

# Dall'Appennino a Curiosa le eccellenze della cucina emiliana

Ricco il calendario delle dimostrazioni e degustazioni in programma nello spazio Slow Food

**A** CURIOSA – Idee Atmosfere Sapori in Fiera, la mostra mercato organizzata da ModenaFiere che si tiene presso il quartiere fieristico di Viale Virgilio, è presente

quest'anno anche una rappresentanza di Slow Food, la ben nota associazione, fondata da Carlo Petrini, che in tutto il mondo si occupa della tutela e valorizzazione dei prodotti tradizionali e di qualità della

terra e del buon cibo, secondo lo slogan coniato dal fondatore "Buono, Pulito e Giusto". Quasi a preparazione ed anticipazione della giornata di Terra Madre che viene organizzata e celebrata su scala mondiale sabato 10 dicembre, Slow Food porta in fiera nelle giornate immediatamente precedenti una rappresentanza di produttori e di prodotti di eccellenza del territorio del Frignano: saranno presenti le "rezdore" di Pompeano, che tireranno la sfoglia in diretta e coinvolgeranno il pubblico per apprendere i segreti della buona pasta fatta in casa, con la partecipazione a mini corsi dove ognuno potrà imparare ad impastare, usare il mattarello e chiudere i tortellini a regola d'arte; verrà presentato ed assaggiato il Parmigiano Reggiano Biologico di montagna fatto esclusivamente con latte di Vacca Bianca Modenese; si potrà conoscere e degustare una novità della gastronomia modenese, il Cotechino del Patriota realizzato in occasione del 150° anniversario dell'unità d'Italia.

Ci sarà poi la possibilità di assistere e partecipare direttamente alla preparazione ed alla finitura del salame, macinatura, salatura, insaccamen-



to, conoscendo da vicino i tanti piccoli segreti dell'arte del norcino. Verranno poi organizzate serate di degustazione particolari e piccoli laboratori del gusto. Uno spazio particolare sarà riservato all'organizzazione toscana di "Vivere l'Appennino". Ecco il programma delle dimostrazioni e/o degustazioni che

si terranno a CURIOSA nello spazio Slow Food, con la collaborazione dei produttori collegati: oggi degustazione guidata di prodotti del Frignano a cura della Locanda Bellavista di Lama Mocogno; domani 6 dicembre presentazione di prodotti del territorio a cura di Vivere l'Appennino Montecatini; mercoledì 7 dicembre, a

cura dell'Acetaia "La Noce", laboratorio balsamico - presentazione e degustazione guidata di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena prodotto nel Frignano; giovedì 8 dicembre, a cura dell'Azienda Agricola Cura Natura, presentazione del Cotechino del Patriota, creato per i 150 Anni dell'Unità d'Italia.

## L'ARTE IN CUCINA: CREARE CON LA FRUTTA

Un ravanello che si trasforma in un topolino, una carota che diventa una rosa, una rapa che si muta in dalia... Non è magia, e nemmeno un film d'animazione alla Walt Disney: è il frutto della maestria dei maestri intagliatori di frutta e verdura Luigi Colombini e Franco Capitani, protagonisti anche quest'anno con la loro simpatia della bella iniziativa "Arte in cucina" organizzata da FIESA Confesercenti, che dopo il grande successo dello scorso anno viene riproposta nell'ambito di CURIOSA. Ventisette mini corsi della durata di un'ora circa l'uno realizzati nel corso dei sei giorni d'apertura della manifestazione al costo di 12 euro a persona per imparare l'arte dell'intaglio della frutta e della verdura, per stupire con insolite creazioni amici e famigliari per le prossime festività natalizie e per mettere alla prova la propria abilità manuale per ottenere risultati curiosi e divertenti. Ecco il calendario dei corsi fino a giovedì prossimo: domani 6 e mercoledì 7 dicembre alle ore 15.30, 17 e 18.30; oggi e giovedì 8 dicembre alle ore 11, 12.30, 14, 15.30, 17 e 18.30. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Per info e schede d'iscrizione rivolgersi alla dottoressa Rosanna Spinelli di Confesercenti allo 059/892603 e a Luigi Colombini presso il Club Intagliatori Città di Modena "Il grappolo" allo 059/390311, o direttamente presso lo stand FIESA Confesercenti all'interno della manifestazione.



Un ravanello che si trasforma in un topolino, una carota che diventa una rosa, una rapa che si muta in dalia... Non è magia, e nemmeno un film d'animazione alla Walt Disney: è il frutto della maestria dei maestri intagliatori di frutta e verdura Luigi Colombini e Franco Capitani, protagonisti anche quest'anno con la loro simpatia della bella iniziativa "Arte in cucina" organizzata da FIESA Confesercenti, che dopo il grande successo dello scorso anno viene riproposta nell'ambito di CURIOSA. Ventisette mini corsi della durata di un'ora circa l'uno realizzati nel corso dei sei giorni d'apertura della manifestazione al costo di 12 euro a persona per imparare l'arte dell'intaglio della frutta e della verdura, per stupire con insolite creazioni amici e famigliari per le prossime festività natalizie e per mettere alla prova la propria abilità manuale per ottenere risultati curiosi e divertenti. Ecco il calendario dei corsi fino a giovedì prossimo: domani 6 e mercoledì 7 dicembre alle ore 15.30, 17 e 18.30; oggi e giovedì 8 dicembre alle ore 11, 12.30, 14, 15.30, 17 e 18.30. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Per info e schede d'iscrizione rivolgersi alla dottoressa Rosanna Spinelli di Confesercenti allo 059/892603 e a Luigi Colombini presso il Club Intagliatori Città di Modena "Il grappolo" allo 059/390311, o direttamente presso lo stand FIESA Confesercenti all'interno della manifestazione.