

SALONE DEL GUSTO E TERRA MADRE 2012
TORINO 25-29 OTTOBRE
**Provincia di Cosenza
Stand Padiglione 3**

Programma

La Scuola di Cucina

Tutti i giorni, giovedì la sera e poi da venerdì 26 a domenica 28, da mezzogiorno alle otto della sera, full immersion nella grande cucina della montagna, del mare e delle valli della provincia di Cosenza con i cuochi di Assapori, la rete dei ristoranti di eccellenza della provincia di Cosenza. Iscrizione su prenotazione presso lo stand.

	<i>venerdì</i>	<i>sabato</i>	<i>domenica</i>	
12,00 -14,00	Chef Assapori	Chef Assapori	Chef Assapori	La magia del Grande Altopiano
14,00 ó 16,00	Chef Assapori	Chef Assapori	Chef Assapori	La Montagna sacra al Dio della Luce
18,00 - 20,00	Chef Assapori	Chef Assapori	Chef Assapori	Il Mare d'Occidente
20,00 - 22,00	Chef Assapori	Chef Assapori	Chef Assapori	Il Mare d'Oriente

Il Grande Territorio

Tutti i giorni, da venerdì 26 a domenica 28, dalle undici alle nove della sera, lungo il Sentiero dei Sapori con i salumi, i formaggi, la carne podolica, i fichi, gli agrumi, la liquirizia, l'olio di oliva e le altre eccellenze gastronomiche della provincia cosentina.

Storie di vini, vitagni e vignaioli

Tutti i giorni, da venerdì 26 a domenica 28, nel teatro della Scuola di Cucina o nel front dello stand, un viaggio nei terroir di alcune tra le più antiche uve del mondo, dalle quali i vignaioli generano vini unici, profondamente legati al territorio, sospesi tra i boschi delle montagne più alte del Sud e il grande blu del Mediterraneo.

Gli Appuntamenti
Giovedì 25

- h 17,00 La Provincia di Cosenza, i Consorzi di Tutela delle Produzioni DOP e IGT, Slowfood e gli Chef di Assapori presentano la Scuola di Cucina e gli Appuntamenti dello stand.
- h 18,00 Appuntamento a tavola: cena preparata coralmemente dagli chef di Assapori. Le culture, le cucine e i prodotti di eccellenza del Pollino, la montagna sacra ad Apollo, della Sila, l'Altopiano più vasto d'Europa, delle Valli del Crati e del Savuto, del Mare d'Oriente e del Mare d'Occidente si incontrano. Tradizione antichissime con il cuore lanciato nel futuro.

Sabato 27

h 17,00 *La Bella Terra*. Viaggio lungo le Strade della Cultura del Cibo e del Vino della Provincia di Cosenza, una delle più vaste d'Italia, bella, diversa, sorprendente.

Domenica 28

h 17,00 *SpazioPresidi*. Il Moscato Passito di Saracena, la Lenticchia di Mormanno, il Gammone di Belmonte, la Carne del Bovino Podolico.

Iniziativa finanziata con Fondi FEASR nell'ambito delle attività previste dal Progetto *Le produzioni di qualità: il Piano di Formazione e Informazione dei percorsi enogastronomici* a valere sulla Misura 331 Azione 2 del PSR Calabria 2007/2013.



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Regione Calabria
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA,
FORESTE E FORESTAZIONE

Autorità di Gestione



PSR 2007/2013
CALABRIA
**Seminiamo
Sviluppo**