

IL BUONGUSTAIO

FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA
TRA CULTURA, SPORT, NATURA E FOOD&WINE

Come ogni anno, sabato 15 e domenica 16 settembre per turisti, appassionati di vino o semplici curiosi torna il Festival Franciacorta in Cantina. Un intero programma pensato per vivere in compagnia attività che variano tra cultura, sport, natura e ovviamente food&wine. I visitatori potranno scoprire il territorio attraverso le svariate proposte della Strada del Franciacorta: dai tour in bus, ai percorsi di trekking o in bicicletta, passando per le visite di abbazie, borghi, palazzi, ville, giardini e riserve naturali. Le visite in cantina, fiore all'occhiello del Festival, daranno l'opportunità di esplorare le cantine e degustare le diverse tipologie di Franciacorta con abbinamenti creati ad hoc.

Sul sito www.festivalfranciacorta.it sarà possibile visionare il programma completo del Festival, conoscere i programmi delle singole cantine, le tipologie

di eventi, i costi di ingresso di ognuna e consultare i pacchetti di escursione nel territorio proposti dalla Strada del Franciacorta.

La prenotazione delle visite è obbligatoria contattando direttamente le cantine.

MANGIARE CON GUSTO
E VIVERE 100 ANNI

La Cucina del Senza® nasce da un'idea di Marcello Coronini che la presenta al Congresso di Alta Cucina di Gusto in Scena nel 2014. Realizza piatti gustosi e saporiti senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero e si basa sul concetto: qualità = gusto = salute. Nel 2016 esce il libro di Marcello Coronini La Cucina del Senza® (edizioni Feltrinelli-Gribaudo) e dal suo successo deriva: **Mangiare con Gusto e Vivere 100 anni**. Gli autori, **Lucia e Marcello Coronini**, giornalisti, critici gastronomici e compagni di vita amano definirsi due cuochi di casa. **Mangiare con gusto e vivere 100 anni** si distingue dal primo libro perché gli autori eliminano nei piatti così detti "salati" in contemporanea sale e grassi aggiunti ed utilizzano 80 ingredienti SALVAVITA scelti in funzione delle singole ricette oltre a soluzioni innovative e di grande semplicità. **Mangiare con Gusto e vivere 100 anni** inserisce nelle settanta ricette studiate dagli autori 80 salvavita e riporta una dettagliata descrizione sulle loro proprietà e sui benefici per la salute, i dati sono tratti da autorevoli istituti e pubblicazioni nazionali e internazionali. Per facilitare la consultazione i SALVAVITA sono messi in ordine alfabetico, dando modo al lettore di sceglierli con facilità e diventare protagonista nell'utilizzo in cucina di quelli che preferisce. Alcuni salvavita sorprenderanno il lettore tipo il caffè che non ci si aspetta o la barbabietola che tutti ritengono ricca di zucchero, mentre in realtà ne contiene solo 4 g su 100, e poi il capperone che ha proprietà incredibili e per finire il cioccolato fondente e la senape "autentica".



MASI CON GUSTO

È disponibile gratuitamente su richiesta "Masi con gusto 2018/2019", la nuova guida pubblicata da Gallo Rosso, con i 42 "Hofschank" e "Buschenschank", cioè le osterie contadine, più invitanti dell'Alto Adige dal punto di vista della gastronomia e del mangiare e bere bene. Composta da 84 pagine, la 15ª edizione di questo catalogo, oltre a brevi cenni storici e culturali altoatesini, fornisce le indicazioni per raggiungere le osterie contadine, gli orari e le eventuali richieste di prenotazioni, oltre ovviamente alle informazioni sul tipo di menu e di specialità che le osterie propongono agli ospiti.

Nel catalogo di quest'anno è inserito un nuovo Hofschank, Mesc da Paratoni a Santa Cristina, un maso posto sotto tutela che risale al 1232, recentemente riconvertito ad osteria contadina. All'osteria Mesc da Paratoni si serve un menu fisso che varia in base alle stagioni che contiene appetitosi piatti come gulasch con carne di manzo di produzione propria, carne di vitello e di coniglio, zuppa di fieno o di ortiche, Blattlen con crauti, Pressknödel, mezzelune agli spinaci e dolci e torte fatte in casa.

Info: www.gallorosso.it

MANGIACINEMA
ALLA QUINTA EDIZIONE

Dal 26 settembre al 3 ottobre 2018 a **Salsomaggiore Terme (Parma)** si terrà la quinta edizione di **Mangiacinema - Festa del cibo d'autore e del cinema goloso**. E sarà, come sempre, un'imperdibile e stuzzicante settimana tra degustazioni gratuite, show cooking, proiezioni appetitose e tantissimi incontri con artisti del gusto e dello spettacolo. **Oltre cinquanta eventi**, tutti a ingresso libero per il pubblico, negli otto giorni del Festival più goloso d'Italia. Dopo gli omaggi a Tognazzi nel 2014, Totò nel 2015, Sordi nel 2016 e Fellini lo scorso anno, questa edizione della kermesse diretta dal giornalista **Gianluigi Negri** è caratterizzata da un Evento speciale: i 50 anni di cinema dei **fratelli Pupi e Antonio Avati**.

Il regista e il produttore bolognesi iniziarono la loro carriera il 18 settembre 1968 con "Balsamus, l'uomo di Satana". Salsomaggiore si prepara a celebrarli con diverse iniziative, dopo che lo stesso Pupi Avati fu uno dei protagonisti della prima edizione di Mangiacinema nel 2014. Il grande maestro del cinema italiano sta per iniziare le riprese del suo nuovo lavoro per il grande schermo, "Il signor Diavolo", proprio in questo periodo.

I PROTAGONISTI

Mangiacinema si distingue dai vari festival legati al cibo perché il pubblico diventa protagonista

assoluto di tanti assaggi diversi ogni giorno, in compagnia di numerosi attori, registi, musicisti, chef e intellettuali. Con questa formula originale e molto coinvolgente, che negli anni è diventata un vero e proprio stile (mutuato da Mangia come scrivi e approdato sul palco di un teatro italiano grazie a Mangiamusica nel 2016 a Fidenza), nella città termale andrà in scena lo spettacolo del gusto. Visitatori e turisti potranno così godere di momenti di "seduzione", grazie ai cibi d'autore e alle prelibatezze che verranno loro servite.

GLI EVENTI

Fondamentale, come sempre, è la partecipazione dell'**Istituto Alberghiero "Magnaghi"**, con i suoi studenti ed il corpo docente: saranno loro a "guidare" le attese degustazioni che il Festival, voluto dal Comune di Salsomaggiore, offrirà al pubblico. Gli eventi si svolgeranno tra le Terme Berziera, il Cinema Odeon e le Terme Baistrocchi. Ne saranno protagonisti i migliori artisti del gusto del Made in Salso, affiancati da grandi nomi delle Terre Verdiane e della Food Valley. "Gli artisti del gusto con le loro creazioni golose - anticipa



Da sx Gianluigi Negri, Wilma de Angelis e Daniele Persegani

il direttore artistico Gianluigi Negri - verranno 'abbinati', come sempre, a importanti personaggi dello spettacolo e della cultura. Mangiacinema si riconferma una festa per gli occhi (con diverse proiezioni) e per il palato, unica nel suo genere, nella quale si può assaporare, fino in fondo, dal primo all'ultimo evento, senza sovrapposizioni". Tra gli appuntamenti da non perdere, la **cena di gala del giovedì** dedicata ai fratelli Avati (con diversi show cooking durante la serata, tra i quali quello dell'attore e chef Vito), i famosi laboratori **"Crea & Gusta"** per turisti e appassionati di cucina, la festa di apertura all'Odeon nella quale il pubblico cenerà al cinema con le pizze alte di Salsomaggiore del **Ristorante L'Incontro** e la gran chiusura (sempre all'Odeon) con il maxi buffet degli artisti del Made in Salso, "guidato" dal **Km90**, ristobottega emiliana con sede a 100 metri dal casello di Fidenza. La "buona visione" e il "buon appetito", per il quinto anno, a Mangiacinema si augurano con un'unica parola: #guardagustagodi. Info: www.mangiacinema.it