



Globoweb - TV

Il sito del Turismo e del Tempo Libero



Home Page | Hotel & Resort | In tavola | In cantina | Dolce Vita | Turismo e Viaggi | Recensione | Motori

Seleziona lingua ▼

Nome:*

E-Mail:*

Sito Internet:

Voto: ★ ★ ★ ★ ★

Messaggio:*

Parola di controllo:

W 5 S 3 6

Nessun commento

FOLIGNO CENTRO STORICO
26-29 SETTEMBRE 2013



IL FESTIVAL
TUTTO DA GUSTARE
#IPRIMIDITALIA

Barbanera dei cibi felici
Le ortaglie, i campi, il tempo, la luna negli almanacchi

Dal 26 al 29 settembre 2013, il festival "I Primi d'Italia" ospita una mostra della Fondazione Barbanera 1762 interamente dedicata al cibo, uno dei grandi temi che animano le pagine dell'Almanacco.

[Piantina](#)

Barbanera, l'almanacco più celebre e longevo d'Italia, dal 26 al 29 settembre si "mostra" a Foligno (PG) nell'ambito de "I Primi d'Italia", il festival nazionale dei primi piatti che da quindici anni richiama migliaia di buongustai in Umbria, in quella stessa città che diede i natali al leggendario filosofo e astronomo. L'esposizione, dal titolo "Barbanera dei cibi felici. Le ortaglie, i campi, il tempo, la luna negli almanacchi", sarà allestita al secondo piano dello storico palazzo Brunetti-Candiotti (dalle ore 16, ingresso libero).

Ideata dalla Fondazione Barbanera 1762, la mostra racconterà in modo accattivante la lunga affascinante storia che lega Barbanera al cibo, dall'orto al mercato e dalla cucina alla tavola. Tradizioni, stagioni, antichi consigli, ricette, curiosità e buone pratiche ritmate dalla luna, per un cibo felice, frutto consapevole di un uomo che conosce il tempo e vive in armonia con i ritmi del cielo e della terra.

La mostra dialogherà con tutti gli altri ospiti del Villaggio delle Tipicità Locali Umbre del festival dei primi piatti,

Dal 26 al 29 settembre 2013, il festival "I Primi d'Italia" ospita una mostra della Fondazione Barbanera 1762 interamente dedicata al cibo, uno dei grandi temi che animano le pagine dell'Almanacco.

Piantina

Barbanera, l'almanacco più celebre e longevo d'Italia, dal 26 al 29 settembre si "mostra" a Foligno (PG) nell'ambito de "I Primi d'Italia", il festival nazionale dei primi piatti che da quindici anni richiama migliaia di buongustai in Umbria, in quella stessa città che diede i natali al leggendario filosofo e astronomo. L'esposizione, dal titolo "Barbanera dei cibi felici. Le ortaglie, i campi, il tempo, la luna negli almanacchi", sarà allestita al secondo piano dello storico palazzo Brunetti-Candiotti (dalle ore 16, ingresso libero). Ideata dalla Fondazione Barbanera 1762, la mostra racconterà in modo accattivante la lunga affascinante storia che lega Barbanera al cibo, dall'orto al mercato e dalla cucina alla tavola. Tradizioni, stagioni, antichi consigli, ricette, curiosità e buone pratiche ritmate dalla luna, per un cibo felice, frutto consapevole di un uomo che conosce il tempo e vive in armonia con i ritmi del cielo e della terra. La mostra dialogherà con tutti gli altri ospiti del Villaggio delle Tipicità Locali Umbre del festival dei primi piatti, tra cui il Mercato delle Eccellenze Umbre (miele, zafferano, lenticchie, cereali, olio, vino, tartufo...), la mostra fotografica Fatti di Terra, le degustazioni e la Taverna curate dall'Università dei Sapori. In questo festival tutto da gustare, Barbanera porterà dunque il sapore e i sapori del

tempo, le condizioni climatiche che influenzano i raccolti, il calendario che scandisce l'arrivo dei cibi in tavola, suggerendo quegli "ingredienti" che rendono felici i piatti e chi li gusta. Il "calendario dei cibi felici", realizzato in collaborazione con l'Università dei Sapori di Perugia, sarà donato a tutti i visitatori della mostra, anticipando l'uscita del nuovo Almanacco 2014, in edicola a partire da novembre. Infine due importanti appuntamenti: sabato 28 settembre con lo storico Massimo Montanari, uno dei più grandi esperti al mondo di storia dell'alimentazione, che a Barbanera dedica la conferenza "I tempi del cibo"; domenica 29 settembre sarà la volta di Isabella Dalla Ragione, tra le prime in Italia ad occuparsi dell'importanza del recupero dei frutti antichi, che chiuderà la mostra con un incontro sul tema "Archeologia Arborea. Antichi frutti ritrovati tra cibo, paesaggio e arte".