PER ESSERE SOCIO TI BASTANO 25€



SCEGLI LA TESSERA PIÙ ADATTA A TE:

SOCIO SLOW FOOD

25,00 €

Socio Slow Food

Sostieni le campagne per un cibo buono, pulito e giusto ed entri a far parte della rete di Slow Food.

SOSTENITORE SLOW FOOD

70,00 €

Socio Sostenitore

Oltre a essere socio, sostieni direttamente i nostri progetti sui quali sarai aggiornato. In più hai due libri: uno a tua scelta dal catalogo di Slow Food Editore, l'altro selezionato da noi.

TI ASPETTIAMO NELLO STAND DI SLOW FOOD
PER CONOSCERE L'ASSOCIAZIONE E DIVENTARE SOCIO.
DAL 6 AL 9 APRILE 2014 A VERONA PADIGLIONE 10 STAND E4 F4

Slow Food promuove il diritto al piacere, difende la centralità del cibo e il suo giusto valore.
Ne fa conoscere l'infinita diversità: una ricchezza che appartiene a tutti. Con Slow Food impari a riconoscere, scegliere e apprezzare il cibo vero, partendo dalla tavola e dalla gioia della convivialità.
Associandoti, sostieni i produttori virtuosi con mercati, eventi, Presìdi, guide, libri e attività didattiche.

Questo è il mondo Slow Food, fallo diventare anche tuo. Bastano 25 €.
Mangiare buono, pulito e giusto è un diritto che ci appartiene.

DIFENDI IL CIBO VERO.

COI DENTI.



FOTO MAURO FERMARIELLO

SLOW FOOD AL 48° VINITALY
IL VINO SECONDO SLOW FOOD
PROGRAMMA

TI ASPETTIAMO NELLO STAND DI SLOW FOOD
PER CONOSCERE L'ASSOCIAZIONE CON LE SUE ATTIVITÀ E LE SUE CAMPAGNE.
GLI APPUNTAMENTI ALL'INTERNO DELLO STAND SONO DEDICATI AI SOCI SLOW FOOD E AGLI OSPITI SU INVITO.
DAL 6 AL 9 APRILE 2014 A VERONA
PADIGLIONE 10 STAND E4 F4

Slow Food Italia
WWW.SLOWFOOD.IT

DOMENICA 6 APRILE

Ore 9,30 Colazione Slow con caffè, tè, prodotti di piccola pasticceria e prodotti dell'eccellenza gastronomica italiana.

Ore 11,00 "Slow Wine Magazine: The Next Big Thing" – Sala Salieri – Palexpo –1.
Slow Food Editore presenta la sua nuova rivista digitale pubblicata in tre lingue (inglese, italiano e tedesco). Il nuovo Magazine sarà dedicato esclusivamente al vino e avrà 6 uscite l'anno. Il primo numero è on-line dal 1° di aprile ed è scaricabile gratuitamente, i prossimi saranno acquistabili tramite abbonamento. I due curatori della rivista, Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni, presenteranno *Slow Wine Magazine*, in particolare i temi del numero di aprile: un lungo e particolareggiato itinerario sull'Amarone della Valpolicella, una retrospettiva sul Brunello 2001 con la descrizione di oltre 40 assaggi, una verticale dei vini bianchi della Cantina di Terlano e il Cerasuolo di Vittoria come nuova frontiera del vino italiano. Il primo numero è scaricabile gratuitamente: www.slowine.it.

Ore 11,00 "Lievito e Lieviti" - Spazio Osteria Slow Food – degustazione di pizze realizzate con le farine del Molino Quaglia in abbinamento con il Franciacorta Berlucchi.
Ospite della giornata **Antonio Pappalardo** (La Cascina dei Sapori – Rezano BS) che proporrà le seguenti degustazioni:
- Pizza in teglia alla romana imbottita con fiordilatte di Agerola, stracchino delle Pertiche aòte, radicchio tardivo abbrustolito e Guanciale nostrano;
- Pizza in teglia alla romana imbottita con fiordilatte di Agerola, Zucchine alla scapece, pera confit e Pecorino semi-stagionato di Pienza.

Ore 12,30 Pranzo con i Locali dell'Alleanza del Piemonte
Azienda Agrituristica Vallenostra - Mongiardino Ligure (Al)
Ristorante Albergo dell'Agenzia - Pollenzo (Cn)
Osteria dell'Arco - Alba (Cn)
I piatti dei **Locali dell'Alleanza** sono accompagnati dai vini della Cantina Petro Vaselo

Ore 15,00 Presentazione "Scuola di Cucina" – Spazio Osteria Slow Food – ideata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in collaborazione con Slow Food, e dei due ***Corsi di Cucina Slow*** della durata di un anno: un **Master in *Cucina Popolare Italiana di Qualità*** e un ***Master in the Slow Art of Italian Cuisine.*** Interverranno Paolo Ferrarini, Vittorio Fusari, Eugenio Signoroni, Galdino Zara.
- Seguirà una degustazione di oli lombardi e veneti selezionati dalla nuova "Guida agli extravergini 2014".

Ore 17,00 "Lievito e Lieviti"

LUNEDÌ 7 APRILE

Ore 9,30 Colazione Slow con caffè, tè, prodotti di piccola pasticceria e prodotti dell'eccellenza gastronomica italiana.

SLOW FOOD NASCE NEGLI ANNI "80 IMPEGNANDOSI NELLA DIFFUSIONE DELLA CULTURA DEL VINO DI QUALITÀ E DEL SUO TERRITORIO. IN QUESTI 30 ANNI HA SEGUITO L'EVOLUZIONE DEL SETTORE, SEMPRE ACCANTO AI PRODUTTORI VIRTUOSI UTILIZZANDO NUOVI LINGUAGGI E STRUMENTI DI COMUNICAZIONE. CON IL ProgettoVin SLOW FOOD CREA UN GRUPPO DI CANTINE INTERESSANTE A PROMUOVERE LA CULTURA DEL VINO BUONO, PULITO E GIUSTO

Ore 11,00 Presentazione "Valorvitis - Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto" – Spazio Osteria.
La conferenza presenterà il progetto VALORVITIS (www.valorvitis.com) e una sintesi dei risultati di ricerca fino ad ora ottenuti dalle università coinvolte (UNICATT; UNIMI, UNITO, UNITN, UNISG). Scopo del progetto è sviluppare una strategia integrata di recupero dei sottoprodotti dei processi di vinificazione e distillazione, per ridurne l'impatto ambientale e ottenere derivati ad alto valore aggiunto da impiegare come ingredienti per lo sviluppo di alimenti innovativi funzionali.

Ore 11,00 e 15,30 "Bread Religion Day" – Spazio Osteria Slow Food – degustazione del "panino d'autore" realizzato dai maestri panificatori selezionati da Molino Quaglia, con assaggi di diverse stagionature di MONTE VERONESE DOP e in abbinamento con il Franciacorta Berlucchi.
Si inaugura dallo Stand di Slow Food presente al VINITALY il "Bread Religion Tour".
Ospite della giornata **Renato Bosco** (SAPORE' – Pizza da Re – San Martino Buon Albergo – VR) che proporrà le seguenti degustazioni:
- Mozzarella di pane con farcitura di pomodoro e burrata pugliesi con acciuga di Sciacca;
- Doppio crunch di pizza con Monte Veronese dop d'allevo, luppolo selvatico, strapazzata di uova ed erbe aromatiche.

Ore 12,30 Pranzo con i Locali dell'Alleanza della Lombardia
In degustazione i piatti preparati da:
Hostaria Viola - Castiglione delle Stiviere (Mn)
Locanda delle Grazie - Curtatone (Mn)
Trattoria la Madia - Brione (Bs)
I piatti dei **Locali dell'Alleanza** sono accompagnati dai vini de Il Sannio, Consorzio Tutela Vini.

Ore 15,00 L'olio di varietà coratina in degustazione
- Spazio Osteria Slow Food - Granoro esprime il forte legame con il proprio territorio proponendo nella Linea Dedicato l'olio extra vergine di oliva monocultivar 100% "varietà coratina". L'Olio Extravergine di Oliva Dedicato è ottenuto da olive dell'azienda agricola Di Corato, coltivate nelle campagne che circondano il Castel del Monte, site nell'agro di Andria, zona di produzione olivicola tra le più prestigiose d'Italia.

TUTTI GLI APPUNTAMENTI SONO GRATUITI E RISERVATI AI SOCI SLOW FOOD E AGLI OSPITI

All'interno dello stand di Slow Food, verranno ospitati per i quattro giorni del VINITALY le interpretazioni culinarie di Renato Bosco, Gianni Dodaj, Antonio Pappalardo e Roberto Porcu. Da questi Maestri panificatori verranno realizzate diverse degustazioni del panino imbottito italiano in chiave gourmet presentato insieme alle pizze realizzate con la farina macinata a pietra del Molino Quaglia.

MARTEDÌ 8 APRILE

Ore 9,30 Colazione Slow con caffè, tè, prodotti di piccola pasticceria e prodotti dell'eccellenza gastronomica italiana.

Ore 11,00 "Lievito e Lieviti" - Spazio Osteria Slow Food
- degustazione di pizze realizzate con le farine del Molino Quaglia in abbinamento con il Franciacorta Berlucchi.

Ore 11,15 "Li chiamano territori emergenti: il Sannio ha spiccato il volo" - Laboratorio di degustazione Sala Tulipano – Palexpo –1.
Slow Wine è particolarmente attenta a valorizzare i territori in forte crescita qualitativa, quelle zone un po' meno conosciute, che però saranno i terroir del futuro. E il futuro secondo noi parlerà molto del Sannio e di due tesori ancora poco celebri per il grande pubblico degli intenditori di vino: Falanghina del Sannio DOP e Aglianico del Taburno Docg. In questa degustazione assaggeremo 4 bianchi e 4 rossi che racconteranno con chiarezza il Sannio. Ne parleranno Giancarlo Gariglio, curatore della guida Slow Wine, e Luciano Pignataro, responsabile di Slow Wine in Campania, Basilicata e Calabria.
In collaborazione con Il Sannio, Consorzio Tutela Vini.

Ore 12,30 Pranzo con i Locali dell'Alleanza della Toscana
Il Vecchio Mulino - Castelnuovo di Garfagnana (Lu)
Antico Ristoro Le Colombaie - San Miniato (Pi)
Antica Fattoria del Grottaione - Montenero di Castel del Piano (Gr)
I piatti dei **Locali dell'Alleanza** sono accompagnati dai vini della Cantina Bruni distribuiti da Araldica.

Ore 15,30 "Lievito e Lieviti" - Spazio Osteria Slow Food – degustazione di pizze realizzate con le farine del Molino Quaglia in abbinamento con il Franciacorta Berlucchi.
Ospite della giornata **Gianni Dodaj** (FANTASY – San Donà di Piave – VR) che proporrà le seguenti degustazioni:
- Pala romana con pomodoro San Marzano Presidio Slow Food, bufala artigianale, basilico fresco, olio EVO del Garda e frutto della stagione.
- Teglia con stracciatella pugliese pancetta di Sauris croccante, asparago verde e frutto di stagione.

MERCOLEDÌ 9 APRILE

Ore 9,30 Colazione Slow con caffè, tè, prodotti di piccola pasticceria e prodotti dell'eccellenza gastronomica italiana.

Ore 11,00 "Lievito e Lieviti" – Spazio Osteria Slow Food – degustazione di panini e pizze realizzati con le farine del Molino Quaglia in abbinamento con Franciacorta Berlucchi.
Ospite della giornata **Roberto Porcu** (La Plume – Peschiera del Garda – VR) che proporrà le seguenti degustazioni:
- Focaccia al cacao con Fiordilatte crema di zucca guanciale nocciole tostate;
- Pizza con fiordilatte pomodorini del Piennolo, alici di Cetara, zeste di limone caramellata all'olio del Garda.

Ore 12,30 Pranzo con i Locali dell'Alleanza del Veneto
Ristorante Corte Sconta - Este (Pd)
Enoteca Segreta - Verona (Vr)
Ristorante Erbecedario - Badia Calavena (Vr)
I piatti dei **Locali dell'Alleanza** sono accompagnati dai vini della Cantina Bolla.

Ore 15,30 "Lievito e Lieviti"

PARTNER:

CON LA PARTECIPAZIONE DI:

RINGRAZIAMENTI A:
Loison, Pistocchi, Lenti, Brazzale, Salumificio Marchisio

VISITA IL SITO WWW.SLOWFOOD.IT