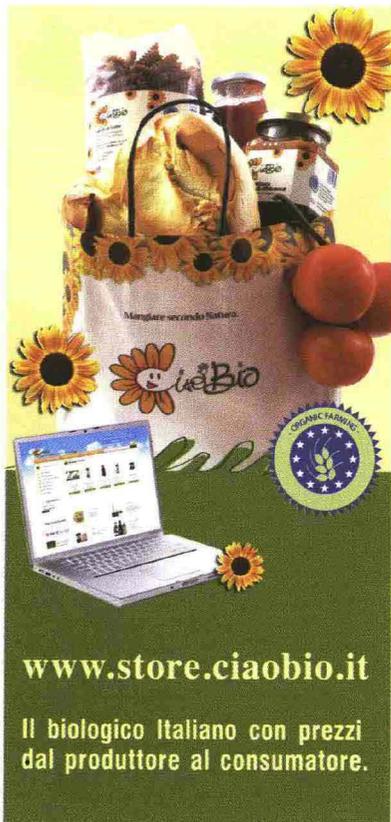
Formaggi d'autore (MC)

Per un intero fine settimana, **Gualdo**, in provincia di Macerata, diventerà la golosa meta di tutti gli amanti del formaggio. **Dal 29 al 30 maggio** nel borgo medievale va in scena la **14ª edizione di Formaggi d'Autore**, un viaggio tra i saperi e i sapori dell'antica cultura pastorale. Uno spazio d'onore sarà riservato ai prodotti caseari tutelati dai **Presidi italiani** per la salvaguardia dei **formaggi a latte crudo di nicchia**. Per la tutela dell'ambiente verranno usati piatti completamente biodegradabili, per ridurre il consumo di energia e di risorse non rinnovabili. Non mancheranno i **laboratori**, gli **spettacoli teatrali** e le **animazioni per bambini**.

Info: 0733668323, www.formaggi.biz

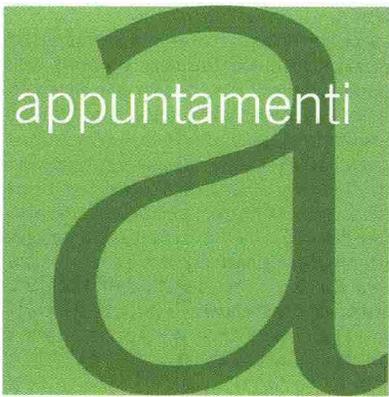
Milano celebra Marchesi (MI)

Al **Castello Sforzesco di Milano** fino al **20 giugno** si terrà la mostra **Storie d'Italia, Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana**: mille metri quadrati di esposizione in cui sarà messa in scena la storia del più famoso dei cuochi italiani. Non una semplice mostra celebrativa ma un lungo viaggio che incrocia storie di luoghi e di persone, ricostruendo la **ricerca sul gusto e sulla forma del cibo** fatta dal grande maestro. La mostra è articolata in **sette sezioni tematiche** e non mancherà il tema degli **abbinamenti tra cibo e vino**. L'arte sarà presente con opere di artisti che hanno avuto relazione diretta con Gualtiero Marchesi o alle cui opere il maestro si è ispirato.
Info: 0288463700, www.milanocastello.it

www.store.ciaobio.it

Il biologico Italiano con prezzi dal produttore al consumatore.



Orticola in mostra (MI)

Va in scena **venerdì 7 maggio** la quindicesima edizione di **Orticola**, mostra-mercato di fiori e piante, organizzata da **Orticola** di Lombardia e patrocinata dal Comune di Milano. La manifestazione si terrà presso i **giardini pubblici di via Palestro** a Milano, **sino a domenica 9**. Piante rare, in via di estinzione, mai viste in Italia, saranno presentate nella **Vetrina delle piante insolite**. Altra iniziativa **Un mazzo all'ora**, con una fiorista che mostrerà, a ogni ora, come comporre un mazzo di fiori freschi. Vi sarà anche lo spazio gioco con **laboratori creativi e motori per bambini** e il servizio di consegna a domicilio di fiori e piante grandi e ingombranti.

Info: 0276001496, www.orticola.org

Andar per Franciacorta (BS)

Quattro itinerari lungo la **Strada del Franciacorta** che compie 10 anni di vita, per festeggiare il re delle bollicine. L'iniziativa organizzata per il week end del **1 e 2 maggio** prevede **visite guidate con degustazione di Franciacorta**. Quattro sono gli itinerari proposti, adatti a tutti, e percorribili anche in bicicletta: Franciacorta Brut; Franciacorta Satèn; Franciacorta Rosé; Franciacorta Pas dosé. Altra tappa saranno i **Luoghi del gusto**: le **enoteche** dove si degusteranno Franciacorta e altri prodotti del territorio, una **pasticceria** che proporrà i propri dolci per una pausa mattutina o pomeridiana, una **distilleria** dove viene creata la tradizionale grappa di Franciacorta.

Info: 0307760870, www.stradadelfranciacorta.it



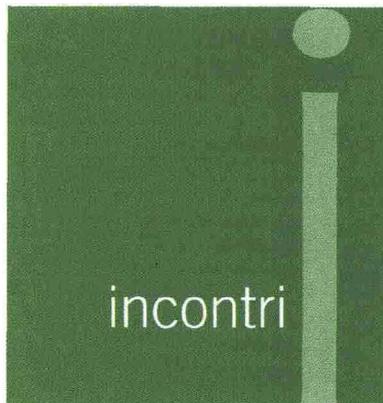
gustAppunto



Terra Futura, le buone pratiche di vita (FI)

Dal 28 al 30 maggio nuovo appuntamento, sempre alla Fortezza da Basso di Firenze, con TerraFutura, la mostra-convegno per le buone pratiche di **sostenibilità sociale, economica e ambientale** sia a livello locale sia a livello internazionale. **Comunità sostenibili e responsabili:** questo il tema al centro della riflessione e dell'impegno di Terra Futura 2010. Numerosi gli appuntamenti culturali, i convegni, seminari, workshop, tra cui **Terrafutura per la scuola** e la **Borsa delle imprese responsabili**, promossa dalla *Fondazione culturale responsabilità etica onlus* per il sistema Banca etica e la Regione Toscana.

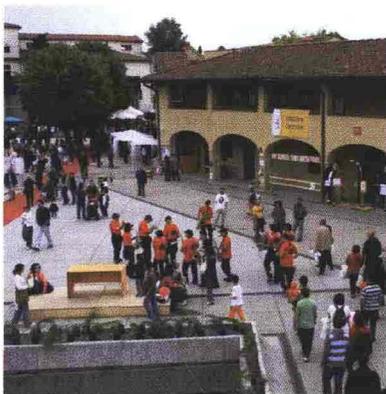
Info: 0498726599, www.terrafutura.it



Informati a tavola (MN)

Mosaicoscienze, giunta all'undicesima edizione, propone un ciclo di conferenze con i più importanti esperti italiani di tematiche agroalimentari, coinvolgendo i comuni dell'associazione colline moreniche del Garda. Alle conferenze, aperte al pubblico e a ingresso libero, è possibile abbinare un **pacchetto turistico** che comprende la scoperta del territorio dell'Alto Mantovano. Gli appuntamenti sono il 28 maggio alle 21 a **Guidizzolo** con **Scienza in cucina**, due secoli di scienziati ai fornelli, dal Conte Rumford alla gastronomia molecolare. Il 29 maggio alle 10 a Solferino è la volta di **Cosa bolle in pentola?**, vizi e virtù degli italiani a tavola.

Info: 0376893160, www.mosaicoscienze.com



Corso di alimentazione vegetariana (MN)

Dal 28 al 29 maggio presso il Centro formazione dell'Associazione industriali di Mantova, in via Portazzolo 9, si tiene il corso **Alimentazione vegetariana, aspetti generali**. Il corso è organizzato dalla **Società scientifica di nutrizione vegetariana**. Le lezioni in programma si prefiggono di fornire al professionista ma anche al singolo consumatore informazioni teoriche e pratiche sulla dieta vegetariana da utilizzare nell'attività quotidiana. Il corso offre agli operatori e studenti in campo sanitario **8 crediti formativi**. I costi comprensivi di cena sono 200 euro con assegnazione di crediti, 150 senza crediti.

Info: 3336705842

www.scienzavegetariana.it/corsi-ecm

APRITI SESAMO
Ristorante Bio Energetico

CUCINA VEGETARIANA - VEGANA - BIOLOGICA

Il ristorante segue i seguenti orari:

- a pranzo dal lunedì al venerdì: dalle 12.30 alle 15.00
- a cena venerdì e sabato: dalle 19.30 alle 22.30

Si apre in qualsiasi serata per gruppi superiori a 12 persone.

si effettua servizio asporto a pranzo dal lunedì al venerdì.

PARMA - Via Monte Corno 4 (laterale Via Trento)
Telefono e fax 0521270274

www.apritisesame96.it
mail@apritisesame96.it

ARTRITE, ARTROSI, AUTOIMMUNI, CI SONO BUONE NOTIZIE?

Un medico americano, presidente di un istituto di ricerca immunologica, nel suo libro racconta come sia riuscito in poco tempo a sconfiggere definitivamente la propria grave forma di artrosi.

Assieme ai ricercatori della sua clinica ha messo a punto una sostanza naturale che in tutto il mondo sta procurando grande sollievo a migliaia di persone sofferenti di varie forme di artrite, artrosi e malattie autoimmuni. Efficace anche su animali (cani, cavalli, ecc.)

RICHIEDI SUBITO LA TUA COPIA
10,00 € incl. spese di spediz. e contrassegno
Inoltre, con soli 2 € in più, potrai ricevere anche il libretto:

Menopausa, osteoporosi, PMS: un aiuto naturale

Tel-Fax: 0481-40259
O email: info@naturmedica.com

Abbonati GRATUITAMENTE a Naturmedica, newsletter on-line
www.naturmedica.com

Ringana
cosmesi fresca e benessere naturale

E' meglio un frutto appena colto o uno conservato da mesi?

Prodotti unici di **cosmesi fresca**,
100% efficaci 100% sani 100% naturali
100% diversi

Nei prodotti Ringana **non si trovano**

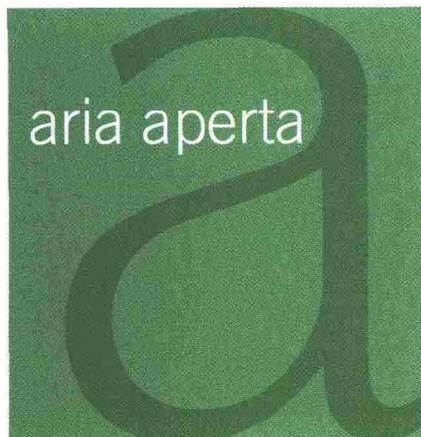
conservanti
sostanze chimiche
oli minerali o siliconi
triclosan
formaldeide
profumi e coloranti
PEG
ossibenzone o altri filtri UV chimici

perchè sono **interamente** composti da **sostanze attive vegetali** ad altissima **concentrazione**, sono ipoallergenici, 100% vegan e non testati su animali. Certificati LEFO e Lacon

Linea viso - corpo - bambini, igiene personale e dentale.

Per catalogo, informazioni e omaggio:
328 3170232 info@100per100natura.it www.100per100natura.it Si cercano distributori in tutta Italia

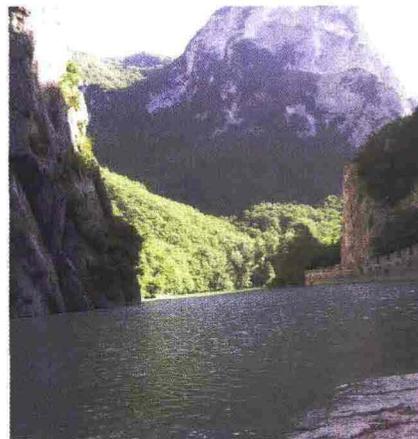
gustAppunto



Primavera Bio 2010

Fino al 16 maggio le fattorie dell'Associazione italiana per l'agricoltura biologica (Aiab) aprono le porte ai cittadini con l'iniziativa PrimaveraBio. Il tema di quest'anno sarà la fiducia del consumatore verso il biologico con lo slogan **Del bio mi fido**. Eventi, rivolti a cittadini, insegnanti e associazioni, vogliono **favorire i consumi dei prodotti biologici locali**, stimolando riflessioni sulla qualità della propria alimentazione e sui benefici delle **attività ecocompatibili**. Il consumatore è invitato a conoscere come nascono i prodotti biologici e come si sviluppa la garanzia del prodotto dal campo alla tavola. Trovate tutti gli eventi e le iniziative sul sito o contattando l'Aiab.

Info: 0645437485, www.primaverabio.aiab.it



Maggio Napoleonico (LI)

Eventi enogastronomici nel mese di maggio per celebrare la sovranità di Bonaparte sull'isola d'Elba. **Tutte le domeniche di maggio** si svolge nei paesi del comune di Campo la **Festa del corollo**, tipico dolce elbano dal profumo di uova e anice, preparato dalle donne per i cantorisasimanti che si recano sotto le finestre per le tradizionali serenate. Il **23 maggio** a Capoliveri la **Festa del cavatore**, spettacolo dedicato ai minatori elbani con assaggi dei piatti del cavatore. **Sabato 29 e domenica 30 maggio** si svolge, invece, a **Marciana Marina** la rassegna enogastronomica **Un mare di sapori**, con gli chef dell'Associazione italiana cuochi della sezione elbana. Info: 0565914671, www.aptelba.it



A piedi nelle Marche (PU)

Un tunnel nella roccia scavato dai romani, un'abbazia splendida, un itinerario d'eccellenza per i naturalisti. I sapori, i panorami, la storia della **riserva naturale della Gola del Furlo**, 3.600 ettari di boschi, prati e cime incontaminate. Questa la proposta di escursione a piedi, **dal 21 al 23 maggio**, fatta dall'associazione *Le vie dei canti*. Nei **tre giorni di viaggio a piedi** si scopriranno le presenze naturalistiche, i **piccolissimi borghi**, gli animali delle campagne, la **cucina tipica a base di legumi**, i **prodotti selvatici del territorio**. Il costo è di 155 euro, comprensivo di vitto, alloggio e guida. L'associazione propone per tutta l'estate viaggi brevi e lunghi, sempre a piedi.

Info: 0583356177/82, www.viedeicanti.it