

Buone vacanze

La redazione di Circe Gourmet vi augura serene vacanze.



Lo Scalogno di Romagna: una prelibatezza tutta da gustare

Lo Scalogno IGP di Romagna, che non è un aglio né una cipolla, è un piccolo bulbo che appartiene sempre della famiglia delle Liliacee. Una prelibatezza enogastronomica tutta locale e assolutamente unica nel panorama nazionale.



A **Riolo Terme (Ra)**, cuore produttivo di questa meraviglia per il palato, **dal 21 al 24 luglio 2016** si svolgerà la **Fiera dello**

Scalogo IGP di Romagna.

Nelle vie centrali del paese ci sarà la **mostra mercato dello Scalogo di Romagna** dove, per tutte e quattro le giornate, saranno presenti i produttori di questa prelibatezza. I ristoratori del paese non mancheranno di proporre **pietanze a base di Scalogo** mentre al Parco Pertini ci sarà lo stand gastronomico della Pro Loco tutto dedicato al piccolo bulbo, con **ricchi menù a tema**. Si potranno assaggiare, tra le varie pietanze: riso allo Scalogo, tagliolini allo Scalogo, frittata allo Scalogo, arrosto aromatizzato allo Scalogo. E poi tutte le sere: **musica, spettacoli e intrattenimento**.

Dal colore bianco violaceo lo **Scalogo IGP di Romagna** è avvolto da una pellicola esterna di diverso colore, dal ramato al rossastro.

Molteplici sono gli usi dello Scalogo di Romagna in cucina dove è capace di donare ai cibi un sapore che ne esalta il gusto. Le foglie, raccolte ancora verdi e tagliate finemente, sono ottime per insaporire le insalate (pomodoro, lattuga, cicoria, patate lessate, ecc...). I bulbi freschi ripuliti dalla loro pellicola esterna si tagliano a fettine per aromatizzare le pietanze, conferendo a queste un sapore leggermente piccante. Inoltre con i bulbi, sempre finemente tagliati, cubetti di prosciutto e pomodoro fresco si prepara un gustoso ragù. Lo scalogo è ottimo anche come contorno delle pietanze nelle versioni sottolio e sottaceto.

Da sempre coltivato in Romagna, la Pro Loco di Riolo Terme nel 1992 decise di organizzare una festa ad hoc per promuovere questo prodotto tipico della tradizione locale, che nel 1997 ha anche ottenuto il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Per informazioni: tel. 0546 71044 www.terredifaenza.it

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*».

[Broggi per Sei Spaghi](#)

Si è svolta lunedì 13 giugno la prima delle cene che rientrano nell'iniziativa **Sei Spaghi**, un percorso in sei tappe organizzato da *Italia Squisita* con lo scopo di raccontare la storia del piatto italiano più conosciuto, gli **spaghetti**, sotto il punto di vista del food e del design, due eccellenze del Made in Italy. Sono 6 le cene, all'interno della bellissima Galleria Rossana Orlandi a Milano, in cui 6 Chef e 6



Designer si sfidano a suon di padelle e forchette cercando di rendere più attuale lo spaghetti attraverso un menu dedicato. Partecipano alle cene produttori, opinion leader, designer, chef, collezionisti ed appassionati.

Food e Design... non poteva esserci migliore prerogativa per i marchi **Broggi 1818** e **Villeroy & Boch** che hanno voluto essere sponsor di questo suggestivo evento. I fortunati ospiti delle cene possono assaggiare le creazioni degli Chef sui piatti *Stella Hotel* e *Dune* firmati **Villeroy & Boch** ed utilizzando le posate *City* di **Broggi**, ammirandone così tutta la loro bellezza stilistica ed il design.

Il primo Chef ad impiattare le sue ricette sui piatti Villeory & Boch è stato *Antonio Guida*. L'appuntamento è con le prossime cene il 20 e 27 giugno, il 4, 11 e 18 luglio.

“4Wheels” : a Brescia arrivano i FoodTruck con la tendina

Alla Festa della Musica di Brescia è il cibo di strada il valore aggiunto. Dal 18 al 21 giugno infatti l'Associazione nazionale Streetfood, quella con la tendina, porterà al Parco Venturini i cibi di strada su ruote con il nuovo progetto “4Wheels” che al suono della musica degli oltre 3.500 musicisti attesi nei giorni di festa allietteranno le decine di migliaia di visitatori previsti dagli organizzatori. «Una grande occasione nata dalla collaborazione con l'amministrazione comunale di Brescia e la sezione organizzatrice di questo grande evento – spiega Massimiliano Ricciarini, presidente dell'Associazione Streetfood – anche in questo caso è stata scelta l'offerta della nostra associazione ormai garanzia di qualità, di successo e di rispetto per la tradizione e la storia del cibo di strada».



I food truck presenti – Sarà un evento sul cibo di strada fuori dalle righe, diverso dal solito. Oltre a una

rappresentanza di cibi della tradizione come gli evergreen arrosticini abruzzesi, arancine e pitone messinese dalla Sicilia e le mitiche Bombette di Albe robello (Ba) o il Lampredotto, si potranno trovare ricette gourmet di interpretazione della tradizione.

Il progetto "4Wheels". I food truck con la tendina sono la



grande novità delle attività 2016 promosse dall'Associazione Streetfood. Si tratta di un modo di interpretare in chiave moderna il cibo di strada, pur non perdendone i valori essenziali che sono poi quelli raccolti dal decalogo del cibo di strada che l'associazione

porta avanti e con il quale seleziona i propri partner.

I numeri del 2015. Negli eventi del 2015 sono state raggiunte in tutta Italia quasi due milioni di persone che hanno consumato oltre 1 tonnellata di fritto di pesce e 600 quintali tra patate fritte tradizionali e tipo "tornado". Oltre 50 mila piadine, poi ancora 100 mila arancine, 800 kg di Pane ca' Meusa, 500 kg di panelle. Oltre una tonnellata di paella spagnola, 60 quintali di carne argentina e 40 quintali di lampredotto. Dalla Puglia sono arrivati più di 70 quintali di bombette e 600 sono i kg di lime per i cocktail "on the road". Dall'Abruzzo 120 mila arrosticini e dalla Toscana 600 kg di carne Chianina per hamburger. Un successo non solo per gli organizzatori degli eventi, ma da condividere con gli

operatori economici del settore e realtà territoriali che hanno creduto in questo progetto. Anche decine di eventi collaterali, momenti di confronto e convegni, un concorso dedicato alla stampa nazionale e decine di concerti che hanno fatto da sfondo alle varie tappe.



L'Associazione Streetfood. Nata ad Arezzo nel 2004, è stato il primo progetto in Italia a promuovere il cibo come cultura e il cibo di strada come format vincente in quanto "riassume in un cartoccio" storia e tradizioni di ogni regione d'Italia da gustare con le mani.

[Siglato il protocollo Crea-Accademia dei Georgofili](#)

Agricoltura, sicurezza alimentare, valorizzazione delle produzioni tipiche e di qualità. Ma anche progresso del settore agricolo e forestale, tutela dell'ambiente e sviluppo rurale sono al centro della convenzione siglata oggi fra il CREA e l'Accademia dei Georgofili, rispettivamente nelle persone di Salvatore Parlato, Commissario Straordinario del CREA, e



Giampiero Maracchi, Presidente dell'Accademia dei Georgofili.

La convenzione nasce con l'intento di favorire l'attuazione di programmi di ricerca e di sviluppo mirati e legati ai bisogni reali del territorio, incentivando il trasferimento tecnologico e la diffusione dell'innovazione nei settori più strategici. In quest'ottica verranno promossi progetti e iniziative congiunti, destinati a incoraggiare lo sviluppo locale attraverso l'integrazione di pratiche innovative e conoscenze scientifiche, quali ad esempio le tecniche colturali compatibili coi cambiamenti climatici. Verranno intraprese, inoltre, azioni di formazione e comunicazione tecnico-scientifica, volte a stimolare l'incremento del grado di innovazione delle imprese e la valorizzazione del capitale umano e a rafforzare la rete dei Centri di ricerca. In questo modo sarà promosso il coinvolgimento diretto delle imprese e dei centri tecnologici nella progettazione e realizzazione delle innovazioni e dei processi di sviluppo.

*«Quello siglato quest'oggi con l'Accademia dei Georgofili – ha spiegato **Salvatore Parlato**, Commissario Straordinario del CREA – è un protocollo molto importante per condividere le conoscenze nei comuni ambiti di intervento e per contribuire alla diffusione e alla crescita dell'innovazione nonché al rilancio dei territori coinvolti. Quando si parla della ricerca, operare in sinergia è oggi più che mai un'esigenza stringente che permette di moltiplicare il valore dei risultati che verrebbero raggiunti singolarmente».*

Giampiero Maracchi sottolinea che i Georgofili nei loro 263 anni di storia hanno rappresentato per le Istituzioni pubbliche un punto di riferimento costantemente presente per lo sviluppo delle conoscenze nella attività agricole, nella gestione del territorio e delle acque, nella promozione delle popolazioni e dei territori rurali. Hanno contribuito così allo sviluppo della moderna agricoltura non solo come un'attività rilevante di carattere economico, ma anche come luogo di crescita culturale per il Paese. Questo è lo spirito

con il quale oggi si inizia una collaborazione concreta con quelle che rappresenta la rete pubblica della ricerca agricola di maggior rilevanza nazionale.

L'Accademia con i suoi 900 Georgofili distribuiti su tutto il territorio nazionale e le sue sette sezioni territoriali, rappresenta una risorsa preziosa per il futuro del Paese.