

Cerca nel Sito

Cerca

Home > Articoli > Curiosità > **Barbanera dei cibi felici**

MENU

- Editoriali
- Attualità
- Reportage
- **Curiosità**

EDITORIALI

Il biologico, settore in crescita

Dalle prime anticipazioni del SINAB, il Servizio d'informazione nazionale sull'agricoltura biologica istituito dal Ministero per le Politiche Agricole, alimentari e...

[Leggi tutto...](#)**Imu agricola, addio**

La notizia che il Governo ha annunciato l'abolizione definitiva della prima rata dell'Imu 2013 ed ha preso l'impegno di cancellare...

[Leggi tutto...](#)**Barbanera dei cibi felici**

Sabato, 07 Settembre 2013 22:47



Barbanera, l'almanacco più celebre e longevo d'Italia, dal 26 al 29 settembre 2013 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

Barbanera, l'almanacco più celebre e longevo d'Italia, dal 26 al 29 settembre 2013 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.

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.

Barbanera non solo storico Almanacco edito la prima volta nel 1762 e costantemente rinnovato nei contenuti e nel linguaggio per seguire i cambiamenti della società e dei suoi lettori, ma **uno stile di vita** sempre attuale che, nell'**armonia tra l'uomo e le cose della natura**, ricerca **la qualità del buon vivere quotidiano**, con particolare attenzione ad **una cucina sana che rispetta la stagionalità dei prodotti della terra**.

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".