

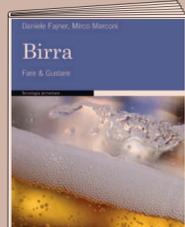
SISTEMA SOLE

IN LIBRERIA
Così si diventa bravi baristi



Per facilitare chi svolge o intende svolgere l'attività di barista, il primo volume della collana I libri di Bargiornale. In vendita a 29 euro

Tutte le ricette per la «bionda»



La birra è spesso considerata un prodotto industriale, ma farla in casa è più facile di quello che sembra: un libro con tutte le ricette codificate. In vendita a 15 euro

Il cioccolato è servito



Una full immersion globale nel cioccolato prodotto secondo le tradizioni italiane. Per gli appassionati 100 ricette per piatti golosi. In vendita a 18,50 euro

DIETA MEDITERRANEA

Il convegno oggi a Salerno

Realtà e prospettive della dieta mediterranea. Se ne discuterà oggi al castello Macchiaroli di Teggiano (in provincia di Salerno) a partire dalle 9:30. Sono previsti gli interventi, tra gli altri, del ministro delle Politiche agricole, Nunzia De Girolamo, e del presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo, Paolo De Castro. Parteciperanno anche esperti, imprenditori e i vertici delle associazioni di categoria dell'agricoltura e della distribuzione.

Feste del gusto

→ Estate enogastronomica

NORD

pagina 10

CENTRO E SUD

pagina 11

Giro d'Italia alla ricerca della sagra doc

Tra i «requisiti» il legame con il territorio e il coinvolgimento delle realtà locali

PAGINE A CURA DI Davide Paolini

Il periodo tra l'estate e l'autunno è il momento migliore per andar per sagre. Se ne trovano di tutti i tipi e per tutti i palati, spuntano, come funghi sotto gli alberi, nelle piazze dei comuni o nelle campagne fra i raccolti. Queste tradizionali manifestazioni sono in teoria votate alla celebrazione di chicche enogastronomiche e, se bene realizzate, sono utili per far conoscere le specialità locali e portare numerosi visitatori nei luoghi dove si svolgono.

Il problema è che, troppo spesso, capita di partire alla volta di località che promettono giornate intere dedicate alla celebrazione di un prodotto tipico e poi, giunti sul posto, di quel prodotto c'è giusto il nome in grande sugli striscioni promozionali. Il resto è un *bric-à-brac* condito con patatine fritte e birra annacquata alla spina.

Come fare allora a distinguere una sagra vera da una «tarocca»? Quali sono i principi a cui si deve ispirare per essere considerata autentica? Nel settembre 2010, durante la manifestazione «Territori in festival» a Montecatini Terme, ha visto la luce il primo «Manifesto per la sagra autentica», ovvero un documento che delinea i principi entro i quali una manifestazione enogastronomica popolare si può chiamare o meno sagra. Una sorta di bussola che serve a organizzatori e visitatori per mantenersi sulla giusta strada e distinguere all'orizzonte quelli che sono i miraggi dalle reali oasi di piacere.

Inanzitutto c'è il legame con il territorio. La sagra deve essere parte integrante dell'identità storica di una comunità e di un paese. In essa si intrecciano gastronomia, cultura, tradizione ed economia con l'obiettivo di salvaguardare, diffondere e promuovere il patrimonio territoriale. Inoltre, perché si possa definire «tradizionale» deve possedere almeno un passato di legame tra il prodotto e il suo territorio, documentato da tradizione orale e scritta.

Altro elemento di punta è ovviamente il cibo, il cui consumo collettivo e rituale è il motore propulsore della sagra. Cosa si mangia, come lo si prepara e consuma sono tutti aspetti che rimandano a un passato di vita comunitaria e a una cultura alimentare, segno di identità. Per questo la sagra deve somministrare piatti e ricette che abbiano come ingrediente principale il pro-

dotto di cui si fa promotrice.

Su tutte queste attività non dovrebbe esserci un fine speculativo, perché l'obiettivo è la valorizzazione del territorio e non il profitto. Gli eventuali utili devono essere reinvestiti in attività a favore della tutela e valorizzazione del patrimonio culturale immateriale. Solo in questo modo la sagra diventa opportunità per favorire il miglioramento dell'immagine della comunità, orgoglio di riuscire a sostenere un evento, di sviluppare nuove conoscenze e capacità, di stimolare lo spirito di partecipazione, aggregazione e appartenenza.

Occorre dunque che ci sia il coinvolgimento delle numerose realtà produttive e commerciali locali, nonché degli operatori del settore enogastronomico (quali produttori, artigiani, cuccinieri, ristoratori, baristi). Va ricercata una sinergia tra gli attori pubblici e privati coinvolti nella sagra, poiché il benessere e la soddisfazione di tutte le fasce della popolazione sono essenziali affinché la manifestazione si mantenga e cresca nel tempo. Meglio dunque se agli eventi centralizzati sono affiancati quelli dislocati presso luoghi di produzione, osterie, ristoranti, enoteche e trattorie.

È poi cosa sana che la sagra si svolga in un periodo limitato di tempo, il più possibile legato a cicli di produzione e consumo. Non importa se in città o in campagna, purché gli organizzatori vigilino sulla sicurezza degli ambienti e le norme igienico sanitarie.

Il personale addetto è un altro aspetto da non sottovalutare. Deve essere competente e dare informazioni corrette sul prodotto, magari raccontando aneddoti sulla sua storia ed esprimere il legame con la sua terra.

Infine c'è il rispetto. Perché se la sagra vuole raggiungere punte di virtuosismo non deve dimenticare di salvaguardare il territorio, facendo attenzione al suo impatto ambientale. Raccolta differenziata e impiego di materiale riutilizzabile, biodegradabile e di riciclo sono aspetti che danno un'anima ecologica a queste manifestazioni.

Questo speciale vuole proporre una selezione di sagre sparse lungo lo stivale nei mesi di agosto e settembre, privilegiando quelle che hanno lo scopo di valorizzare un prodotto locale e vantano anni di storia e accoglienza.

hanno collaborato

Elena Maccone e Cristina Rombolà

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ILLUSTRAZIONE DI STEFANO PIETRAMALA

Per gli enoappassionati. Già ad agosto eventi organizzati da associazioni e produttori vitivinicoli

Show, design e arte nelle cantine eccellenti

Anche il vino ha le sue feste che, per la maggior parte, aprono i battenti dopo la vendemmia. Gli enoappassionati però potranno trovare conforto anche ad agosto, in particolare la notte di San Lorenzo in cui «Movimento turismo del vino» e «Città del vino» (l'associazione dei comuni vitivinicoli d'Italia) organizzano «Calici di stelle», la manifestazione che fa brindare sotto la luce del firmamento nelle piazze e nelle cantine italiane. La filosofia è quella di abbinare il buon bere a spettacoli, design e arte, in tanti appuntamenti che, anche prima del 10 agosto, si tengono in tutta Italia, dalla Val d'Aosta alla Sicilia.

Per esempio il 6 agosto a Termoli Lido, ai piedi dello splendido centro storico di Termoli (Campobasso), nella distesa di spiaggia finissima Cala Sveva - dalla quale è possibile ammirare in primo piano gli storici trabucchi (strutture per la pesca, ndr) e il Castello Svevo - ci saranno musica dal vivo e i vini delle cantine molisane illustrati dagli esperti dell'Associazione italiana sommelier. Lo

NON SOLO CALICI

Un'occasione per scoprire etichette, segreti della preparazione e possibili abbinamenti, ma anche percorsi e cultura

stesso giorno, in Toscana - alla cantina Baldetti Alfonso di Cortona (Arezzo) - ci si potrà sdraiare sul prato ad aspettare le stelle cadenti lasciandosi cullare dalle note di un pianoforte. Il 9 nella cantina Marini Giuseppe a Pistoia, i vini dell'azienda saranno accompagnati dai piatti tipici del territorio, come panzanella, bruschette e crostini e a seguire degustazione di Vin Santo con cialde e brigidini.

Serata in stile verdiano in Campania, il 10 agosto a La Guardiense di Guardia Sanframondi (Benevento), dove, riprendendo il celebre brindisi in tempo di valzer del primo atto della Traviata, si potranno riempire i calici con i vini della cantina.

Serata astronomica invece quella programma in Piemonte per l'11 agosto: tra un brindisi e l'altro, alla cantina Pesce Federico a Silvano D'orba (Alessandria), si osserverà il cielo e si parlerà del fenomeno degli asteroidi.

Le date cult di settembre sono quelle dell'ultimo weekend, il 28 e il 29, corrispondenti al «Festival Franciacorta in cantina». L'appuntamento

nel noto territorio lombardo è il modo migliore per conoscere e scoprire il suo vino e i luoghi di produzione. Per neofiti e intenditori è l'occasione per approfondire i segreti dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, e visitare le cantine che organizzano percorsi di visita e degustazioni delle differenti etichette da loro prodotte.

Per quanti, invece, vorranno imparare ad abbinare il Franciacorta, ristoranti e agriturismi associati alla «Strada del Franciacorta» proporranno speciali menu della tradizione e originali creazioni, suggerendo abbinamenti con le tipologie brut, extra brut, satèn o rosé.

Tante e divertenti soluzioni sono state pensate anche per accogliere famiglie e gruppi di amici: tour in bus, itinerari di trekking, in bicicletta, in carrozza o in barca per raggiungere

attrattive culturali e paesagistiche come abbazie, borghi, ville e riserve naturali. I punti di riferimento saranno tuttavia le cantine che per l'occasione organizzeranno eventi artistici e gastronomici e apriranno i loro *caveau* per coinvolgenti degustazioni. Tra queste da segnalare l'iniziativa di Contadi Castaldi che ospita un evento legato alla pizza, per scoprirne i segreti di preparazione e cottura. Dall'eccellenza delle farine al lievito, dal tempo di cottura alla temperatura del forno, per arrivare alle materie prime: le regole per una grande pizza tradizionale, ma anche per una pizza di qualità aperta all'innovazione consapevole. Per scoprire che anche le bollicine sono una perfetta compagna per una buona pizza.

www.movimentoturismovino.it
www.festivalfranciacorta.it

Su internet. Approfondimento su diritti, obblighi e tutele dei viaggiatori

Per il turista il manuale anti-sorprese

Morena Pivetti

Con l'estate quasi arrivata al suo culmine per molti italiani è tempo di vacanze. E di partenze: in aereo, in treno, in traghetto, con l'auto propria o a noleggio, per raggiungere destinazioni nazionali ed europee, città d'arte o più esotiche mete transoceaniche.

Per evitare spiacevoli sorprese e difendersi nel caso qualcosa non vada per il verso giusto o semplicemente per organizzare al meglio spostamenti e soggiorni, è consigliabile raccogliere ora le informazioni necessarie. La Guida «Vademecum per le

vacanze - I diritti del consumatore» è in tre video che la arricchiscono sono uno strumento utile per districarsi nell'eventuale caos vacanziero. Quali sono i diritti di chi viaggia in aereo, treno o traghetto? Come funzionano i contratti per l'affitto delle case di vacanza? Come ci si tutela nel caso il cui l'alloggio o il trasporto non corrispondano a quanto pattuito? Come si acquista un pacchetto tutto compreso su internet? A queste e a molte altre domande la Guida+ dà una risposta, grazie agli articoli degli esperti che

approfondiscono i temi legati ai disservizi e alle frodi: la giurisprudenza ha chiarito che il risarcimento del danno da vacanza rovinata non ha bisogno di prove precise e circostanziate ma è sufficiente la mancata realizzazione della finalità turistico-vacanziera.

Perdita dei bagagli e overbooking, rimborso dei biglietti per ritardi e disservizi sono i temi più strettamente collegati ai trasferimenti in aereo, treno e nave, mentre chi preferisce viaggiare in auto troverà le informazioni sulle autostrade e i pedaggi, i numeri utili e di soccorso, le

patenti valide all'estero, l'autonoleggio e le assicurazioni.

Un capitolo è dedicato agli alloggi con l'analisi delle regole contrattuali che disciplinano i canoni d'affitto, la durata e gli obblighi di registrazione e di come funziona la multiproprietà. Per gli alberghi si esaminano la prenotazione, la caparra e le eventuali penali. Un altro capitolo si occupa degli acquisti online: permettono di velocizzare i tempi e confrontare i costi ma occorre stare attenti alle truffe e conoscere le norme che tutelano il compratore. Domande e risposte offrono le soluzioni di casi concreti.



Online. In vendita a 7 euro su www.ilssole24ore.com/guide/guidepiu

© RIPRODUZIONE RISERVATA