

€ 4,90

Bimestrale - N. 120 Aprile - Maggio 2011

# CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

## Le ricette de Il Pagliaccio



• POSTE ITALIANE S.p.a. - spedizione in ap. D.L. 355/03 (conv. in L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 AUT. C/PM/101/2010



**Sparkle Bere spumante su smartphone**  
Castello del Terriccio - Abbazia di Rosazzo  
Bortolomiol - Agnello scozzese - Murazzano  
Tra Valdobbiadene e Vittorio Veneto - Birra CeReale

Novità di questa edizione 2011 è il vino "ospite" infatti ad arrivare in Valdorcia sarà Matera con la sua Doc. A fare da cornice all'evento, oltre alle sale affrescate del Palazzo Chigi, ci saranno le degustazioni tecniche, visite guidate ai tesori paesaggistici della Valdorcia e alle cantine dei produttori.  
**INFO: Tel. 0577.89701**  
**www.comunesanquirico.it**



**SAN TEREZIANO (PG)**  
*dal 6 all' 8 maggio*

**PORCHETTIAMO! IL FESTIVAL DELLE PORCHETTE D'ITALIA**

Dal 6 all' 8 maggio tra le strade di San Terenziano si festeggia uno dei cibi di strada più apprezzati e amati nel centro Italia e non solo: la Porchetta! Una tre giorni di degustazioni, abbinamenti con i vini del territorio e con le birre artigianali italiane, gustosi "gemellaggi", esposizioni, approfondimenti per operatori e appassionati, visite al territorio oltre che originali iniziative per famiglie e bambini.

**INFO: [www.porchettiamo.com](http://www.porchettiamo.com)**

**MONTALCINO (SI)**  
*dal 13 al 15 maggio*

**LA CANTINA DI SIRO PACENTI SI VESTE DI ARTE: VINI, ORO E VETRI ARTISTICI**

Sarà un fine settimana all'insegna dell'arte e del vino di qualità e quello dal 13 al 15 maggio infatti la Cantina Siro Pacenti a Montalcino si trasformerà, eccezionalmente, in un punto di incontro e di esposizione di arti tra loro diverse, dalla oreficeria alla lavorazione del vetro, ma accomunate dall'amore per i lavori artigianali. Proprio nei locali della Cantina Pacenti la bottega Negri

Gioielli di Roma e Art Glass Studio di Formello, esporranno pezzi esclusivi di alta oreficeria e opere in vetro artistico pensati ed elaborati per l'occasione.  
**INFO: Azienda Siro Pacenti**  
**Loc. Pelagrilli, 1 - Montalcino (SI)**  
**Tel. 0577.848662**  
**Fax 0577.846935**  
**www.siropacenti.it**  
**info@siropacenti.it**



**GUALDO (MC)**  
*21 e 22 maggio*

**TORNA FORMAGGI D'AUTORE**

Oltre cinquecento i prodotti lattiero-caseari che saranno protagonisti a "Formaggi d'Autore", nel borgo medievale di Gualdo i prossimi 21 e 22 maggio. Formaggi d'Autore", kermesse gastronomica, giunta alla quindicesima edizione, promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio (in collaborazione con il Comune di Gualdo e la Condotta Slow Food del Monti Sibillini, la Provincia di Macerata e con il patrocinio della Comunità Montana dei Monti Azzurri) vuole valorizzare uno degli alimenti più antichi rappresentando una eccezionale vetrina per molti dei formaggi prodotti in Italia. In mostra ci saranno pecorini ed erborinati, caciocavallo e taleggio, ovviamente la mozzarella così come Sua Maestà il parmigiano, "re" dei formaggi stagionati. Stand dopo stand (aperti sabato dalle 15 alle 23 e domenica dalle 9 alle 21), lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare numerose specialità, tutte DOP oltre che confetture, salumi, tartufi, miele, spesso piccole produzioni artigianali, ideali come

abbinamenti. Non mancheranno i laboratori del gusto, convegni e attività d'intrattenimento per i più piccoli il tutto con una particolare attenzione all'ambiente, infatti tutti i piatti e bicchieri saranno biodegradabili perché realizzati con un materiale derivato dall'amido di mais.  
**INFO: [www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz)**

**GENOVA**  
*dal 27 al 30 maggio*

**QUINTA EDIZIONE DI SLOW FISH**

A Genova torna Slow Fish dal 27 al 30 maggio, edizione numero cinque per la manifestazione internazionale a cadenza biennale dedicata al mondo ittico e agli ecosistemi acquatici. Attraverso convegni, incontri, laboratori e degustazioni si affrontano temi legati alla produzione sostenibile di pesce e al consumo responsabile. Non mancheranno i Laboratori dell'Acqua, momenti d'informazione e approfondimento, come pure le degustazioni guidate dei Laboratori del Gusto e grandi chef dei Teatri del Gusto. Per la prima volta - in questa edizione 2011 - Slow Fish, esce dai padiglioni della Fiera di Genova per coinvolgere prestigiose sedi del centro cittadino con conferenze e incontri di approfondimento aperti al pubblico, organizzati in collaborazione con il Festival della Scienza. Slow Fish è organizzato da Regione Liguria e Slow Food, con il sostegno di Fondazione Carige, Provincia di Genova, Camera di Commercio di Genova e Città di Genova.

**INFO: UfficioStampaSlowFish**  
**SlowFood:**  
**Elisa Virgillito Tel. 0172.419666**  
**[e.virgillito@slowfood.it](mailto:e.virgillito@slowfood.it)**  
**Segreteria:**  
**Francesca Barengo**  
**Tel. 0172.419653**  
**Fax 0172.419725**  
**[f.barengo@slowfood.it](mailto:f.barengo@slowfood.it)**

