

Appuntamenti

CASTELFRANCO EMILIA (MO)
25-26 GIUGNO
**LAMBRUSCO PROTAGONISTA
NEL PARCO DI VILLA SORRA**



Una grande festa per dare valore e visibilità al vino emiliano per eccellenza. Questa la *mission* del "Festival del Lambrusco" che si terrà all'interno di Villa Sorra, dopo la presentazione al recente Vinitaly. A suggellare l'evento, la *lectio magistralis* dello storico Valerio Massimo Manfredi che (pomeriggio di domenica 26) parlerà dell'importanza del vino nella nostra storia.

Durante la due giorni di degustazioni, si terrà anche la manifestazione "La Guazza di San Giuseppe": gli studenti dell'Istituto agrario Spallanzani di Castelfranco Emilia saranno i protagonisti dei tour guidati nelle vigne didattiche, con la mietitura dei grani antichi e la vendita del "Pane di Villa Sorra". La professionalità e l'eleganza del servizio vini saranno garantite dai sommelier della delegazione modenese dell'Ais. Fra i supporter della manifestazione non poteva mancare il Consorzio Marchio Storico Lambruschi Modenesi. Organizzazione dell'evento a cura di Conosci Modena. Ingresso 8 euro con diritto a cinque degustazioni. festivaldellambrusco.it

FORLIMPOPOLI (FC),
25 GIUGNO-3 LUGLIO
**FESTA ARTUSIANA NEL NOME
DELLA LOTTA ALLO SPRECO**

Torna la festa in onore di Pellegrino Artusi. Guai però a considerarla come momento di sola degustazione e abbondanza. In questa XX edizione il filo conduttore sarà l'uso consapevole del cibo e, dunque, la lotta allo spreco e l'utilizzo degli avanzi.

Quest'anno l'omaggio è a Olindo Guerrini nel centenario della morte con un convegno che ricorda l'ami-

cizia tra l'intellettuale romagnolo e il gastronomo di Forlimpopoli: "Artusi, Guerrini e la rifondazione della cucina italiana". Sabato 25 giugno a Casa Artusi si ritroverà il meglio della cultura gastronomica italiana per una riflessione a tutto campo sulla cucina sostenibile: Massimo Montanari, Alberto Capatti, Piero Meldini, Andrea Segrè, Roberto Balzani, Lisa Casali.

In programma anche una mostra delle lettere fra l'autore dell'*Arte di utilizzare gli avanzi* e Artusi, documenti preziosissimi e inediti, recuperati di recente grazie alla donazione della famiglia Santini di Cesena alla Biblioteca Comunale che conserva un patrimonio ragguardevole di oltre 2.000 lettere.

Tra le tante iniziative, dalle ore 19 alle 20, Casa Artusi propone gli *App-eritivi*, *App di buone letture e buon cibo*, spazio per presentare libri e autori che parlano di cibo, sostenibilità e cucina territoriale.

Info: tel. 0543-749234-5 - festartusiana.it

News

IN EVIDENZA

Bologna, 14-16 giugno - Apre il convegno nazionale di agrometeorologia sul tema "Nuove avversità e nuovi servizi per gli agroecosistemi". Info: tel. 011.4325037.

IMOLA BIO E SOSTENIBILE LA FIERA AGRICOLA DEL SANTERNO

L'area dedicata al biologico e sostenibile sarà la novità della 6ª edizione della Fiera agricola del Santerno (17-19 giugno nel parco del complesso "Sante Zennaro" a Imola) che l'anno scorso contò quasi 30 mila visitatori. Organizzata dall'Amministrazione comunale, congiuntamente al Consorzio utenti Canale dei Molini e in collaborazione con le associazioni agricole del territorio, la manifestazione offrirà ai visitatori ampi spazi espositivi, degustazione e vendita di prodotti agricoli e agroalimentari delle aziende agricole produttrici, la mostra mercato del florovivaismo, macchine e attrezzature per l'agricoltura, prodotti per il giardinaggio e la zootecnia, nonché l'artigianato locale strettamente legato al settore agricolo. In programma anche le mostre delle razze zootecniche autoctone regionali con le rassegne dedicate al cavallo Bardigiano e all'asino Romagnolo. Sabato raduno nazionale del Club Italiano del cane Lagotto. Ingresso gratuito. Info: comune.imola.bo.it - facebook.com/FieraAgricolaDelSanterno

ANTEPRIMA MACFRUT, CAMBIA LA DATA: A MAGGIO L'EDIZIONE 2017

Otto padiglioni, due in più rispetto alla prima edizione riminese del 2015. Ma la vera novità di Macfrut 2017 sta nella collocazione nel calendario fieristico, più preci-

samente dal 10 al 12 maggio. Lo ha deciso il Comitato Macfrut nella riunione dello scorso 21 marzo. Una novità che in realtà è un ritorno al passato: come ha notato Renzo Piraccini, presidente di Macfrut, maggio è stato per 24 edizioni il mese di svolgimento della rassegna, che è stata spostata a settembre dal 2008. Con questa scelta la manifestazione si pone in posizione baricentrica rispetto agli altri eventi internazionali del settore. Una decisione importante, soprattutto se si guarda all'accelerazione impressa da Cesena Fiera nel percorso di internazionalizzazione: nell'edizione 2016 (14-16 settembre) è prevista infatti la presenza di un migliaio di buyer da tutto il mondo provenienti da ben cinque continenti. Sul piano nazionale, Macfrut viene incontro alle richieste degli operatori che chiedevano lo spostamento della kermesse in un periodo più agevole per le loro esigenze di business.

Intanto si lavora già all'edizione 2016. Fra le presenze di prestigio annunciate quella del gruppo tedesco Rewe, uno dei grandi player della distribuzione europea, all'esordio in questa manifestazione con uno spazio espositivo e una convention insieme ai propri fornitori del bacino del Mediterraneo.

IN MOSTRA A BUDRIO

CER: ATTREZZATURE IRRIGUE PER TECNICI E AGRICOLTORI



Ritorna un tradizionale appuntamento del Canale Emiliano-Romagnolo (Cer). Per gli agricoltori e i tecnici che operano nel settore dell'irrigazione c'è infatti la possibilità di visitare il campo mostra delle attrezzature irrigue che si trova presso l'azienda Idice, in località Riccardina, nel comune di Budrio (Bo). Il campo è aperto a tutti. Si troveranno in esposizione i modelli di erogatori (gocciolatori e spruzzatori) e di ali gocciolanti più diffusi sul mercato, linee a pioggia fisse e mobili con relativi irrigatori, apparecchiature per il

pompaggio, filtraggio e fertirrigazione. Questi i prossimi appuntamenti: 10 giugno; 23 settembre; 7-14-21-28 ottobre; 11 novembre. Visite guidate alle ore 9,30.

Per informazioni: consorzioicer.it; Roberto Genovesi 051/4298811 - 3355985475. **Come arrivare:** autostrada A13 fino all'uscita Bologna Interporto, poi direzione Bagnarola di Budrio e Mezzolara. Il campo è all'incrocio tra via Riccardina e via S. Zenone.

CHEFTOCHEF

UN ANNO DI CUCINA D'AUTORE CON PARMA CAPITALE UNESCO

Ripercorrere idealmente il viaggio lungo la via Emilia, da Rimini a Piacenza attraverso le eccellenze in tavola: questo il cuore del programma di attività 2016 dell'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi. In particolare questo percorso celebrerà anche l'incoronazione di Parma a "Città creativa Unesco per la gastronomia", capofila della rete regionale delle 12 "Città della gastronomia CheftoChef" che s'impegnano a far crescere la qualità della gastronomia nei loro territori. I dodici comuni coinvolti sono: Argenta (Fe), Bagno di Romagna (Fc), Bologna, Bomporto (Mo), Borgonovo Val Tidone (Pc), Cesenatico (Fc), Fiorenzuola (Pc), Parma, Polesine Zibello (Pr), Roncofreddo (Fc), Russi (Ra), Valsamoggia (Bo).

Le Festemercato costituiranno l'appuntamento annuale e principale delle "Città della Gastronomia CheftoChef". Eventi locali unici come "Chefalmassimo" della famiglia Zivieri a Monzuno (Bo), la Festa-mercato dei Salumicotti di Russi (Ra) e il tOur-tlen a Bologna e Modena. Il prossimo appuntamento è con Al Mèni a Rimini (18-19 giugno). Fra gli obiettivi dell'associazione anche il primo Atlante Gastronomico della food valley, progetto realizzato assieme a Confagricoltura, Crpa, Crpv. cheftochef.eu

IN VINO SATYRA

Carta stampata, web, fumetti. Molti gli artisti che hanno proposto le loro creazioni a contenuto satirico durante la prima edizione di In Vino Satyra, rassegna che si è svolta a Bologna il 23 e 24 aprile scorsi. L'arte enologica si è sposata con la sagacia della satira, in un contesto che ha valorizzato i piccoli produttori biologici e biodinamici. Ventidue i vignaioli presenti in rappresentanza di 15 regioni italiane. Nella foto: un'opera di Giuseppe La Micela.

