

## Appuntamenti

### PARMA, 2-3 GIUGNO **FESTIVAL DELLA GASTRONOMIA, LA FOOD VALLEY PROTAGONISTA**

Chef stellati, dibattiti, ricerche internazionali e momenti di approfondimento. La prima edizione del *City of Gastronomy Festival*, il 2 e il 3 giugno sarà l'occasione per vivere il cibo di qualità in tutte le sue sfaccettature. Nell'Anno del Cibo italiano l'iniziativa permetterà di rafforzare il ruolo di Parma capitale della gastronomia, dopo il riconoscimento nel 2015 di "Città creativa della gastronomia" Unesco, e, allo stesso tempo promuovere la *Food Valley* e l'Emilia-Romagna attraverso eventi e manifestazioni che raccontino il territorio e le sue buone pratiche riguardanti l'alimentazione e lo sviluppo sostenibile. Al centro le produzioni tipiche e tradizionali e la trasmissione del sapere legato al cibo. Ma anche le sfide poste dall'innovazione e dai grandi cambiamenti globali, il ritorno alla terra e i suoi protagonisti.

[www.cityofgastronomyfestival.it](http://www.cityofgastronomyfestival.it)



### IMOLA (BO), 15-17 GIUGNO **FIERA DEL SANTERNO: APPUNTAMENTO CON LA TRADIZIONE**

Un appuntamento con la tradizione tra Emilia e Romagna. È la *Fiera agricola del Santerno* che si svolgerà dal 15 al 17 giugno a Imola, nel Bolognese. Un'occasione per il mondo agricolo di presentarsi mostrando i propri prodotti e un'opportunità per le famiglie e i bambini di trascorrere momenti piacevoli conoscendo animali e riscoprendo storie e sapori della tradizione.

Una vasta area sarà dedicata all'esposizione e vendita di prodotti agricoli ed agroalimentari delle aziende agricole produttrici: vivaismo, macchine ed attrezzature per l'agricoltura, prodotti per il giardinaggio e la zootecnia, nonché l'artigianato locale strettamente legato al settore agricolo.



Vi sarà inoltre l'esposizione delle razze zootecniche autoctone emiliano-romagnole, il Raduno nazionale del Club Italiano della razza canina del Lagotto e la mostra nazionale dell'Asino Italiano. La Fiera è un appuntamento importante per far conoscere il meglio del territorio imolese. Non mancheranno laboratori didattici, approfondimenti tecnici, degustazioni, intrattenimenti, folklore e ovviamente la gastronomia tradizionale.

[www.comune.imola.bo.it/fieraagricola](http://www.comune.imola.bo.it/fieraagricola)

### FABBRICO (RE), 21-22 GIUGNO **ENOVITIS: UN'EDIZIONE NEL NOME DEL LAMBRUSCO**

Organizzata da Unione italiana vini in collaborazione con Verona Fiere, l'edizione 2018 di Enovitis fa tappa nella terra del Lambrusco. La manifestazione sarà infatti ospitata da Il Naviglio, una società agricola che può contrarre su 30 ettari di vigneto: Salamino, Sorbara, Ancellotta dell'Emilia, Grasparossa, Malbo Gentile, Lambrusco Marani e Maestri per una produzione media di circa 5.000 quintali annui. Il cuore dell'evento è costituito dalle prove e dimostrazioni che si svolgono direttamente nel vigneto e quindi in condizioni del tutto realistiche, tali da consentire al visitatore di misurare l'efficacia e l'effettiva applicabilità di quanto proposto dagli espositori presenti. A Enovitis in Campo è possibile vedere all'opera, verificandone i risultati, le più moderne tecnologie, materiali e attrezzature impiegabili in tutte le operazioni agronomiche: impianto del vigneto, protezione fitosanitaria e nutrizione, gestione del suolo, gestione della chioma, vendemmia, i più moderni trattori specialistici, irrigazione, gestione e recupero della biomassa, sistemi di controllo e rilevamento per la viticoltura di precisione.

[www.enovitisincampo.it](http://www.enovitisincampo.it)

### SPILAMBERTO (MO), 22 GIUGNO **ALLA FIERA DI SAN GIOVANNI SI PREMIA IL BALSAMICO**

La *Fiera di San Giovanni* è l'evento più importante di Spilamberto. Ogni anno si svolge a cavallo della festa di San Giovanni Battista, patrono della città. Un appuntamento che accoglie migliaia di visitatori interessati all'esposizione dei prodotti dell'agricoltura, dell'artigianato e dell'industria locale. Tra i fiori all'occhiello la mostra-mercato avicunicola-colombofila, una delle più grandi ed importanti di tutta Italia. Infine sempre più atteso e seguito il grande appuntamento con l'Aceto balsamico tradizionale di Modena. Proprio durante la Fiera di San Giovanni, infatti, i soci della Consorteria tengono l'assemblea annuale e assegnano l'ambito Palio di San Giovanni al miglior Balsamico di produzione familiare.

[www.terredicastelli.eu/eventi/fiera-di-san-giovanni/](http://www.terredicastelli.eu/eventi/fiera-di-san-giovanni/)

## FORLIMPOPOLI, 23 GIUGNO – 1 LUGLIO LA PATRIA DI ARTUSI CAPITALE DELLA CUCINA DI CASA



Torna dal 23 giugno al 1° luglio la Festa Artusiana. Giunto alla sua trentaduesima edizione l'appuntamento nel nome di Pellegrino Artusi, torna ad animare il centro storico di Forlimpopoli, che per nove giorni diventa teatro di un inedito dialogo tra gastronomia, cultura e intrattenimento.

Filo conduttore: la cucina di casa e le oltre 700 ricette del celebre manuale artusiano *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene* che rivivono nei tanti ristoranti e punti di degustazione allestiti lungo le strade e le piazze della cittadina. Un percorso che prende vita grazie anche alla collaborazione con Casa Artusi, primo centro di cultura gastronomica in Italia dedicato alla cucina domestica, cuore pulsante della Festa e cornice ideale per incontri, dibattiti, convegni e, come è ormai da tradizione, per l'assegnazione del "Premio Artusi" e dei "Premi Marietta ad Honorem", riservati a personaggi di chiara fama.

Riservato ai cuochi non professionisti invece il "Premio Marietta", istituito in nome della cuoca di Pellegrino Artusi, Marietta Sabatini. Per partecipare occorre inviare massimo due ricette originali di un primo piatto entro il 4 giugno.

Dedicato ai nocini di produzione casalinga, l'altro concorso che verrà ospitato nei giorni della Festa. Organizzato dall'Associazione italiana sommelier sezione Romagna, "Nocini a confronto". In questo caso la consegna dei campioni dovrà avvenire entro l'11 giugno.

[www.festartusiana.it](http://www.festartusiana.it)

*Foto in alto: Casa Artusi  
a Forlimpopoli (FC).*

*Foto in basso a destra:  
l'edizione 2017 di Sana a Bologna*

## ANTEPRIMA SANA A BOLOGNA DAL 7 AL 10 SETTEMBRE

Compie trent'anni il Salone del naturale, la più importante manifestazione italiana dedicata all'alimentazione e agli stili di vita green, organizzata da BolognaFiere, in collaborazione con FederBio. Tra le novità dell'edizione 2018 un *layout* rinnovato, articolato su 7 padiglioni, tutti al piano terra e collegati tra loro dai due ingressi aperti al pubblico: Ovest Costituzione e Ingresso Nord, adiacente al parcheggio multipiano.

Saranno quattro i padiglioni (il 21 e il 22, il 31 e il 32) dedicati all'alimentazione biologica, settore in continua espansione, che ospiteranno le aziende che espongono prodotti biologici certificati. Il settore dedicato ai cosmetici naturali e biologici, ai prodotti per la cura del corpo ed agli integratori sarà ospitato nei padiglioni 25 e 26, una nuova location per questo comparto, in grado di accogliere un numero crescente di espositori.

Sana 2018 presenterà una nuova location anche per il *Green Lifestyle*: il settore dedicato ad uno stile di vita ecologico, sano e responsabile sarà ospitato nel padiglione 19.

Sono state 920 le aziende che hanno partecipato alla scorsa edizione di Sana (+10), su una superficie espositiva di 22.000 mq (+ 13%); 70 gli appuntamenti tra convegni, workshop e presentazioni; oltre 2.500 gli incontri tra le aziende e i buyer internazionali in arrivo da 30 Paesi (+11%).

[www.sana.it](http://www.sana.it)

