

IL BLOG DI MARACRISTINA COPPETO. GUSTO, SAPORI, LUOGHI, EVENTI E OGGETTI DEL VIVERE CONTEMPORANEO

Cerca

CERCA

NEWS AND FOODIES

[HOME](#) [ABOUT](#) [CONTACT](#) [DICONO...](#) [RSS](#)


9 OTT

La semplicità racchiusa in un Almanacco: Barbanera dei cibi felici

Quand'è che un cibo si può considerare felice? Secondo **Barbanera**, il più antico Almanacco italiano, un cibo è felice quando è frutto consapevole di un uomo che conosce il tempo e vive in armonia con i ritmi del cielo e della terra. Insomma, il sole e la luna sono sempre presenti nel piatto, con il cielo, il vento, la pioggia. Tutto ciò, dopo 252 anni, giorno per giorno è scandito nel celebre **Lunario e Almanacco Barbanera**. Pillole di saggezza sempre attuali, che ci riportano indietro nel tempo, ma che continuano ad accompagnare i diversi momenti della quotidianità.



Tanti pratici consigli sul buon vivere, in casa, nell'orto, nel giardino e sul balcone, ma anche al lavoro e durante il tempo libero. Questa volta Barbanera è uscito dalle pagine dell'Almanacco ed è diventato una mostra: **Barbanera dei cibi felici**. Le ortaglie, i campi, il tempo, la luna negli almanacchi. Ideata dalla Fondazione Brunetti-Candiotti di Foligno (ingresso libero), la mostra è allestita nel settecentesco Palazzo Brunetti-Candiotti di Foligno (ingresso libero), città natale dell'Almanacco. Inaugurata a fine settembre, in occasione della manifestazione **I Primi d'Italia**, è visitabile fino al 15 ottobre 2013.



Foto della mostra "Barbanera dei cibi felici" tratta da <http://www.facebook.com/AlmanaccoBarbanera>

ottobre 2013

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			
« set						

VOTAMI!



AGGIORNAMENTI TWITTER

La cucina senza sprechi di Alice @ortoincucina e le ricette di @liscalisca #curtiriso #percorsigreen @... [instagram.com/p/fyHSH8jXy8/](#) 17 hours ago

Per gli #arancini Alice di @ortoincucina ha usato #curtiriso Arborio #percorsigreen @ Presso - Kook... [instagram.com/p/fx3mwjX9b/](#) 19 hours ago

Il riso #curtiriso si impegna per ridurre l'emissione di CO2 grazie anche a tecnologie avanzate nei processi di produzione #percorsigreen 19 hours ago

#zuppa rucca e gamberi di Alice Delcourt #curtiriso #percorsigreen cucina #senzadprechi @ Presso - ... [instagram.com/p/fx2SuzjXyU/](#) 19 hours ago

Alice Delcourt prepara il riso #curtiriso #percorsigreen in cucina senza sprechi liscalisca @ Presso - ... [instagram.com/p/fx1zxEDX6p/](#) 19 hours ago

Segui @McCoppeto

FACEBOOK

newsandfoodies.wordpress.com

Mi piace

newsandfoodies.wordpress.com piace a 319 persone.

Plug-in sociale di Facebook

NEWS AND FOODIES ON INSTAGRAM



FOLLOW BLOG VIA EMAIL

Enter your email address to follow this blog and receive notifications of new posts by email.

Follow

Un percorso affascinante che sintetizza il rapporto dell'Almanacco con il cibo. Tra immagini, suoni, sensazioni e luci, grandi e piccini possono esplorare le stagioni, il giorno e la notte, il buono e il cattivo tempo, i giorni di festa e la vita quotidiana. Tanti suggerimenti, proverbi, simboli e usanze che hanno attraversato più di due secoli e mezzo, mantenendo la loro modernità. Infatti, anche nella **speciale edizione del Calendario Lunario "Barbanera dei cibi felici"**, creato in edizione esclusiva per la mostra (e distribuito gratuitamente ai visitatori), si parla di tematiche attuali e ormai imprescindibili, quali sostenibilità, sana alimentazione e consumo consapevole.



La sede dell'Editoriale Campi e della Fondazione Barbanera 1762 a Spello

A Spello, in Umbria, c'è la casa di Barbanera. La sede dell'Editoriale Campi (storica casa editrice dell'Almanacco) e della Fondazione Barbanera 1762 è, da circa due anni, in uno splendido bachificio del Settecento, che ospita anche un prezioso archivio storico.



ARTICOLI RECENTI

- Un po' di cose sulla birra
- All'Aqualux Hotel di Bardolino tra relax eco-sostenibile e piatti gourmet
- La semplicità racchiusa in un Almanacco: Barbanera dei cibi felici
- Una crema di ceci speziata pensando al Lattughino
- A Milano nasce Larte. La casa del gusto e dello stile Made in Italy

ARCHIVI

- ottobre 2013
- settembre 2013
- agosto 2013
- luglio 2013
- giugno 2013
- maggio 2013
- aprile 2013
- marzo 2013
- febbraio 2013
- gennaio 2013
- dicembre 2012
- novembre 2012
- ottobre 2012
- settembre 2012
- agosto 2012
- luglio 2012
- giugno 2012
- maggio 2012
- aprile 2012
- marzo 2012
- febbraio 2012
- gennaio 2012

CATEGORIE

- Chef
- Comunicati Stampa
- Contest
- Eventi
- Libri
- Locali
- Luoghi
- News
- Oggetti
- Prodotti
- Ricette
- Ristoranti
- Uncategorized



Un'oasi meravigliosa, circondata da sette ettari di campagna, certificata bio, dove si sperimentano le buone pratiche e i saggi consigli dello scienziato astronomo-astrologo. L'orto giardino delle stagioni, raccoglie frutti e ortaggi in via di estinzione, piante di archeologia arborea, semi rari ed erbe officinali, che accompagnano e ispirano ancora oggi, a distanza di secoli, i preziosi consigli in un ideale legame tra passato, presente e futuro.

Non potevo non segnalare una ricetta. Questa è tratta dalle pagine dedicate al mese di ottobre dell'Almanacco Barbanera 2013. Da provare subito!



Zuppa di fagioli e sedano con prosciutto

(Per 4 persone)

Tenete 500 g di fagioli in ammollo per 8 ore in acqua tiepida leggermente salata. Lessateli in acqua salata con 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva e una macinata di pepe. Mettete in una pentola di terracotta 8 cucchiaini di olio extravergine, 1 cotica di prosciutto, 50 g di carota e 70 g di cipolla tritati finemente. Insaporite a fuoco dolce e aggiungete 80 g di sedano a dadini, sale, pepe, i fagioli con 1 mestolo della loro acqua di cottura. Grattugiate nella zuppa 1 piccola patata cruda. Togliete la cotica e frullate una parte dei fagioli per rendere il piatto più cremoso. Servitelo con listarelle di prosciutto, olio extravergine d'oliva e salvia. Si accompagna con cubetti di pane tostato.



[About these ads](#)



META

- [Registrati](#)
- [Accedi](#)
- [Voce RSS](#)
- [RSS dei commenti](#)
- [WordPress.com](#)