

# FORLÌ FIERA SAPEUR

27-28-29-30 gennaio 2012

9ª FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ e delle ATTREZZATURE PROFESSIONALI

## Comunicato stampa n.6 Ecosapeur

L'agricoltura biologica è un tipo di agricoltura che considera l'intero ecosistema agricolo, sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi e di organismi geneticamente modificati

La filosofia dietro a questo diverso modo di coltivare le piante e allevare gli animali non è unicamente legata all'intenzione di offrire prodotti senza residui di fitofarmaci o concimi chimici di sintesi, ma anche alla fondata volontà di non determinare nell'ambiente esternalità negative, cioè impatti negativi sull'ambiente a livello di inquinamento di acque, terreni e aria. Sapeur, sensibile a queste tematiche, ma soprattutto volendo rappresentare al meglio, l'enogastronomia made in Italy, propone i seguenti eventi :

### a) **Gabriella Zevi**

"Prometea" cucinare a 'fuoco spento'  
un rivoluzionario metodo di cottura.

Gabriella Zevi è una ricercatrice nel campo dell'antropologia medica. Scrittrice e giornalista, ha affrontato nel corso della sua vita molti e diversi argomenti, tutti aventi come comune denominatore il raggiungimento della salute psicofisica.

Scavando fra le abitudini dei nostri antenati, contadini in particolare, ha ritrovato un antico metodo di cottura, consistente nel tenere acceso il fuoco per pochi minuti e nel conservare poi il calore con appositi 'cappotti in feltro' (laddove le contadine del secolo scorso usavano semplicemente le coperte di lana.

In un incontro col pubblico, in cui Gabriella Zevi prenderà spunto dalla presentazione del suo libro dallo stesso titolo, per una chiacchierata a 360 gradi su salute, gusto e alimentazione.

Saranno preparate e degustate nel corso della giornata alcune pietanze cucinate con questa particolare tecnica

Organizzazione ROMAGNA FIERE srl

via Punta di Ferro 2 - 47122 Forlì - tel. 0543. 798466 / 777420 - fax 0543.778482 / 778510 - www.sapeur.it - info@sapeur.it

# FORLÌ FIERA SAPEUR

27-28-29-30 gennaio 2012

9° FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ e delle ATTREZZATURE PROFESSIONALI

b) **Jean Marie Ghidetti**, cuoco e giornalista enogastronomico, in collaborazione con l'**Associazione "Papillon"** presenta: incontro con i visitatori, con cucina e degustazione di piatti vegetariani a km zero. Abbinamento di vini.

Jean Marie Ghidetti, giornalista enogastronomico, scrittore, viene dalle esperienze di alimentazione salutista più radicali. Nel corso degli anni, ha maturato un punto di vista che mette in primo piano il sapore, il gusto, da cui fa discendere le scelte alimentari.

Ghidetti sostiene che mangiare è un'attività spirituale, psicologica, olistica, in cui l'aspetto materiale, pur importante, non può da solo determinare diete e scelte gastronomiche.

E' autore di due importanti libri-manuali di filosofia dell'alimentazione (ovviamente corredati di ricette e consigli pratici). E richiestissimo conferenziere

Nel corso degli incontri esporrà le sue idee, e con gli amici dell'associazione Papillon offrirà degustazioni esplicative.

Il **Club di Papillon** è un'associazione nazionale che ha come finalità la riscoperta dell'originalità di una cultura popolare attraverso il gusto. Fondato ad Alessandria il **19 giugno del 1992** dal critico enogastronomico Paolo Massobrio, il Club è oggi un movimento di consumatori con oltre **6.000 soci** e **50 sedi** dislocate nelle principali regioni italiane. Ogni club locale ha vita propria e organizza, nell'ottica di favorire un legame sempre più stretto con il territorio, incontri dedicati al gusto a 360°: dai corsi di cucina e di degustazione di vini, a serate culturali e tematiche incentrate su dettagliati argomenti enogastronomici.

Organizzazione ROMAGNA FIERE srl

via Punta di Ferro 2 - 47122 Forlì - tel. 0543. 798466 / 777420 - fax 0543.778482 / 778510 - www.sapeur.it - info@sapeur.it

# FORLÌ FIERA SAPEUR

27-28-29-30 gennaio 2012

9ª FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ e delle ATTREZZATURE PROFESSIONALI

## c) Ivana Carroli

"vegetariani gourmet",

i cibi della tradizione rivisti un'ottica vegetariana che esalta i sapori, anziché sacrificarli sull'altare del salutismo.

Ivana Carroli è una delle cuoche vegetariane più rinomate della Romagna.

Ha gestito per anni "Le streghe" (divenuto poi "da Babette" il notissimo ristorante vegetariano di Faenza.

Essere vegetariani, o più ancora vegani (stile di alimentazione che non prevede prodotti di origine animale) in Romagna è il massimo della sfida.

Fra baghini, pollastri e more romagnole, le abitudini di questa parte del mondo don talmente radicate che è difficile sfidarli.

Il vegetarianesimo ed il 'vegan' sono scelte etiche (e salutistiche) molto importanti, ma Ivana Carroli (per fortuna non solo lei...) riesce a coniugare questa scelta con il mangiar bene, anzi benissimo. Preparazione e degustazione di piatti vegetariani.

Terrà uno stage per i visitatori dedicato alla creazione di **'dolci e biscotti naturali'**, su ricette tratte dal suo libro dallo stesso titolo.