

- [Turismo e Vacanze](#)
- [Legislazione alimentare](#)
- [VINITALY 2012](#)
- [CIBUS 2012](#)



» [RSS](#) » [Newsletter](#) » [TagCloud](#) » [Mappa del sito](#)

Cerca

- [Homepage](#)
- [International](#)
- [Italia](#)
- [Regioni](#)
- [Speciali](#)
- [Eventi](#)
- [In Vetrina](#)
- [Video](#)
- [NFW TV](#)
- [Le Fiere](#)
- [EXPO 2015](#)
- [OTA](#)
- [Speciale Sicilia](#)

CIBUS 2012 a Parma da lunedì 7 a giovedì 10 maggio

Newsfood.com+WebTV vi aspetta al Pad. 6 stand G 023

Macerata

/ * 1

/ * 1

0

Un evento a tutta natura dal 24 al 27 maggio 2012

Herbaria, nella Riserva Naturale Abbazia di Fiastra

Intervista a Franco Gazzani, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Macerata

Publicato il 05/05/2012 alle 13:38

Grappa roner

Grappa Marzadro Le 18 Lune. Prenota Gruppo D'acquisto Spedizione Veloce

Annunci Google





Macerata, Riserva Naturale Abbazia di Fiastra, dal 24 al 27 maggio.

E' in arrivo Herbaria, l'appuntamento di primavera nella Riserva Naturale Abbazia di Fiastra, a pochi chilometri da Macerata. Un luogo indimenticabile.

A cura della Fondazione Cassa di Risparmio della provincia di Macerata in collaborazione con la Fondazione Giustiniani Bandini e la locale Camera di Commercio, la manifestazione, quest'anno alla quinta edizione, propone quattro giorni fittissimi di incontri, lezioni, corsi, visite guidate, spettacoli e mostre.

Ne parliamo con Franco Gazzani, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio

Una formula che funziona, quella di Herbaria.

Franco Gazzani: siamo alla quinta edizione e posso dire sì, la formula funziona. Nella stagione più bella dell'anno, la Riserva Naturale è un luogo davvero speciale e noi qui proponiamo alle persone di incontrarsi, stare insieme, riflettere sui grandi temi del presente ma anche di sperimentare da vicino cosa significa cibo sano, bellezza naturale, cura di sé.

Una formula aperta, insomma: lezioni magistrali e laboratori, conversazioni e corsi, visite guidate nella Riserva, spettacoli e mostre.

Ciascuno sceglie il suo percorso, si costruisce la sua visita, impara, discute, approfondisce, scopre cose nuove...

L'alimentazione è un tema forte di questa edizione. Quali sono le proposte?

L'alimentazione è oggi uno dei temi più importanti per il nostro pianeta, un tema sul quale tutti dobbiamo misurarci e cercare soluzioni. Per questo Carlo Petrini, il fondatore di Slow Food, nella lezione magistrale di venerdì 25 Mangiare, consumare, sprecare tratterà lo scenario dello squilibrio agricolo e alimentare del nostro Paese ma fornirà anche esempi di comportamenti quotidiani, piccoli passi che ciascuno può fare per imparare a mangiare e vivere meglio, in equilibrio con se stessi e con l'ambiente.

Si parte con una riflessione, dunque e poi tante opportunità per sperimentare, per scoprire "l'altra faccia del cibo": quella buona per il gusto e per il benessere. Innanzi tutto il nostro Mercato verde con oltre 90 espositori: un'occasione per incontrare i produttori e condividere il percorso di produzioni biologiche e artigianali, riscoprire antiche varietà di frutti, sperimentare sapori nuovi. Anche a Monastica, la mostra mercato dei prodotti che arrivano dai monasteri, si possono trovare specialità alimentari di grande tradizione: pregiate varietà di oli, liquori e elisir, aceti, marmellate, vini, birre etc. Insieme a quelli per il benessere, in vendita oltre 300 prodotti.

Tra gli incontri segnalo la presentazione del terzo volume della collana Ricette, Ricordi, Racconti, un progetto editoriale inaugurato nel 2008 dalla Fondazione Carima con l'obiettivo di realizzare un compendio dei saperi culinari del maceratese attraverso la storia e le attività campagnole e marinare del nostro territorio.

Dedicato a Marmellate, Conserve e Liquori tradizionali, verrà presentato dalle autrici Manuela e Lucilla Di Chiara insieme a Luca Montersino, autore della prefazione.

E dopo, la pratica: sotto la guida di questo ambasciatore dell'alta pasticceria italiana si potrà sperimentare la preparazione di un dolce, di una gelatina, di uno sciroppo.

E ancora, come star bene senza privarsi del piacere della tavola? Simone Rugiadi e Evelina Flachi, lo chef e la nutrizionista della popolare trasmissione Cuochi e Fiamme, prima ne parleranno e poi, chi vorrà, insieme allo chef potrà preparare alcune ricette e scoprire i segreti di un piatto ben riuscito, per il gusto e per la salute.

Nella Riserva Naturale, infine, chi vuole imparare a riconoscere le erbe spontanee buone da mangiare può iscriversi a una passeggiata speciale in compagnia di botanici. Chi invece vuole solo assaggiarle le ritroverà protagoniste nei menu del ristorante di Herbaria.

Come si partecipa ai laboratori? Quanto costano?

I corsi, i laboratori e le attività nella Riserva Naturale per adulti e bambini costituiscono un pacchetto di 18 proposte che si ripetono in giorni e ad orari diversi.

Per partecipare basta l'iscrizione, sono tutte attività gratuite. Sul sito si trovano orari e modalità di partecipazione.

Concludiamo l'intervista invitandovi a visitare il sito (www.herbaria.it) perché tutta la manifestazione merita attenzione.

Gli spettacoli, ad esempio, che vedono protagonisti Lella Costa nella serata inaugurale e Stefano Bollani in quella di sabato. E poi mostre, teatro, artisti di strada, attività e laboratori per i piccoli in compagnie di simpatici asini.