

Festa della Mietitura: Una festa per riscoprire il grano e le antiche tradizioni

Secondo anno per la Festa della Mietitura, che si terrà a Tularù – Centro di Produzione Sostenibile, a Ponzano di Cittaducale (Rieti) nei giorni 8, 9 e 10 luglio, organizzata dall'associazione Social Valley in collaborazione con Postribù Onlus e Deafal ong.



Fulcro della Festa sarà il lavoro in campo, dove apprendisti volontari e maestri mietitori saranno all'opera per riscoprire l'antica arte di mietere a mano il grano, lo stesso antico grano originario di Rieti con cui Strampelli iniziò le sue sperimentazioni, coltivato con i metodi dell'agricoltura organica, e con il quale si produrrà farina macinata a pietra e pane e pasta "di comunità a filiera corta".

La festa è solo una parte di un percorso più ampio che coinvolge agricoltori, fornai, pastifici locali e consumatori di una filiera che culminerà nella produzione di farina, pane e pasta biologici e a chilometri zero: prodotti che oltre ad essere di alta qualità sono in grado di unire un territorio, anche dal punto di vista delle relazioni sociali.

Oltre alle sessioni di lavoro mattutine della tre giorni, molti saranno i laboratori e le attività di approfondimento e di intrattenimento per tutte le età, tra cui un ricco programma dedicato a bambini e ragazzi.

Si partirà il venerdì sera, dopo il lavoro nei campi e il pranzo contadino a base di prodotti locali, con incontri

dedicati all'edilizia sostenibile: si parlerà di sistemi di riscaldamento come il termocompost, il microbiogas e la stufa pirolitica, introducendo i corsi che partiranno in autunno, per poi proiettare il documentario "Earthship: Don't flush Your Freedom" sul tema della bioedilizia, basata sulla consapevolezza che uomo e ambiente sono strettamente correlati.

Alle 23 del venerdì con gli ornitologi della Riserva dei Laghi si svolgerà una suggestiva escursione notturna sulle tracce dei rapaci, con la possibilità di incontrare altre affascinanti creature della fauna montana notturna.

La mattina di sabato 9 si propone un'escursione di trekking lungo le falesie, da Grotti al santuario della Madonna dei Balzi, con la guida escursionistica Rita Fagiani, e a seguire pranzo alla Festa della Mietitura; mentre in contemporanea, dalle 10, a Tularù si farà il pane tutti insieme con il panificatore più famoso di Rieti, Fabrizio Fiorentini: tempi lenti al ritmo della natura e della lievitazione con la pasta madre. Per bambini e ragazzi si propongono attività di movimento e avventura al Boschetto delle Querce.

Sabato pomeriggio dopo il pranzo ci sarà l'incontro "Pani e Grani: Storie di un'economia che cambia, dall'Agricoltura alle Relazioni", con gli interventi di: Rete Semi Rurali, Rural Hub, Next Rieti, Cumparete del Cilento, Deafal ONG, l'Associazione Geoponica di Verona, mentre per bambini e ragazzi si svolgeranno laboratori di cucina e manipolazione creativa con le farine.

Al tramonto i visitatori assisteranno ad un suggestivo "Secret Concert and Theatre" nel bosco, percorso-spettacolo con performance teatrali e musicali immersi nella natura, cui farà seguito la musica popolare e folkloristica dei "Burbetta band" e una Jam Session con Andrés Acebes Tosti.

Domenica mattina sono chiamati a raccolta i mietitori per competere al Palio del Grano: una gara di velocità e abilità in cui i primi tre classificati vinceranno viaggio e

pernottamento per partecipare al Palio del Grano in Cilento. In contemporanea il Palietto dei bambini: giochi popolari e gare a squadre.

Sempre domenica mattina dalle 10, il laboratorio teorico-pratico sui cibi probiotici curato da Carlo Nesler per scoprire i benefici dei cibi fermentati e le modalità per prepararli; dopodiché passeggiata con Olindo Tempesta per conoscere piante selvatiche e officinali.

Nel pomeriggio proseguiranno le attività per famiglie e bambini con il laboratorio di pittura con il corpo, il laboratorio di cesteria di Peppe Picchi e l'escursione ornitologica per grandi e piccini.

Chiuderà la festa la trebbiatura nell'aia al tramonto e l'aperitivo contadino.

Per tutta la durata dell'evento sarà aperto il "bio-bar" con bevande fredde e calde e colazioni; sarà inoltre possibile campeggiare gratuitamente previa prenotazione.

Per il programma completo si rimanda al sito www.tularu.it, per pranzi/cene e per partecipare alle attività si consiglia la prenotazione.

Ulteriori informazioni e contatti: info@tularu.it – 347.1077789 (Alessandra) – 328.6666038 (Miguel) – 388.7405614 (Valeria)

COME ARRIVARE: uscita Rieti Est, strada Salto-Cicolana SR 578, superato il paese di Casette, dopo un paio di km sulla sinistra seguire le indicazioni per "Madonna dei Balzi". Proseguire in salita per 5 km circa senza mai svoltare.

Coordinate GPS: 42°22'22.9"N 12°55'19.1"E

Maps: <https://goo.gl/maps/6w7F4jGQLB92>

ExtraLucca Summer Edition

Un intero mese dedicato all'oro verde della tavola. Sarà quanto accadrà dal 1° al 31 luglio nell'antico foro romano di Lucca, sotto il Loggiato Pretorio di Piazza San Michele. La splendida cittadina toscana ospiterà la II e rinnovata edizione di "extraLucca Summer

Edition" – ELSE –

manifestazione figlia di "extraLucca", l'annuale forum sull'extravergine di eccellenza che vede protagoniste le migliori aziende di olio italiane, in scena, nel mese di febbraio, all'interno del Palazzo Ducale.



La città dell'olio al centro del mondo

Durante questa sessione estiva, tutti i giorni – a partire dalle ore 11.00 di mattina e fino al tramonto – **22 produttori** del Bel Paese faranno comprendere la bontà e la diversità delle varietà olivicole sparse nel nostro territorio. Dalla Casaliva del Garda al Frantoio lucchese, dalla Rotondella campana alla Gentile di Chieti, passando per la Coratina pugliese e l'Ottobratica calabrese, solo per citarne alcune. **12 esperti dell'Accademia Maestrod'olio** introdurranno il pubblico, sia neofita che esperto, in degustazioni guidate di tanti tipi di extravergine, abbinati al pane di Lucca e al pinzimonio. Un vero e proprio mini corso sulla materia, con due appuntamenti giornalieri – alle ore 12.00 e alle 17.00 – in doppia lingua, italiano e inglese.

*"Con questa iniziativa – dichiara **Fausto Borella**, presidente dell'Accademia Maestrod'olio e ideatore dell'evento – vogliamo ancora una volta dare risalto alla bontà dell'olio vero e genuino, premiato con le Corone Maestrod'olio nella nostra*

guida Terred'Olio 2016, in abbinamento ad alcune eccellenze della gastronomia locale e regionale. Ancora oggi moltissimi connazionali, per non parlare dei turisti stranieri, non riescono a riconoscere la differenza tra un olio difettoso, che inevitabilmente rovina un prodotto o un piatto, e un olio profumato, amaro e piccante, benefico per la salute e sinonimo di grande qualità".

All'interno di questo "temporary shop" estivo, sarà inoltre possibile degustare diversi gusti di gelati all'olio, formaggi, piatti gourmet e birra artigianale. Vini e spumanti rosati provenienti dalla Lucchesia e dalla Toscana saranno i protagonisti degli aperitivi in rosa. Mentre le note di Puccini riecheggeranno nelle volte del Loggiato grazie all'Associazione "Puccini e la sua Lucca".

Fin dal principio quest'idea vincente è stata sposata con entusiasmo dalla **Regione Toscana**, che ha subito deciso di dare il suo patrocinio. Non manca il sostegno della **Provincia e del Comune di Lucca, del Comune di Capannori, della Camera di Commercio di Lucca, della Confcommercio, delle Strade dell'olio e vino di Lucca, Montecarlo e Versilia e della Fondazione Banca del Monte di Lucca.**

La missione dell'Accademia Maestrod'olio è di riuscire a far comprendere a tutti gli appassionati lucchesi e ai turisti presenti in città, quali benefici si celano all'interno di un olio di grande qualità. Ne trarranno beneficio non solo i privati, ma anche tutti i pubblici esercizi della Lucchesia, che da ora in poi potranno presentare alla loro clientela, extravergini di altissima qualità abbinati ai piatti della cucina locale. Un motivo in più per entrare in questo nuovo mondo.

Per informazioni e prenotazioni

Accademia Maestrod'olio

tel: +39 0583_495164

mail: eventi@maestrodolio.it

web: www.extralucca.it

Broggi-Villeroy&Boch per Cooking For Art

Dal 25 al 27 giugno **Broggi** e **Villeroy & Boch** saranno in trasferta a Roma presso il *Villaggio Birròforum* per prendere parte ad una nuova edizione di **Cooking For Art**, l'evento organizzato da *Witaly* in collaborazione con il critico enogastronomico e giornalista *Luigi Cremona*.



Broggi sarà presente in uno spazio dedicato pronta ad accogliere Chef e ristoratori ed a rispondere a tutte le loro richieste.

Inoltre, durante **Cooking For Art**, 20 giovani Chef si sfideranno per guadagnarsi il titolo di **Miglior Chef Emergente**

del Centro-Sud Italia. Broggi e Villeroy & Boch saranno presenti durante le tre serate fornendo i supporti su cui le giovani promesse della cucina esibiranno le loro creazioni da sottoporre ad un'attenta giuria di esperti. Gli Chef impiatteranno le loro proposte sulle linee *Stella Hotel, Sedona, Cera* e *New Wave*, tutte firmate **Villeroy & Boch**. I due finalisti affiancheranno gli emergenti del Nord nella finale del prossimo ottobre.

Con questo evento si consolida il legame speciale tra **Broggi** ed il noto giornalista e critico enogastronomico *Luigi Cremona*.

XI Edizione delle Summer Dinners al ristorante gourmet Indaco

Tornano anche quest'anno le Summer Dinners, la rassegna estiva di cucina d'autore de L'Albergo della Regina Isabella, storico

hotel 5 stelle L di Lacco Ameno a Ischia. Quest'XI edizione vede come protagonista della prima serata, il 23 giugno, Carlo Scotto, Chef del *Babbo Restaurant* di Londra.



Il ristorante gourmet de L'Albergo della Regina Isabella, **Indaco**, ospiterà la rassegna che quest'anno avrà come tema "Chef italiani nel mondo", per raccontare e celebrare il loro importante ruolo: quello di ambasciatori del gusto italiano. Lo Chef di Indaco, stella Michelin, **Pasquale Palamaro**, accoglierà nella sua cucina quattro grandi Chef italiani che lavorano all'estero e, assieme, prepareranno piatti a 4 mani proposti nel menu degustazione.

Ospite della prima cena è **Carlo Scotto**, giovane Chef che inizia la sua promettente carriera a Londra, al Corbin & King. Il suo talento non passa inosservato e viene ben presto notato dalle stelle Michelin Angela Harnett, Gordon Ramsay e i fratelli Galvin.

A soli 26 anni, diventa Head Chef di **Babbo Restaurant**, dove la sua passione, il suo stile e la sua eleganza lo hanno portato, nel 2014, a essere nominato Best Rising Star Chef. I suoi piatti sono frutto della sua creatività e immaginazione, che tiene vive viaggiando per il mondo alla scoperta degli ingredienti perfetti che possano completare le sue creazioni.

I due Chef sono accomunati dal rispetto per le materie prime e dalla costante ricerca di ingredienti unici e di alta qualità, in grado di creare deliziose fusioni di gusti che innovano la cucina mediterranea. La cena a 4 mani sarà un incontro di sapori che esalterà gli ingredienti e stupirà gli ospiti.

I piatti creati dagli Chef saranno arricchiti dalle eccellenze

fornite dagli sponsor della serata, come l'eccezionale pasta di Gragnano del **Pastificio Gerardo di Nola**, i formaggi del caseificio **Casa Madaio** e l'inconfondibile olio extravergine di oliva campano de **Il Mulino della Signora**. Le **Ostriche Cadoret® "Special du Belon" by Le Primizie di Selecta** servite durante l'aperitivo, saranno un preludio alle delizie che si susseguiranno nel corso della serata.

Le proposte degli Chef, dall'aperitivo al dessert, saranno abbinare alla selezione dei vini **Myò – Colli Orientali del Friuli**, della cantina **Zorzettig**, che ne esalteranno i sapori grazie alla loro qualità, ai loro aromi caratteristici e alla loro eleganza.

La cena, che si terrà il 23 giugno nella suggestiva location di **Indaco**, allestita "en plein air" sui panoramici moli del Regina Isabella, viene proposta agli esterni al prezzo di Euro 85,00 con aperitivo e bevande incluse.

Surgiva sarà l'acqua ufficiale delle Summer Dinners 2016.

Per informazioni e prenotazioni, Ufficio Sales Tel. 081 994322

La Fic al tavolo organizzativo della Settimana della cucina italiana nel mondo

La Federazione italiana cuochi alla Farnesina parte integrante

del tavolo organizzativo di **The Extraordinary Italian Taste**, la Settimana della cucina italiana nel mondo (**21-27 novembre**), che anche quest'anno promuoverà la ristorazione e le tipicità italiane nel mondo. Presenti al tavolo, organizzato dai ministeri di Affari esteri,



Politiche agricole, Beni culturali e turismo e Istruzione, le più importanti aziende ed enti italiani: Rai World, Enit, Coni, Alitalia, Anica, Conferenza delle Regioni, Aicig, Assocamere Estero, Confindustria. Fic parteciperà attivamente in molti Paesi del mondo. A ottobre a Roma la presentazione ufficiale dell'evento.

«Stiamo preparando la settimana della cucina italiana nel mondo, a novembre. Con un programma di primissimo livello nel mondo, e Bottura protagonista assoluto. Grazie di cuore a lui che ci ha creduto». È quanto ha affermato il ministro delle Politiche agricole, **Maurizio Martina**, pochi giorni fa a Palazzo Chigi, dove il Presidente del Consiglio, **Matteo Renzi**, ha reso omaggio a **Massimo Bottura** per la sua vittoria nella classifica "The World's 50 Best Restaurants 2016".

Bottura ha richiamato l'attenzione sul ruolo dello chef moderno nella presa di coscienza su temi come lo spreco alimentare e il valore dell'agricoltura e della cucina, anche dal punto di vista sociale, come nell'esperienza del Refettorio Ambrosiano di Milano, che a breve sarà replicata anche a Rio de Janeiro, in Brasile: *«Nella vita ho avuto tutto – ha detto Bottura – ora facciamo qualcosa per gli altri»*.

AgrieTour: da 15 anni il riferimento per le 20mila imprese del settore

Dall'11 al 13 novembre, ad Arezzo Fiere e Congressi, è in programma la quindicesima edizione di AgrieTour, il Salone nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale, l'unico grande appuntamento in Italia dedicato al mondo della vacanza rurale che torna in scena per la sua quindicesima edizione ricco di tante novità. Una grande vetrina per l'agriturismo e per chi ha scelto la campagna come stile di vita, che in quei giorni potranno incontrarsi per sviluppare un settore che, stando ai dati, pare non conoscere crisi. Dai workshop per gli operatori ai Master di formazione per gli addetti ai lavori, passando per gli approfondimenti tematici promossi dalle associazioni di categoria e non soltanto. Un ricco calendario di eventi con convegni, presentazioni di indagini e ricerche di settore, seminari, degustazioni, borse turistiche e dimostrazioni pratiche per entrare a diretto contatto con il mondo dell'agriturismo e della vita in campagna. La multifunzionalità in agricoltura è l'altro tema su cui punta AgrieTour.



AgrieTour sarà come al solito suddiviso in aree tematiche a partire da **AgrieTour Bimbi**, lo spazio promosso da Agrigiochiamo e dedicato al fenomeno delle Fattorie Didattiche che anche quest'anno promuoverà momenti di incontro oltre che laboratori didattici per i più piccoli e l'incontro tra domanda e offerta. L'apicoltura tornerà ad essere protagonista con **Apietour**, lo spazio dedicato al settore con forniture e incontri sulla legislazione del comparto. Grande visibilità

anche per il cicloturismo, fenomeno in larghissima espansione, che con la quarta edizione di **CiclaTour** metterà in mostra le offerte dei vari territori in riferimento all'agriturismo. Per il terzo anno si rafforza la presenza di **AgriSocial**, l'area dedicata al settore dell'agricoltura che vuole puntare a far confrontare le principali realtà italiane di questo segmento in continua evoluzione che oggi vanta una legge quadro nazionale nata proprio nei padiglioni di AgrieTour. Per la quindicesima edizione inoltre sono in divenire numerose importanti novità che renderanno questo appuntamento ancora più importante per il settore.

Da quindici anni AgrieTour è anche il momento di incontro tra domanda e offerta con il **workshop internazionale** che si svolgerà nei primi due giorni di fiera. Una selezionata presenza di buyer specializzati provenienti da tutto il mondo ed interessati a scoprire le novità dell'offerta nazionale del settore. Tra i mercati rappresentati anche per questa edizione, oltre a quelli storici come la Germania, Olanda, Giappone, Russia, Usa, Brasile e altre realtà emergenti.

Ricco il programma delle attività in fiera con decine di incontri tra convegni, seminari e approfondimenti tematici. La formazione sarà ancora protagonista con i master sull'agriturismo promossi da AgrieTour e pensati per chi vuole dare vita a una nuova attività, ma anche per chi vuole migliorare la propria. Tornerà anche il Festival Gastronomico, all'interno del quale si svolgerà il Campionato di cucina contadina.