



gustAppunto



Tipicità le Marche in mostra (FM)

Appuntamento a **Fermo dal 15 al 17 marzo**, con Tipicità, vetrina delle **eccellenze alimentari Made in Marche**. Teatro dei Sapori, l'enoteca delle Marche, la cucina a vista dell'Accademia e la sala convegni, sono i luoghi dove vivere l'evento. Tra le diverse manifestazioni, **Stoccafisso senza frontiere, Pane & Pani, Il Verdichio**. Prelibatezze enogastronomiche e percorsi turistici inediti, con la possibilità di conoscere anche le aziende più quotate e **scoprire paesaggi e borghi agricoli**. Grande spazio al biologico. **Previsi oltre 60 eventi, con incontri e approfondimenti**. Ospite d'onore dell'edizione 2014 il Sudafrica.
Info: 0734225237

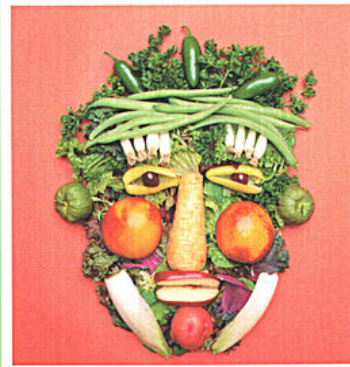
appuntamenti

L'Anima del cibo (GE)

Il Dipartimento di Antichità, Filosofia e Storia dell'Università degli Studi di Genova, in collaborazione con *La Storia in Piazza* edizione 2014, organizza, per il **31 marzo**, una giornata di studi dedicata a **indagare il rapporto con il cibo** seguendo diverse linee di indagine. Agli studiosi in ambito filosofico si affiancheranno **esperti di nutrizione e di storia delle religioni**, insieme a specialisti delle organizzazioni comunitarie per l'alimentazione e antropologi. Il cibo, quindi, non solo come strumento di sopravvivenza ma anche come **segnale di appartenenza**, come strumento di elevazione sociale ma anche di rifiuto, il cibo come resistenza.
Info: 0102099775

Fa' la cosa giusta (MI)

Dal **28 al 30 marzo** a **Fieramilanocity** c'è **Fa' la cosa giusta**, fiera nazionale del **consumo critico** e degli **stili di vita sostenibili**. Le anime dell'evento si evidenziano nel susseguirsi di **oltre 170 appuntamenti**, tra **tavole rotonde, convegni, laboratori e spettacoli** e nei **700 espositori** che danno vita alla mostra mercato costituita da **11 sezioni tematiche**. Tra le più interessanti il **Mangia come Parli** dove si potranno conoscere aziende agricole e distributori biologici e biodinamici, realtà che difendono la biodiversità, produttori locali a km zero, consorzi di tutela dei prodotti tipici. **Spazio anche al commercio equo e solidale e al turismo sostenibile**.
Info: 0289409670



Il sesto Sapore (VE)

Ritornano a marzo i **corsi base di cucina vegetariana e vegana** organizzati da **Il sesto Sapore**, associazione che promuove la **conoscenza dell'alimentazione salutare**, biologica al 100 %, senza l'utilizzo di solanacee. I corsi si terranno nella sede di **Spinea** per quattro giovedì consecutivi a **partire dal 6 marzo**. Verranno insegnate **tecniche base di cucina**, informazioni per la **corretta sostituzione degli ingredienti di origine animale** e sia ricette veloci sia piatti più elaborati. I corsi sono rivolti a vegetariani, vegani e a chiunque voglia scoprire sapori nuovi. Durante ogni lezione si degustano i piatti preparati. 150 euro è il costo per ogni corso.
Info: 3293651096



Gusto in scena (VE)

Un nuovo concetto di cucina, capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute: torna a Venezia **Gusto in Scena**, l'evento ideato e curato dal giornalista **Marcello Coronini**. L'appuntamento è **dal 16 al 18 marzo** alla **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia**. Questo evento lancia l'idea di una **cucina preventiva**, dove chef e pasticceri saranno chiamati a sostituire ingredienti di cui spesso si abusa in cucina. La sesta edizione, riproporrà la formula del tre eventi in uno: il congresso di alta cucina, **Chef in Concerto**; **I magnifici vini**, banco d'assaggio con cantine italiane e internazionali, **Seduzioni di gola**, rassegna di sfizi gastronomici.
Info: 041718234

AGITEST GLUTINE



Test di autocontrollo per rilevare il glutine in alimenti



Chiedilo in farmacia, parafarmacia e negozi specializzati

Duino Aurisina (TS)
www.kairosafe.it
Tel. 040 2907149-299502

