

# Agenda Food

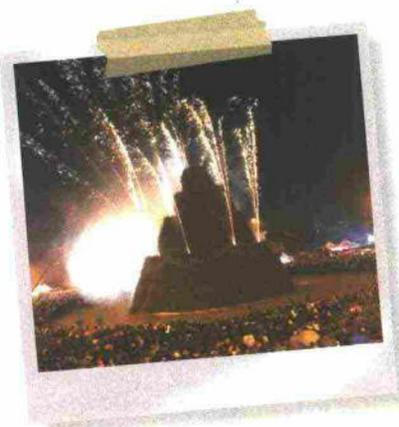
gli appuntamenti del mese: sagre, fiere e mostre che stuzzicano il palato

a cura di **Olga Carlini**



## LA BEFANA VIEN... DA URBANIA

Pare che la Befana sia marchigiana. O almeno così sostengono a **Urbania**, splendida cittadina del pesarese dove è ormai tradizione consolidata la **Festa Nazionale della Befana**, che per questa edizione si tiene nelle giornate del **4, 5 e 6 gennaio**. La manifestazione si apre con la consegna da parte del Sindaco delle chiavi della città alla Befana in persona. Ovviamente il centro storico è addobbato a tema, con più di 4000 calze appese e un tripudio di luminarie e dolci per tutti. Da visitare la Casa della Befana, ma anche il Befana Postal Office: qui i bambini possono scrivere e spedire letterine alla cara vecchietta. L'evento è anche l'occasione giusta per scoprire uno dei borghi più belli delle Marche, Urbania, con il suo Palazzo Ducale.



**ORA CUCINA** 50

## LA TRADIZIONE DELLA FOCARA

Siamo a **Novoli**, provincia di Lecce. Qui **dal 16 al 18 gennaio** si celebrano i riti del Santo Patrono, Sant'Antonio Abate, che culminano con l'incendio di una enorme catasta di tralci di vite e tanta musica. Da provare i turcignetti, involtini di fegato di agnello, e i cornule, biscotti al cioccolato e mandorle.



## AMARENA **FABBRI** TRA GUSTO E ARTE

La più celebre amarena italiana è la protagonista di 19 fotografie esposte fino al **13 gennaio** a **Palazzo Pepoli Campogrande di Bologna**, in occasione del Premio **Fabrizi** "13 anni e un secolo". In mostra scatti realizzati da fotografi internazionali e selezionati da Nino Migliori, artista bolognese, tra i padri fondatori della fotografia italiana del '900.



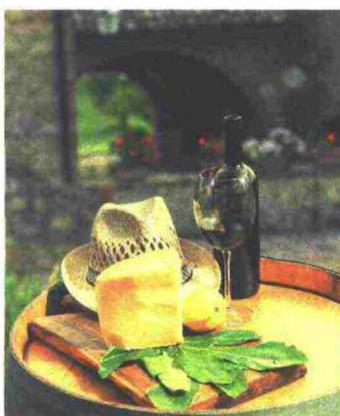
## TORNANO LE FARCHIE DI SANT'ANTONIO

Ogni anno a **Fara Filiorum Petri**, in provincia di Chieti, si ripete l'antico rito delle **Farchie**, fasci di canne portati in processione il pomeriggio del **16 gennaio** dalle contrade del borgo sino alla chiesa di Sant'Antonio Abate, dove vengono innalzate e incendiate. Cosa si mangia per l'occasione? Lu serpendone, dolce ripieno di marmellata di uva, mosto cotto e frutta secca.



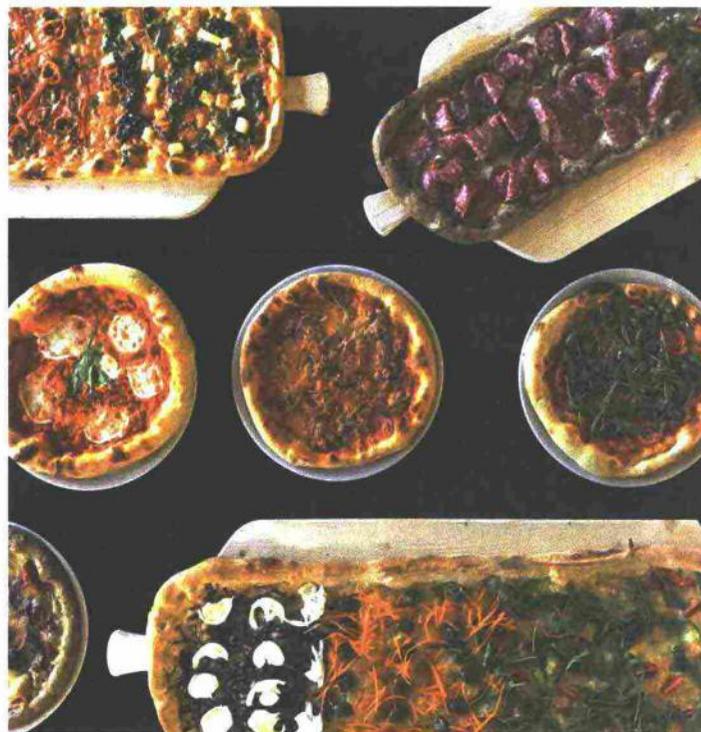
**A BAGNAIA SI ACCENDE IL SACRO FUOCO**

Nel suggestivo borgo di **Bagnaia**, alle porte di Viterbo, è il "focarone" il simbolo della grande festa del **Sacro Fuoco di Sant'Antonio Abate**. Il **16 gennaio** il gigantesco focolare rischiara la sera in un tripudio di musica e balli, anticipato e seguito, nei giorni precedenti e successivi, da giochi popolari durante i quali vengono offerte deliziose prelibatezze come i tipici cavallucci dolci, realizzati seguendo la ricetta tradizionale.



**A SIENA SI BRINDA IN CENTRO CITTÀ**

**Wine&Siena** è l'evento dedicato alle eccellenze vitivinicole e culinarie nazionali che si svolge tra i palazzi e la celebre Piazza del Campo di Siena il **26 e 27 gennaio**. Tra i prodotti in assaggio anche i vincitori del WineHunter Award assegnato dalla prestigiosa commissione del Merano WineFestival.



**SAPORI DI ROMAGNA (E NON SOLO) IN FIERA**

Nelle giornate del **25-27 gennaio** torna, negli ambienti della **Fiera di Forlì, Sapeur**, grande mercato alimentare dove divertirsi a conoscere, degustare e acquistare quanto di meglio le nostre terre e i nostri artigiani del gusto sanno produrre. Tutto il buono dei prodotti tipici italiani racchiusi in un unico ambiente: un'occasione da non perdere, perché molte delle tipicità esposte non sono facilmente reperibili nei negozi sotto casa, e certamente non tutte assieme! Ma che cos'è un piatto prelibato senza il giusto bicchiere ad esaltarlo? Pochi passi e si entra nel mondo del Forlì **Wine Festival**: un intero padiglione di Sapeur dedicato ai vini emiliano-romagnoli, dove incontrare i produttori e assaggiare assieme a loro le migliori bottiglie della zona.

**BACCO È DI CASA A FERRARA**

Il **19 e 20 gennaio**, Ferrara ospita **Bacco a Palazzo**, evento che si svolge all'interno dell'elegante cornice di Palazzo Roverella e vede l'esposizione di vini provenienti da varie regioni italiane. Nella serata del 20 avrà luogo la **Cena con il Produttore**, occasione per approfondire i vini in abbinamento con i migliori piatti del territorio.

