

alle aziende del settore food che si sono distinte per l'eticità dei loro progetti e delle loro produzioni promosso da Associazione Culturale Plana e Aida Partners. Svoltasi lo scorso luglio, nella città meneghina, a Palazzo Reale, la prima edizione ha premiato l'Acetificio Mengazzoli, Bonduelle, Essenza Gelato, Pappami e Rosso di Mazara Imbrand.

**AUREE PROPORZIONI**  
TORINO

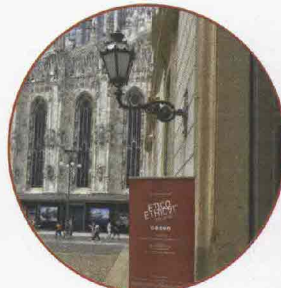
Da un'antica ricetta piemontese di fine Ottocento riscoperta qualche anno fa è nata **MoleCola**, la prima cola 100% made in Italy, che da questa estate dice anche no alla plastica ed è disponibile solo in vetro da 330 o 750 ml. Ispirato a un canone di bellezza tutta italiana il modello "90.60.90" della bottiglietta, che pare fossero le misure da diva di Sophia Loren. È realizzata anche nella versione *Molecola Bio Fair Trade*, in collaborazione con il consorzio Altromercato. [www.bevimolecola.it](http://www.bevimolecola.it)



**ECCELLENZA E TRADIZIONE**

Stando al contest internazionale **#pizzAward** di **Mysocialrecipe**, giunto alla quarta edizione, quest'anno c'è un ritorno alla pizza di tradizione valorizzata dai prodotti tipici locali. Tendenza non solo italiana, ma internazionale, registrata sulla vasta scala delle proposte presentate dai partecipanti alla fase web (di cui vengono ammessi alle valutazioni finali "solo" i primi 100 candidati). I dieci finalisti, le cinque migliori proposte di pizze di tradizione e le cinque migliori proposte di pizze innovative si scontreranno in una gara live il prossimo **26 novembre a Napoli**, per scegliere le migliori interpretazioni di categoria del 2019. Info: [contest@mysocialrecipe.com](mailto:contest@mysocialrecipe.com)

**GRAN FESTA "SUR L'HERBE"**  
LESIGNANO DE' BAGNI (PARMA)  
Sabato 7 e domenica 8 settembre all'Agricola Rosa dell'Angelo, a **Rivalta di Lesignano De' Bagni (Parma)**, torna **Rural Fest**, la manifestazione dedicata alla biodiversità agricola. Nel cuore della Food Valley parmense, agricoltori e allevatori custodi di Emilia Romagna, Toscana e Liguria, impegnati nel recupero e nella salvaguardia di razze animali e varietà vegetali rare, condividono saperi e sapori (testaroli della Lunigiana con farro, fagioli Zolfino al cocchio, latte fresco di asina, pane di grano del Miracolo, uve e vini da rari e antichi vitigni e tanto altro) con il pubblico entusiasta. Per info: [www.rural.it](http://www.rural.it)



**SEGNO DEI TEMPI**  
MILANO

Un buon segnale per il mercato alimentare, quello dell'istituzione del premio **Ethical Food Design** dedicato





**SPIRITO DI FAMIGLIA**  
PISTICCI (MATERA)

Grande festa per i 125 anni del rinomato **Amaro Lucano**, formula vincente di un liquore della tradizione apprezzato nel mondo e diventato ambasciatore di eccellenza della sua terra d'origine, la Basilicata. Nello stesso anno di **Matera Capitale Europea della Cultura**, Amaro Lucano ha voluto omaggiare la sua terra d'origine con una *pizza celebrativa* firmata dal maestro pizzaiolo Graziano Bertuzzo e con il *cocktail Essenza*, in cui il famoso amaro (formulato con 32 piante ed erbe officinali) è l'innovativo ingrediente principale. L'elixir ottocentesco di lunga vita è più che mai espressione di imprenditorialità virtuosa.

**SANA**

La 31esima edizione del **Salone internazionale del biologico e del naturale** si terrà alla Fiera di **Bologna**, dal **6 al 9 settembre 2019**. Evento *business oriented*, con oltre 900 espositori di *food* (ai padiglioni 29 e 30, le più importanti aziende del settore alimentazione biologica italiana e internazionale); *care&beauty* (cosmetici biologici e naturali, prodotti per la cura del corpo, integratori alimentari, prodotti/servizi naturali per la cura della persona); *green lifestyle* (tecnologie, prodotti e soluzioni ecocompatibili, per uno stile di vita sano e responsabile), la manifestazione è però aperta anche al pubblico, oltre che agli operatori del settore. L'edizione 2019 sarà "plastic free" negli ambiti della ristorazione riducendo così, ulteriormente, l'impatto ambientale dell'evento.



**PICCOLA GRANDE IMPRESA**  
MONTOPOLI VALDARNO (PI)

Cerimonie, cene e party a domicilio, matrimoni, feste, convegni, occasioni speciali... in tutta la Toscana, ma non solo, la **Felitti Catering**, una piccola, prestigiosa società di organizzazione di eventi, si è fatta apprezzare per la qualità e la ricercatezza dei suoi servizi distintivi, dalla cucina, alla mise en place, alla sala. A occuparsi di ogni dettaglio (dalla scelta degli ingredienti, agli accessori dell'apparecchiatura, alla selezionatissima carta dei vini), Nicola Felitti, giovane, intraprendente e appassionato titolare di questa attività, che non a caso trovate a pagina 17, in qualità di braccio destro di Rubina Rovini, protagonista del nostro servizio di copertina... Nicola infatti collabora da tempo con Rubina a eventi e corsi di cucina amatoriali che si svolgono durante tutto l'anno presso la sede della Felitti a **Montopoli** (vicino a Pontedera): attesissimi e frequentatissimi, pare, perché tecnici, creativi e molto divertenti, con degustazione finale di quanto "prodotto" durante le lezioni. Oltre, naturalmente, alla bravura e alla simpatia di Rubina e Nicola! Appuntamento in autunno per la ripresa dei corsi, info su calendario e prenotazioni su [www.felitticatering.it](http://www.felitticatering.it); @FelittiCatering (G.M.)

**CIBO E COLORE**  
ROMA

Il rosso, il verde, il bianco, l'arancione e il nero e il loro abbinamento al cibo: è il tema di **Taste of Roma**, in programma dal **19 AL 22 SETTEMBRE** all'Auditorium Parco della Musica. 14 grandi chef della Capitale con i loro piatti da degustare, eccellenze italiane note e da scoprire, speciali selezioni di etichette ai wine bar, la scuola di cucina, il salotto del vino e la BBQ experience, per la gioia di foodies, buongustai, curiosi e appassionati della grande ristorazione. [www.tasteofroma.it](http://www.tasteofroma.it)

