

Appuntamenti

GONZAGA (MN), 17-19 GENNAIO AL VIA FORAGRI EXPO, FIERA DELLE ENERGIE RINNOVABILI IN AGRICOLTURA

È uno dei primissimi appuntamenti del calendario fieristico 2014. Il salone nazionale delle energie rinnovabili, con un'ampia area espositiva dedicata all'energia solare, al

fotovoltaico e al biogas, si svolgerà nei padiglioni di Fiera Millenaria. In occasione dell'11ª edizione, convegni, corsi, seminari e workshop arricchiranno l'offerta di Foragri Expo e costituiranno un ulteriore richiamo nei confronti di tecnici e operatori del settore. Consolidato punto di forza della manifestazione è la concomitanza con Bovimac, un qualificato riferimento per l'allevamento bovino ed il comparto della meccanizzazione agricola, che nella scorsa edizione aveva raggiunto le 10 mila presenze. Ingresso gratuito. Info: tel. 037658098 - Fax 0376528153 - info@fieramillenaria.it - www.fieramillenaria.it ■

News

TRADIZIONI CULINARIE APRE A BOLOGNA LABOTTEGADEI PORTICI: IL TORTELLINO È STELLATO

Parte sotto le Due Torri un importante progetto di cultura culinaria. I Portici Hotel di via Indipendenza e il suo ristorante hanno inaugurato *labottegadeiportici*, un'innovativa esperienza di cucina contemporanea e un negozio-laboratorio reale e virtuale, che dedica uno spazio unico alla pasta fresca "stellata", scegliendo il tortellino di Bologna quale prodotto ideale capace di legare la tradizione in cucina all'identità della città.



Taccuino

- Ad **Angers** (Francia), dal **14 al 16 gennaio 2014**, si svolgerà il **Sival**, salone sulle produzioni vegetali. www.sival-angers.com
- A **Berlino** (Germania) dal **17 al 26 gennaio 2014** apre l'**Internationale Grüne Woche**. www.gruenewoche.de ■

Qui da martedì a sabato, dalle ore 10.00 alle 20.30, e la domenica fino alle 13.00, si preparano tortellini e tagliatelle "stellate" per una clientela composta, tra gli altri, dagli ospiti dello stesso hotel, dai bolognesi residenti nei pressi del centralissimo locale e anche da molti clienti di passaggio. Molto apprezzata è la versione *take-away* del tortellino felsineo nel classico brodo di manzo, preparata in un innovativo barattolo di doppio cartone alimentare da 500 ml studiato appositamente per contenere alimenti caldi. *labottegadeiportici* è anche uno spazio web dove è possibile acquistare on-line. Una modalità che labottegadeiportici.com ha scelto per esportare in tutto il mondo il buon gusto della gastronomia bolognese e italiana.

IMOLA SFIDA FRA I MIGLIORI VINI ROMAGNOLI: CHIUDONO I "GIOVEDÌ DA INTENDITORI"

Zucca, castagne, Novello e Cagnina: si conclude il prossimo 5 dicembre la rassegna i **Giovedì da intenditori** all'Osteria del Giove a Imola (BO) con la seconda edizione del ciclo di serate promosse dal Consorzio Appennino Romagnolo, nato nel dicembre 2010 e con sede a Castrocara. Un modo per promuovere la cultura del cibo e del vino, molto apprezzato nella prima edizione che ha registrato oltre 800 partecipanti da tutta la Romagna. Cinque serate, venti cantine delle colline romagnole, un simpatico gioco per conoscere da vicino i vini e i prodotti tipici del nostro territorio. Le serate propongono una tipologia di vino a tema di quattro cantine diverse, abbinato a un piatto che farà da *trait d'union* della serata. Semplice lo svolgimento, dell'evento "aperto" da un aperitivo, con stuzzichini e un primo assaggio delle quattro cantine, con etichetta scoperta in modo da prendere confidenza con i vini in degustazione. Al termine della serata gli intenditori vengono premiati con degli omaggi: chi indovinerà tutti e quattro i vini porterà a casa due bottiglie di vino e un buono sconto; 2 su 4 una bottiglia di vino; 1 su 4 un tappo salva-vino. Info: tel. 0542 631541. ■