

Manualmente... a tutto food

Food, cooking show e workshop per grandi e piccini
Dal 21 al 23 ottobre a Cesena Fiera
la prima edizione del Salone della Creatività

Estro e fantasia, sono questi gli ingredienti segreti che in cucina trasformano un semplice piatto in un capolavoro. Non è dunque un caso se a **Manualmente**, il Salone della creatività di scena per la prima volta a **Cesena Fiera dal 21 al 23 ottobre 2016**, cucina e genio creativo si riscoprono facce della stessa appetitosa medaglia con un'intera sezione dedicata al mondo del food.

Glamour e divertente, a Manualmente il cibo si fa arte allo stato puro e i piatti non si cucinano, ma si creano. Declinata in modo accessibile sia agli adulti che ai bambini, la cucina diventa così spazio creativo per eccellenza superando il binomio 'cibo-nutritivo' per arricchirsi di significati nuovi: mangiare sì, ma

con un occhio di riguardo all'estetica del piatto e della tavola e alla scelta delle materie prime. Alla guida di questo innovativo e divertente modo di intendere la cucina ci sarà **Paola Di Giambattista**, **Nutritional Cooking Consultant** (www.paoladigiambattista.com) che mette in scena per i visitatori della manifestazione, un nutrito programma di laboratori e dimostrazioni destinate a tutte le fasce di età. **Tra i numerosi temi proposti troviamo il rural food, la cucina per celiaci, piatti speedy ma sani per chi lavora, cucinare con i prodotti di stagione mentre per i più piccoli e non solo, si potrà pasticciare con la pittura di Mina e i colori naturali, giocare con la frutta e molto altro).**



RITA LOCCISANO Ideatrice del **VisualFood®** e conduttrice di alcuni programmi TV, a Manualmente presenta un nuovo modo di concepire l'allestimento dei piatti che coniuga estetica e funzionalità. Le dimostrazioni e workshop di Rita e dei suoi collaboratori iniziano venerdì alle ore 17,00, per proseguire sabato con uno speciale sulla frutta per bambini (ore 11,00) e uno sulle feste di compleanno (ore 16,00), e domenica con un approfondimento sulla tradizione a tavola (ore 11,00), e sui contorni, veri protagonisti della cucina (ore 16,00).



DOMENICO BARTOLOMEO Chef giovane dinamico e creativo, alla ricerca costante di sapori e gusti armoniosi, pluri medagliato in competizioni enogastronomiche nazionali e internazionali, in costante evoluzione gastronomica. Lo chef di Villa del Gusto di Torriana sarà all'opera venerdì alle 12,00 con 'Tacos romagnolo alle poveracce e bietoline in salsa Saor', e sabato alle ore 12 con 'Rollè di Nassetto al lardo toscano e polvere di pistacchio'.



ERIKA BRUGUGNOLI In arte Cuor di Ciambella, è stata cresciuta a piadina, cappelletti, salumi fatti dal papà, marmellate e dolci caserecci preparati dalla mamma. Forse è proprio per questo che adora così tanto il mangiare in tutte le sue forme: degustare, parlare, scrivere, fotografare. Tutti temi che tratta nel suo blog personale. Sabato si cimenta nella preparazione di 'Triangolini di piadina vegan ai semi del benessere con crema di ceci' (ore 13,00) e 'Vegamisu' (ore 17,00).



PAOLA DI GIAMBATTISTA È **Natural cooking consultant**, ovvero Educatrice Alimentare che offre consulenze ad aziende e privati legate all'alimentazione, al food marketing, alla cucina vegetariana/vegana/senza glutine, alla rieducazione alimentare, alla naturopatia e nutraceutica, al benessere secondo un approccio olistico in cui la nutrizione ha un valore fondamentale. Uno dei pilastri della sua vocazione per la Naturopatia e la Nutraceutica è sicuramente quello dell'alimentazione. A Manualmente sarà insieme a Carla Casali domenica alle 14,30 nel laboratorio sul tema 'Packed Luch, ovvero il dilemma del pranzo da portare in ufficio'.



FRANCESCO SAVIANO È tra gli ideatori di VegNess, progetto che ha l'obiettivo di avvicinare persone che condividono l'interesse per lo sport e lo stile di vita vegan, attraverso l'informazione e la formazione, con la volontà di dare un concreto contributo in modo eticamente e scientificamente competente. Saviano venerdì alle 15,00 propone la sua cucina vegana con il piatto 'Orzotto con Porro, Zucca e funghi porcini'.



CARLOTTA LOLLI Ventidue anni all'anagrafe, è cuoca-foodblogger (www.magnaetesweb.com) per passione oltre che per professione da circa tre anni. Vive a Modena, città di motori, buon vino e ottimo cibo: di fatto, fin da piccola, la sua famiglia l'ha cresciuta a tortellini, Lambrusco e determinazione. A Cesena sarà all'opera sabato alle 10,00 con un 'Dolce Pane in zucca'.



MICAELA FERRI Chimica di professione, la passione per la cucina le è stata trasmessa prima dalla nonna poi dalla mamma. Un sacro fuoco che coinvolge il suo tempo libero, e che racconta nel blog "Le ricette di Michi", iniziato per gioco nel febbraio del 2012. Oggi a Sassuolo, sua città, insieme all'amica Cecilia, organizza serate di cucina per grandi e bambini. La loro scuola si chiama Sweet Kitchen. Domenica in fiera alle 13,00 sarà all'opera con 'Mezzelune di Barbabietola'. Alle 10,00 invece sarà alle prese con un Laboratorio di pasta fresca.



CHRISTIAN PRATELLI Allievo della scuola di Gino Angelini, col quale ha iniziato a lavorare da giovanissimo nei più prestigiosi hotel e ristoranti della riviera (Hotel Ambasciatori, Caffè delle Rose, Grand Hotel Des Bains), sotto la sua guida lo ha seguito in numerose spedizioni gastronomiche in giro per il Mondo (Ginevra, ONU di Vienna, Caracas, Stoccolma, Helsinki...). Poi tante altre esperienze con grandi maestri come Gianfranco Vissani, oggi è executive chef per Summetrade. Il suo show cooking in Fiera domenica alle ore 12,00 con 'Zampone vegetale con crema di lentichie rosse'.



BETTINA IN CUCINA Nata a cresciuta a Cesena, vive tra la città malatestiana e Milano. Il suo blog riflette le sue vere passioni: la cucina, i viaggi, le colazioni che iniziano presto e finiscono all'ora di pranzo, le cene con gli amici, i pranzi in famiglia, le sagre paesane, la ricerca delle osterie di una volta, il cibo a km 0, le verdure dell'orto e la frutta raccolta dagli alberi. In Fiera sarà all'opera sabato alle 18,00 con 'Spaghetti di zucchine con crema di zucca e cannellini e hummus con piselli, timo e pinoli'. Domenica alle 17,00 'Crumble crudo con ricotta pere nocciolate e cioccolato e granola di frutta secca ed essicata'.



MARGHARET EVANGELISTI Soffrire la farina ha simboleggiato la rinascita per Margaret, dopo la diagnosi di celiachia, riscontrata anche a suo figlio. Un'esperienza raccontata nel volume "L'Artusi senza glutine", 150 ricette della tradizione, dall'antipasto al dolce, rivisitate in chiave gluten free per tutti gli appassionati della buona cucina che a tavola non si vogliono fare mancare niente. Il libro è stato pubblicato con il patrocinio di Casa Artusi Forlimpopoli e con il patrocinio di Associazione Italiana Celiachia Emilia-Romagna. A Manualmente sarà all'opera domenica alle 14,00 con 'Biscotti di riso e uvetta', in un evento insieme all'Associazione Celiachia di Cesena.



LUCIA CALIA Si occupa di cucina da più di venticinque anni, le soddisfazioni maggiori sono arrivate dopo aver abbracciato la scelta vegana. Dal 2011 è diventata socia e ambasciatrice di Assovegan ed ha iniziato a svolgere corsi di cucina vegana, prima come docente di VeganLab e poi come VerdeVegano. Domenica alle 18,00 propone una ricetta per bambini, 'Risottino Allegro (ai mirtilli)'.

Informazioni - "Manualmente - Salone della Creatività"
a Cesena Fiera dal 21 al 23 ottobre 2016 - h9/19 | ingresso €8 (ridotto €6)
www.manualmente.it - Facebook: www.facebook.com/manualmentefiera
Organizzazione - Blu Nautilus srl - Tel. +39 0541.53294
www.blunautilus.it - info@blunautilus.it