



Le Città dell'Olio protagoniste a 'Sapori da Sfogliare'

FERVONO I PREPARATIVI PER IL SALONE DEL LIBRO E DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE.

L'Associazione Nazionale Città dell'Olio è partner di 'Sapori da Sfogliare', il Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche che debutta a Genova dal 21 al 23 giugno. Tre giorni dedicati al gusto, con protagonisti i prodotti agroalimentari di eccellenza e l'editoria enogastronomica. Degustazioni ogni ora / cene letterarie e cibo di strada 'vista mare' / la paranza a km zero cucinata direttamente sulle barche dei pescatori / l'incontro con i 'Cavalieri del gusto' / la mostra-mercato dedicata alle specialità enogastronomiche regionali, i piatti tipici dolci e salati, i salumi, i formaggi, i vini i liquori, i prodotti da forno, con assaggi ed eventi dimostrativi / la presentazione di libri, ricette, incontri con gli autori e 'buona' cultura. Gli ospiti d'eccezione, Spagna e Calabria, ci faranno scoprire cucina, prodotti, aziende e tradizioni dei loro territori.

Ce n'è davvero per tutti i gusti.

L'IDEA

L'editoria enogastronomica da anni registra una crescita notevole. I media danno grande spazio a trasmissioni che hanno come protagonisti la cucina, il cibo e i prodotti enogastronomici. Volti noti e conduttori televisivi si sono cimentati in trasmissioni e libri di cultura del cibo. Alcuni dei più conosciuti e rinomati cuochi italiani ed europei hanno firmato testi di grande evidenza fotografica sulle loro ricette. Moltissimi studiosi hanno fatto riflessioni teoriche importanti sulla storia del cibo. Nasce da qui l'idea di 'Sapori da sfogliare': una fiera del libro enogastronomico, dei prodotti di eccellenza, delle pubblicazioni e degli itinerari turistici sulle strade dei sapori. Una tre giorni interamente dedicata al gusto, capace di diventare un importante appuntamento europeo rivolto alla 'cultura materiale'. Una formula innovativa coinvolge Associazioni e Consorzi di piccoli e medi produttori, che presentano le proprie eccellenze enogastronomiche in un layout espositivo solido e premiante. Ogni anno uno spazio esclusivo del Salone è dedicato a un Paese ospite.

IL PROGETTO

Una ricca presenza di stand offerti agli editori e ai produttori del settore agroalimentare. Un programma denso di incontri letterari, appuntamenti enogastronomici, tradizioni alimentari e degustazioni. Tutto all'interno della 'Grande Libreria' che, per un intero weekend, propone una delle più vaste selezioni di titoli dedicati alla cucina, al cibo, al vino, ai territori e agli itinerari del gusto. Una Borsa delle eccellenze enogastronomiche italiane, con 'domanda' e 'offerta' che si incontrano sotto l'insegna del prestigioso 'made in Italy'. Un workshop riservato a buyers professionali del settore, sia nazionali sia internazionali. Un evento capace di traghettare le nostre aziende dalla semplice promozione a una concreta e fattiva possibilità di espansione economica.



PROGRAMMA provvisorio

(aggiornato al 30 aprile'13)

La bozza di programma è in continua e rapida evoluzione.

Fiera di Genova - Pad. B

21-22-23 Giugno 2013

Orari:

Venerdì e Sabato > dalle 10,00 alle 22,00

Domenica > dalle 10,00 alle 20,00

INGRESSO GRATUITO

PER TUTTA LA DURATA DEL SALONE:

Mostra-mercato della produzione alimentare italiana ed estera, dedicata alle specialità enogastronomiche regionali, i piatti tipici dolci e salati, i salumi, i formaggi, i vini, i liquori, i prodotti da forno, con assaggi, degustazioni eventi dimostrativi delle aziende espositrici a rotazione ogni ora;

Mostra-mercato dell'editoria enogastronomica con presentazioni di libri, ricette, incontri con gli autori e 'buona' cultura;

Mostra-mercato di proposte di turismo enogastronomicoregionale italiano ed internazionale, con presentazione attrattori turistici, dibattiti, viaggi virtuali, cultura accoglienza, incontri con testimonials e approfondimenti giornalistici, estrazione premi per i visitatori.

VENERDI' 21 Giugno (10.00-22.00)

Ore 10.00 Cerimonia di inaugurazione

Ore 10.30 Conversazioni sui temi del Salone: "Cibo, cultura e territorio - Intreccio storico e indissolubili legami che rendono unica l'Italia" a cura dell'Associazione Città dell'olio

Ore 15.00 Aceto balsamico tradizionale di Modena e Reggio Emilia: "Un'eccellenza italiana"

Ore 16.00 L'alimentazione corretta: nella vita quotidiana e nello sport

Ore 17.00 Il Bonton e l'allestimento della tavola. Conversazione e dimostrazione a cura del Prof. Alberto Presutti

Ore 18.00 Amore DiVino "Barbera, passione rossa" Ed. DeAgostini - Lettura, commento e degustazione a cura dell'autrice

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)

P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - info@cittadellolio.it - cittadellolio@pec.it



Ilaria Bertini

Ore 19.00 Aperitivo Finger food

Ore 20.00 Cena letteraria "Pane nostro" di Predrag Matvejevic

SABATO 22 Giugno (10.00-22.00)

Ore 10.00 D.O.C. 50: L'acronimo più famoso d'Italia compie 50 anni. Conversazione con...

Nel corso del convegno presentazione del libro celebrativo del cinquantenario delle doc dei vini "Figli dei territori" (128 pagine, formato cm. 20,5 x 29) realizzato dalla casa editrice Sagittario in collaborazione con il Comitato promotore del 50° anniversario delle doc, circolo culturale Ottavi, Regione Piemonte e Vignaioli Piemontesi

Ore 11.00 A proposito di web: "Primo meeting nazionale dei Food Bloggers"

Ore 11.30 Amore DiVino "Tra le colline del Barolo" Ed. DeAgostini - Lettura, commento e degustazione a cura dell'autrice Ilaria Bertini

Ore 12.00 Il turismo enogastronomico: opportunità e formule, protagonisti e obiettivi, modera Sandro Chiriotti, Presidente di Tour Gourmet, con contributi di giornalisti, enti pubblici, operatori turistici, viaggiatori appassionati

Ore 13.00 "Pesce a Metro Zero" - Direttamente dai pescherecci il pesce viene scaricato sulla banchina, cucinato a vista e servito

Il libro di Fabio Picchi "Soffrigo per te" pubblicato da Rai ERI ispirerà la paranza eseguita con Lega Pesca Italia e Lega Pesca

Ore 13.00 Il futuro a tavola - Pranzo italiano del maggio 2049: ricostruzione del pranzo della società complessa dal saggio "A Tavola! Gli Italiani in 7 pranzi" di Emanuele Scarpellini, Ed. Laterza, 2013

Ore 14.00 Cascina Graziella a Moncalvo: dai beni agrari confiscati alla criminalità, l'opportunità di crescita della società, con la Partecipazione di LiberaTerra e di altre associazioni assistenziali

Ore 15.00 "I love Sud it" Presentazione del progetto a cura di JUREKA

Ore 16.00 "BELLO E BEN FATTO" sui nuovi mercati. Dal Centro Studi di Confindustria un'indicazione su come espandere le esportazioni nei Paesi emergenti

Ore 17.00 Seminario "Il recupero delle ricette autentiche della tradizione piemontese" Interverranno: Carlo Montrucchio (Presidente dell'Accademia), Marco Cavaletto (Amministratore Delegato di Piemonte Risorse srl), Orlando Perera (Giornalista RAI)

Ore 17.30 Merenda Sinoira con la lettura teatrale del libro 'Il Bacialè' di Fermo Tralevigne, con la "musica" e i cibi delle Langhe

Ore 18.00 Convegno "Natur Aid Soluzione Rigenerante: un valore aggiunto per la tua salute" Relatori: Prof. Attilio Giacosa (Direttore Scientifico del Dipartimento di Gastroenterologia del Gruppo Sanitario "Pliclinico di Monza"), Prof.ssa Mariangela Rondanelli (Professore in Nutrizione Clinica. Università di Pavia), Dr. Antonio Germano (Amministratore Delegato ABEKOM srl)

Ore 18.00 "Racconti gastronomici": succulenta raccolta di 39 storie a tema culinario firmate da D.F.Wallace, Roald Dahl,...) dal libro omonimo di Laura Grandi e Stefano Tettamanti, Ed. Einaudi, 2013

Ore 18.30 Amore DiVino "Tra le colline del Barolo" Ed. DeAgostini - Lettura, commento e degustazione a cura dell'autrice



Ilaria Bertini

Ore 19.00 Aperitivo Finger food

Ore 20.00 Cena letteraria dedicata al mare a cura del Gruppo Azione Costiera

DOMENICA 23 Giugno (10.00-20.00)

Ore 10.30 "I nuovi Cavalieri del Gusto" - Invito a tutte le Confraternite per una Riedizione aggiornata e aggiornabile, sia cartacea sia on-line, del volume edito nel 1976

Ore 11.00 Amore DiVino "Il Passito di Strevi" Ed. DeAgostini - Lettura, commento e degustazione a cura dell'autrice Ilaria Bertini

Ore 11.30 Addio Menù letterario. Conversazione con...

Ore 12.00 Il Mondo degli uomini: lezioni di barbecue

Ore 12.00 Aperitivo Finger food

Ore 13.00 "Pesce a Metro Zero" - Direttamente dai pescherecci il pesce viene scaricato sulla banchina, cucinato a vista e servito.

Il libro di Fabio Picchi "Soffrigo per te" pubblicato da Rai ERI ispirerà la paranza eseguita con Lega Pesca Italia e Lega Pesca

Ore 15.00 'Dire, fare e mangiare'. Agnolotti e gelato raccontati, preparati e degustati

Ore 16.00 Le Città del Vino e Le Strade del Vino e dei Sapori

Ore 17.00 I menu afrodisiaci nella letteratura

Ore 17.30 Amore DiVino "Il Passito di Strevi" Ed. DeAgostini - Lettura, commento e degustazione a cura dell'autrice Ilaria Bertini

TUTTI I GIORNI:

- Per tutto il giorno "Cibo di strada" passeggiando sulla banchina.
- Dalle 11.00 alle 18.00, ogni ora lezioni di cucina a cura dei docenti dell'I.C.I.F.- Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti (programma in allestimento)
- Ogni ora eventi dimostrativi e degustazioni delle aziende espositrici (programma in allestimento)
- Lezioni di degustazione, abbinamento cibi-vini, gelateria e pasticceria, presentazione di territori
- Dimostrazioni a cura dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte:
 - a) dimostrazione di preparazione, cottura e degustazione degli agnolotti tipici piemontesi (alle tre carni)
 - b) preparazione della salciccia tradizionale piemontese