



Appuntamenti *del gusto* di Pietro Cozzi



SETTIMANA DELLA BIRRA ARTIGIANALE 2-8 MARZO

QUALITÀ DA SPILLARE

Sette giorni e centinaia di occasioni per conoscere e apprezzare i tesori dei microbirrifici italiani

Solo ingredienti di prima scelta, nessun conservante, nessuna pastorizzazione e tanta passione: la birra artigianale è sinonimo di birra di qualità. Una storia di successo anche italiana, che ha visto nascere e crescere **600 piccoli produttori** in tutta la Penisola, molti negli ultimi anni. Qualcosa di molto diverso dalla birra industriale delle grandi multinazionali, una varietà di aromi e colori che si può scoprire alla Settimana della Birra Artigianale, organizzata dal blog **Cronache di Birra**. In programma centinaia di eventi, tutti gratuiti, che coinvolgono birrifici e associazioni di settore, pub e ristoranti, beershop ed enoteche. A Eataly **Bari** (5 marzo) si allestisce un menù di 4 portate con i giusti abbinamenti, curati dai **maestri birrai della Puglia**. A **Firenze** (7 marzo), raduno dei **collezionisti** di sottobicchieri, tappi ed etichette all'Autopark Hotel, a pochi minuti dall'aeroporto. Per gli **homebrewers**, quelli che la birra se la fanno in casa, l'appuntamento è ad **Atripalda** (8 marzo), nell'Avellinese, per un concorso internazionale a loro dedicato.

CALENDARIO EVENTI www.settimanadellabirra.it



MODENA 7-8 MARZO

LE PIAZZE DEL BIOLOGICO

Piazza Grande, piazza Torre, piazza XX Settembre e i dintorni si trasformano per due giorni nel quartier generale del biologico italiano. **Parva Naturalia** raduna l'eccellenza del settore: agricoltori, piccoli produttori, artigiani e vivaisti. Con un'attenzione particolare a **piante e sapori dimenticati**, legati al mondo rurale. **INFO** www.parvanaturalia.it

MILANO DAL 21 AL 22 FEBBRAIO

VINO SECONDO NATURA

Duecento vignaioli da tutto il mondo portano al palazzo del Ghiaccio i segreti e le migliori etichette delle loro aziende. Il primo **Salone Internazionale del Vino Artigianale** celebra i rossi e i bianchi ottenuti "secondo natura", senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi in vigna e di additivi in cantina; ingresso e degustazioni: 15 €. **INFO** www.livewine.it

NAPOLI 28 FEBBRAIO E 14 MARZO

SAPORI IN CORNICE

Alle Gallerie d'Italia di **palazzo Zevallos Stigliano**, "l'arte da gustare" non è solo una metafora. Le visite guidate si completano con **assaggi dei prodotti rappresentati sulle tele**. Appuntamenti il 28 febbraio con il baccalà e il 14 marzo con le leccornie della "dispensa contadina", dalle conserve alle marmellate; costo 8 €. **INFO** 800.45.42.29; www.gallerieditalia.com

MILANO FINO AL 22 FEBBRAIO

IN MEMORIA DI VERONELLI

La mostra **Camminare La Terra** ripercorre la vita e il pensiero del gastronomo ed editore Luigi Veronelli, scomparso nel 2004. Alla Triennale, l'allestimento fa dialogare fotografie, documenti, libri e video. È una ricostruzione della sua **straordinaria cantina**. Ingresso libero; degustazioni in tema ogni giovedì al Triennale DesignCafé. **INFO** www.camminarelaterra.it



Dall'alto: degustazioni alla Settimana della Birra Artigianale; zucche a Parva Naturalia, la fiera del biologico a Modena;

il Mercato Albinelli, sempre a Parva Naturalia; l'immagine guida della mostra dedicata a Luigi Veronelli.