

# linea diretta

SETTEMBRE 2015

## **IL LOCALE DEL MESE**

**Le Betulle di Rovigo  
essenza del gusto**

## **BUON'ITALIA**

**Fungo di Borgotaro Igp  
qualità protetta**

## **SAPORI DIMENTICATI**

**Scorzonera, radice  
sorprendente**

## **TECNOLOGIE**

**Piastre per panini:  
mercato polarizzato**

## **APPUNTAMENTI**

**Accoglienza e ristorazione:  
a Hotel 2015 tutte le novità**

**A Malcesine (Vr)**

**i sapori del lago (e non solo)**

## **SPECIALE PRIMA COLAZIONE**

**Come cambia il primo pasto della giornata**

## 4 - AGENDA APPUNTAMENTI

### ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE: A HOTEL 2015 TUTTE LE NOVITÀ

Nel cuore dell'Alto Adige ripartono i preparativi per la quattro giorni bolzanina che si svolgerà dal 19 al 22 ottobre.

Sei le aree tematiche presenti e tanti incontri e workshop rivolti agli operatori professionali.

In contemporanea, Autochtona, Forum dedicato ai vini del territorio.



IL GUSTO DI STARE BENE



### "IL GUSTO DI STARE BENE"

Fondazione ProAdamo insieme a Unione Ristoranti del Buon Ricordo e Touring Club

Italiano presentano a Milano il Menù della Salute, per diffondere i principi della corretta alimentazione.

### A MALCESINE I SAPORI DEL LAGO (E NON SOLO)

Il 26 e 27 settembre, la cittadina sulla sponda veronese del Garda si trasforma in un ristorante itinerante, che coinvolge ogni ciottolo delle strade per guidare i visitatori alla scoperta dei cibi più autentici.



### LA SAGRA DEL TARTUFO

A Sant'Agostino, in provincia di Ferrara, torna la Sagra del Tartufo, fino al 13 di questo mese, per stupire i palati sopraffini con interi menù a base del pregiato tubero nero.



## RISTORAZIONE

### 8 - IL LOCALE DEL MESE

#### LE BETULLE DI ROVIGO ESSENZA DEL GUSTO

Valorizzare i prodotti locali, di stagione, e lavorarli rispettandone la natura e le proprietà.

È una "cucina pulita" quella proposta da Tristano Lucchin e dal suo staff, che fa della semplicità un punto di arrivo e dell'eleganza un ideale cui tendere.



## SPECIALE PRIMA COLAZIONE



### COME CAMBIA IL PRIMO PASTO DELLA GIORNATA

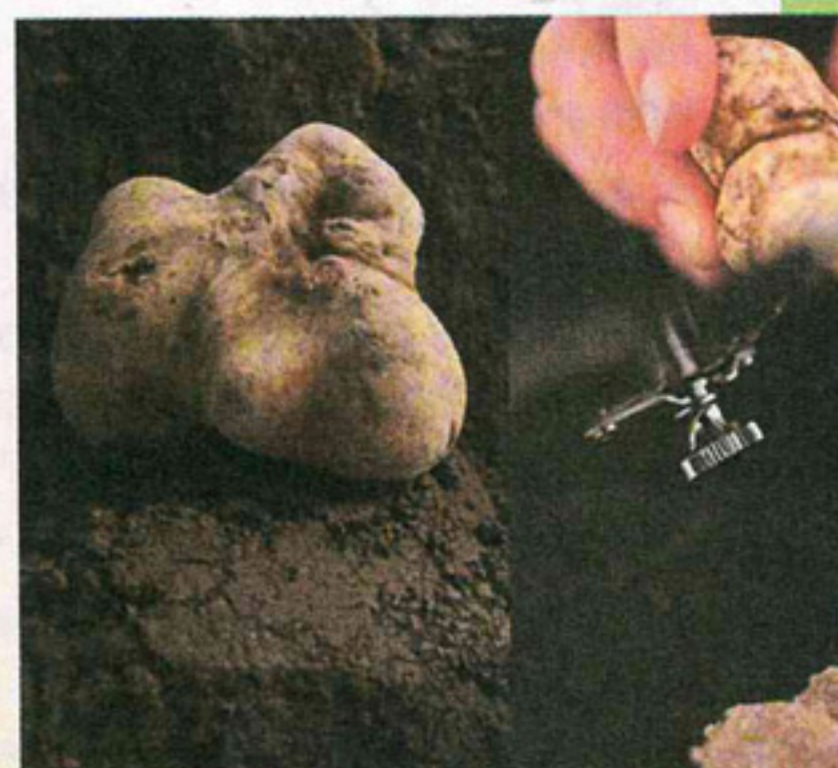
Dalla zuppa di latte al caffè al volo, fino alla colazione seduti con yogurt e spremuta, i riti della prima colazione in Italia sono molto cambiati negli ultimi decenni. E c'è ancora aria di novità. Dall'Osservatorio Doxa-Aidepi la storia, e il futuro, della prima colazione degli italiani.

## A SANT'AGOSTINO (FE) LA SAGRA DEL TARTUFO

Un'esperienza gastronomica per gourmet e appassionati. A Sant'Agostino, in provincia di Ferrara, torna la Sagra del Tartufo che, fino al 13 di questo mese, festeggia alla grande la sua 36ª edizione per stupire i palati sopraffini con interi menù a base del pregiato tubero nero. Per tutta la durata della fiera, nello stand coperto di viale Europa, i cuochi e le cuoche (ci sono anche tante nonne) chiamati a raccolta dall'Associazione amici del territorio della comunità di Sant'Agostino, prepareranno piatti di qualità a base di tartufo, tra cui la parmigiana e i tortellini fatti a mano, specialità che identificano la manifestazione. Obiettivo della Sagra - sostenuta da Appennino Food [www.appenninoft.it](http://www.appenninoft.it) - è la valorizzazione del territorio, che può vantare il privilegio di custodire l'ottimo tartufo. Per conoscerlo meglio, il sabato pomeriggio e la domenica mattina i visitatori possono prenotare tour guidati nel bosco della Panfilia, dove il tubero cresce sotto pioppi, salici, querce, noccioli e betulle.

A novembre, invece, appuntamento con la Sagra del re dei tartufi, il famoso tartufo bianco, in programma nei primi tre fine settimana del mese, dal 5 al 22.

Per informazioni e prenotazioni:  
Tel. 339 6812551 - [www.visitferrara.eu](http://www.visitferrara.eu)



## TERRA MADRE GIOVANI INCONTRA I MILANESI

Un posto letto in cambio di un vasetto di miele etiope o di un assaggio di quinoa sudamericana. O semplicemente per ascoltare storie di terre lontane, di tradizioni gastronomiche sconosciute e comunità remote. Questa la proposta che Slow Food fa alle famiglie di Milano e dintorni, chiedendo di ospitare un delegato che parteciperà a Terra Madre Giovani - We Feed the Planet dal 3 al 6 ottobre. L'evento, che animerà il centro del capoluogo lombardo, riunirà migliaia di giovani contadini,



Terra Madre Giovani  
e  
Slow Food a Expo 2015

pescatori, cuochi e casari under 40 provenienti da tutto il mondo, pronti a confrontarsi per individuare le soluzioni per nutrire al meglio il nostro pianeta in futuro.

Palcoscenico di questo evento unico sarà la città con le sue università, i parchi e le piazze.

Molte le famiglie che hanno messo a disposizione le camere dei figli che ormai abitano fuori città, i pensionati che vogliono venire a contatto con mondi lontani e gli studenti fuori sede che cedono volentieri il loro divano.

Basta davvero poco per condividere un'esperienza unica e stringere legami inaspettati.

Tra le personalità che hanno già dato la loro disponibilità, Dario Fo, Adriano Celentano, Claudia Mori, Lella Costa, Gad Lerner, Moni Ovadia, Roberto Vecchioni.

Per aderire all'iniziativa: [www.terramadregiovani.it](http://www.terramadregiovani.it).