

il gusto del WEEK END

DI FESTA IN FESTA

Tanti gli appuntamenti piacevoli e rilassanti, ai quali gli umbri sono particolarmente legati. Ecco la "mappa", in cui, per comodità dei lettori, riassumiamo gli avvenimenti del fine settimana. Sui principali, i lettori troveranno poi, nelle varie pagine dell'inserito, servizi più ampi e descrittivi.

FESTE PAESANE, RASSEGNE

Festa della Candelora - Monteleone di Spoleto, lunedì
Festa di San Biagio - Monteleone di Spoleto, martedì
Expo TecnoCom - Bastia Umbra, da domenica fino a giovedì 5 febbraio

MERCATINI

Mercatino dell'antiquariato - Pissignano di Campello sul Clitunno, domenica
Mercatino dell'antiquariato - Marsciano, sabato
Mercatino del biologico - Perugia, domenica

BAMBINI

La magia del circo - Santa Maria degli Angeli di Assisi,

da mercoledì 5 a domenica 8 febbraio
La grande sfida tra il riccio e la lepre - Castiglione del Lago, domenica
Storie di carta - Magione, domenica
Gran circo dei burattini - Perugia, domenica

MUSICA

Ivano Fossati in concerto - Terni, sabato 7 febbraio

TEATRO

"Così è (se vi pare)" - Perugia, fino a domenica
Anfitrione - Todi, oggi
Chiara di Dio - Assisi, domani e domenica
La tosa e lo storione - Gubbio, oggi



Tutto in una domenica - Monteleone di Orvieto, domenica
Sor Torquato Scojonatu - Cannara, domani
Laurea ad honorem - Pila (Perugia), domani e domenica
L'affittacamere - domani e domenica
Sergio Ragni: teatro e dialetto perugino - Perugia, oggi
Città: sostantivo plurale - Perugia, domani
L'occhio cosmicomico di Calvino... ovvero Qfwfq, polimorfo abitante dell'universo - Orvieto, oggi
Radio Clandestina. Roma, le Fosse Ardeatine, la memoria - Spello, domani e domenica
Un campo pieno di lupini gialli - Città di Castello, oggi

ESCURSIONI

Corso di sci di fondo del Cai (Club alpino italiano) - Perugia, 7 e 8 febbraio. Per informazioni e prenotazioni telefonare ai seguenti numeri: 347/2944338, 347/2944338, 349/6683574



Week end francescano - Assisi, da oggi fino a domenica
Itinerario di trekking - Castiglione del Lago, domenica
Giornata mondiale zone umide - Lago di Alviano, domenica ore 11
Alla scoperta dei castelli del Nestore - Perugia, domenica

NEVE

Dove e quando sciare nel Centro Italia.

BASTIA UMBRA - Da domenica a giovedì c'è la rassegna biennale nazionale di tecnologie, prodotti alimentari e arredi

Ad Expo TecnoCom per esaltare i sapori italiani

CARLO APOSTOLI

Bastia Umbra

Taglio del nastro domenica alle ore 9 ad Umbriafiere di Bastia Umbra per l'XI edizione di Expo TecnoCom, rassegna biennale nazionale di tecnologie, prodotti alimentari e arredi per pubblici esercizi, ristoranti, agriturismi e alberghi, pasticcerie, pizzerie, rosticcerie, birrerie, bar, pub, gelaterie, panifici e pasticci.

La fiera, che si concluderà giovedì prossimo (5 febbraio) ha ormai consolidato la sua specializzazione nei prodotti, macchinari, componentistica e arredamento per le attività commerciali e laboratori che si occupano di produzione e servizi in ambito food e beverage, con particolare riferimento all'arte bianca.

La mostra si suddivide in 3 ampi padiglioni espositivi, per 15 mila metri quadrati che ospitano 450 stands allestiti in maniera tale da rispondere in maniera incisiva alle mutate esigenze del mercato, combinando le esposizioni aziendali e artigianali con spazi interamente dedicati a dimostrazioni di tecniche innovative e alle ultime tendenze in fatto di preparazione e cottura di cibi e bevande. "L'Expo TecnoCom propone non solo nuove tec-

nologie e nuovi prodotti per rinnovare la propria attività, migliorare il servizio offerto, risparmiare sui costi e incrementare il volume d'affari - sottolinea Roberto Prosperi, presidente di Epta Confcommercio - ma anche un punto di riferimento per chi si affaccia per la prima volta a questo mondo, cercando idee e opportunità di business per entrare da protagonista nel mercato".

A fare da cornice una serie di eventi collaterali quali seminari di formazione, incontri su nutrizione, salute e workshop tematici di approfondimento, nonché aree per degustazioni e concorsi dedicati al pane artistico, alla pizza e alla maestria dell'arte pasticceria. I riflettori si accenderanno anche su "I pani d'Italia" dove ampio risalto sarà dato alla singola specialità regionale dello stivale e "I pani dell'Umbria", che tra forme, aneddoti e sapori faranno riscoprire le tradizioni del nostro territorio.

La fiera sarà aperta tutti dalle ore 9 alle 19, mentre l'ultimo giorno fino alle 17. L'organizzazione è curata da Epta, società di Confcommercio Perugia e per informazioni si può anche visitare il sito della manifestazione all'indirizzo www.expo-tecnocom.it.

(Insolita mostra a TecnoCom, servizio a pagina 8)

IL PROGRAMMA

DOMENICA 1 FEBBRAIO

Ore 9 - Apertura ufficiale fiera
Ore 11 - Gelato artigianale italiano: il gelato al panpepato
Ore 11 - American bar: versaggio libero, miscelazione, flair basic
Ore 12:30 - Pizza: prova di cottura forno elettrico con piatto rotante
Ore 14 - Forme nuove: creme inglesi e bavaresi al bicchiere ed in monoporzione
Ore 16 - Liquid kitchen course: nuove tecniche di preparazione tra cocktail e finger food
Ore 16 - La decorazione: salse e coulis

LUNEDÌ 2 FEBBRAIO

Ore 10:30 - La Pizza "impasti speciali". Dimostrazione tecnico/pratica
Ore 11 - Apprendistato e sostegno al reddito: tanti vantaggi con l'ente bilaterale del turismo
Ore 11 - Le confetture artigianali di frutta: come realizzarle nel proprio laboratorio
Ore 12:30 - Grandi chef e forno da cucina pentavalente
Ore 14 - Caffetteria: marketing beverage, miscela, 5M, coffee flair basic
Ore 14 - Per incuriosire e stuzzicare: una delicata crema di formaggi
Ore 15 - Giochi leciti, le novità della Finanziaria
Ore 16 - Fingerfood: le monoporzioni salate
Ore 16 - Umbria terra di vini: degustazioni delle eccellenze regionali

MARTEDÌ 3 FEBBRAIO

Ore 11 - Bar e Ristoranti, come cambiano i consumi
Ore 11 - Le confetture artigianali di frutta: come realizzarle nel proprio laboratorio
Ore 12 - Celiachia & nuove opportunità
Ore 14 - Il cioccolato: la tempera professionale
Ore 15 - Finger Food: la cucina in punta di dita
Ore 16 - Esibizione tecnica del Maestro Pasticcere Franco Cappello



Ore 16 - Il bar: stock & marketing beverage nell'american bar e nella caffetteria
Ore 16 - Morbidi ripieni di ganasce per cioccolatini
Ore 16 - Premiazione concorso regionale pizza al tartufo
Ore 16 - Sicurezza ed Igiene nelle strutture ricettive

MERCOLEDÌ 4 FEBBRAIO

Ore 11 - Il gelato artigianale di alta qualità: dolce dolce...bacio
Ore 12:30 - Pizza in teglia: storia, metodo, lievitazione, impasti, disciplinare Api
Ore 14 - La mousse: morbido invitante al cioccolato
Ore 15 - I nuovi format nel settore della somministrazione
Ore 15:30 - Dispenser enomatic: spillatura del vino dalla bottiglia al calice
Ore 16 - Decorare con eleganza semplicità: ricami di cioccolato
Ore 16 - Bacco nel bicchiere: i vini italiani emergenti
Ore 18 - American bar e caffetteria show

GIOVEDÌ 5 FEBBRAIO

Ore 17 - Chiusura fiera

ORARI APERUTA AREE ESPOSITIVE
ORE 9 - 19;
ULTIMO GIORNO CHIUSURA ORE 17

PERUGIA

Ultimi giorni per iscriversi al corso per sommelier

Ultimi giorni per iscriversi al corso di primo livello di qualificazione professionale per sommelier Ais (associazione italiana sommelier) che prenderà il via lunedì (4 febbraio) alle ore 20,30 presso l'Hotel Giò Arte e Vini in via Ruggero d'Andreatto, 19 a Perugia. Il corso permetterà di apprendere le varie materie di insegnamento che compongono il bagaglio culturale del professionista del vino tra le quali l'organizzazione di una cantina, il

perfetto servizio al tavolo, l'utilizzo e la scelta dei bicchieri, i sistemi di produzione e le componenti del vino, l'enologia, i vitigni nazionali ed internazionali, le doc (denominazione di origine controllata) e le docg (denominazione di origine controllata e garantita), l'abbinamento cibo - nettare di Bacco, la produzione dei distillati, delle birre, dei liquori e dei super alcolici. Durante le lezioni verranno degustati vini di qualità prove-

nienti dalle varie regioni d'Italia e dal mondo, con i bicchieri da degustazione consegnati all'inizio del corso unitamente ai testi di studio. Il corso è aperto sia a persone già introdotte nel settore dell'enogastronomia che ai semplici appassionati. Per informazioni e iscrizioni telefonare al direttore del corso e responsabile didattico regionale sommelier Margherita Pierini 075/5288809 - 335/5882773.

