



HOME PAGE

EMILIA ROMAGNA
DA BERE E DA MANGIARE

VINI PREMIATI

NEWS

CANTINE

RISTORANTI ED
ENOTECHE

FOTOGALLERY

VIDEOGALLERY

NEWSLETTER

RASSEGNA STAMPA

CONTATTI



A CESENA MANUALMENTE...A TUTTO FOOD



Cesena – 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 organizzato da Blu Nautilus 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-nutrizione' 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 metterà 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.**

Tra gli ospiti più attesi, **Rita Loccisano, ideatrice del VisualFood®** (www.visualfood.org) e conduttrice di alcuni programmi TV, presenta a Manualmente un nuovo modo di concepire l'allestimento dei piatti che coniuga estetica e funzionalità. Grazie a un insieme di tecniche, infatti, il VisualFood fa sì che gli alimenti subiscano una metamorfosi e si trasformino in piccole opere d'arte in grado di procurare un piacere estetico, pur lasciando inalterata la sostanza della materia e quindi la funzione e il valore dei cibi. 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).

Nell'arco della tre giorni creativa, saranno numerosi gli **show cooking** proposti al pubblico. Ad aprire il programma venerdì alle ore 12.00 è lo chef **Domenico Bartolomeo** della Villa del Gusto di Torriana che in Fiera propone 'Tacos romagnolo alle poveracce e bietoline in salsa Saor' e il 'Rollè di Nasello al lardo toscano e polvere di pistacchio' (sabato ore 12.00).

Alle ore 15.00 sempre di venerdì è la volta della cucina vegana con lo chef **Francesco Saviano** che propone orzotto con Porro, Zucca e funghi porcini.

Un fitto calendario di dimostrazioni culinarie è previsto anche per il sabato.

Si parte alle ore 10.00 in compagnia della giovanissima food-blogger e chef **Carlotta Lolli** che per Manualmente preparerà Dolce Pane in zucca.

Carlotta non è l'unica food-blogger ospite del Salone della Creatività. A farle compagnia **Erika Brugugni, in arte Cuori di Ciambella**, che sabato si cimenterà nella preparazione di triangolini di piadina vegan ai semi del benessere con crema di ceci (ore 13:00) e del Vegamisu' (ore 17:00), mentre alle 18.00 la cesenate **Bettina in Cucina** propone spaghetti di zucchine con crema di zucca e cannellini e hummus con piselli, timo e pinoli.

Sempre sabato, alle ore 15:00, lo chef rurale **Carlo Lisi** spiegherà i suoi segreti di cucina d'alta montagna proponendo 'Spaghetti di farro pesti di piantagine e cacao' mentre domenica una ricetta insolita e delicata: il risotto alla Pera Cocomerina.

Gli show cooking proseguono domenica con **Christian Pratelli**, executive chef allievo di Gino Angelini e docente presso numerose scuole di cucina (ore 12:00); **Micaela Ferri** del fortunato sito 'Giallo Zafferano' che cucina Mezzelune di Barbabietola (ore 13:00); **Margheret Evangelisti**, esperta di cucina per celiaci, che propone biscotti di riso e uvetta (ore 14), **Bettina in cucina** propone crumble crudo con ricotta pere nocciole e cioccolato e granola di frutta secca ed essicata (ore 17), **Lucia Calia** del Cambiologico con una ricetta per bambini: risottino Allegro ai mirtilli (ore 18).

Diversi anche i **laboratori** proposti.

Domenica 23 ottobre **Paola di Giambattista** e **Carla Casali** si preoccupano di uno dei dubbi più grandi per chi lavora fuori casa: cosa portare per pranzo al lavoro?

Domenica alle ore 10:00 **Micaela Ferri** mette tutti alla prova con uova, acqua e farina in un laboratorio di pasta fresca e,

Il Salone



Guida PDF



VISUALIZZA

SCARICA

ORDINA





Manualmente è la mostra-mercato che "accompagna" gli appassionati degli hobby creativi dall'idea al prodotto finito. Il Salone accoglie tutte le **tecniche del 'fai da te'**: cucito creativo, crochet, knitt, quilt, home decor, ricamo, bijoux, scrapbooking, stamping, cake and food design, cartonaggio e in generale tutto quanto concerne l'hobbistica e il bricolage al femminile, presentato dai più importanti produttori e distributori nazionali del settore.

Info:

"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 - www.blunautilus.it - info@blunautilus.it - Tel. +39 0541.53294

.....



Copyright © 2010 Agenzia Prima Comunicazione Soc. Coop. - Via Sacchi, 31 - 47521 Cesena - tel. 0547 26664 - P.IVA 02642660407
Sito realizzato da [media consulting s.r.l.](http://mediaconsulting.s.r.l) | Romagna | Milano Marittima Life