



Care socie e cari soci,

il caldo imperversa e noi, sempre attenti al benessere, non solo enogastronomico, dei nostri soci, abbiamo pensato di spostarci in un luogo dove il fresco e la qualità dei prodotti tradizionali è fuori discussione.

Molte sono le località montane del vicentino famose per le loro patate e Selva di Trissino non è da meno di Rotzo e Posina. Complici, quindi, il Comitato della Festa del Gnocco e il Ristorante Costa, entrambi di Selva di Trissino, abbiamo pensato ad una serata che ci permettesse di assaggiare i famosi gnocchi, deliciosamente accompagnati dai vini della zona. Ma procediamo con ordine:

venerdì 10 luglio alle ore 20.00
presso il Ristorante Costa a Selva di Trissino in via Pellizzari 2

ci immergeremo nella degustazione di gnocchi fatti con le celebri patate di Selva di Trissino, accompagnati da sei condimenti:

Ridi, ridi ... che la mamma ha fatt'i gnocchi!

Questo il menù:

<i>Aspettando gli ultimi ...</i>	<i>Lessini Durello Spumante</i>
<i>Insalata preparante</i>	<i>Gambellara Classico DOC 2008</i> <i>Az. Agr. Sordato Lino</i>
<i>Gnocchi burro fuso e salvia</i>	<i>Gambellara Classico DOC 2007</i> <i>Az. Agr. Menti Giovanni</i>
<i>Gnocchi al pomodoro</i>	<i>Verdugo - Az. Agr. Masiero Gianfranco</i>
<i>Gnocchi con gallinacci</i>	<i>Cabernet Sauvignon - Tenuta La Bertolà</i>
<i>Gnocchi con speck di Asiago e verdure</i>	<i>Gambellara Recioto Tradizionale DOC 2007</i>
<i>Gnocchi al colombino</i>	<i>Az. Agr. Zonin Roberto</i>
<i>Gnocchi con zucchero e cannella</i>	
<i>Frutti di bosco con gelato allo yogurt</i>	
<i>La gata</i>	
<i>La Putana (Torta moia)</i>	

Il costo della cena è di € 28,00 sia per i soci che per i non soci.

La prenotazione è obbligatoria e da farsi entro mercoledì 8 luglio ai recapiti indicati in calce.



Per tutti coloro che non andranno in ferie, per coloro che fossero già tornati e anche per quelli che in ferie ci andranno dopo, Slow Food del Vicentino ripropone, anche quest'anno, la collaborazione con Libriamo, festival librario di Vicenza, in programma per l'ultimo fine



settimana di agosto.

Memori della splendida serata dello scorso anno, organizzeremo anche quest'anno la cena di apertura

giovedì 27 agosto alle ore 20.30

in una serata dedicata a Goffredo Parise, grande scrittore vicentino e tema di Libriamo 2009. Maggiori dettagli in una prossima comunicazione.

Nell'invitarvi a visitare Libriamo e ad assistere agli eventi nei pomeriggi di venerdì 28, sabato 29 e domenica 30 agosto, vi annunciamo che, in tali serate, saranno previsti, dalle 19.00 alle 20.00 presso i chioschi di Santa Corona dove si svolgerà il festival librario, dei **Laboratori del gusto®**, organizzati da Slow Food, sul tema:

L'educazione al sapore secondo Parise e secondo Slow Food

Cari saluti slow a tutti

Il Fiduciario e la Piccola Tavola del
Convivium Slow Food del Vicentino

Il Premio Bancarella della Cucina, dedicato alla letteratura enogastronomica e giunto alla quarta edizione, ha assegnato il premio "Angelo Paracucchi", dedicato alla memoria del grande chef, al Dizionario delle cucine regionali italiane, a cura di Paola Gho, Slow Food Editore.

Giuseppe Benelli, Presidente della Fondazione Città del Libro, ha ricordato: «I premi legati al nome del Bancarella hanno un grande valore di mediazione culturale. Il Premio Bancarella della Cucina sta promuovendo e valorizzando l'immenso patrimonio editoriale di questo settore, che deve molto alla cosiddetta editoria minore». La cerimonia di consegna avverrà a Pontremoli domenica 27 settembre.

Alla fine il peggio è arrivato: la fame nel mondo raggiungerà un livello storico nel 2009, con 1,02 miliardi di persone in stato di sotto-nutrizione, parola della Fao.

Il trend è angosciante: le persone affamate nel mondo sono aumentate da 825 milioni nel biennio 1995-97, a 857 milioni nel biennio 2000-02, a 873 milioni nel biennio 2004-06, 915 milioni nel 2008.

Questo risultato disastroso non deriva da raccolti non soddisfacenti, ma dalla crisi economica mondiale che ha ridotto i redditi e aumentato la disoccupazione.

(...)

La soluzione non sta dunque in un'agricoltura rivolta al mercato, ma all'auto consumo e alla sovranità alimentare. Kanayo F. Nwanze, Presidente del Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo (Ifad), ha commentato gli ultimi dati Fao: «Per la maggioranza dei Paesi in via di sviluppo non c'è dubbio che gli investimenti nell'agricoltura di piccola scala costituiscano la rete di sicurezza sociale più sostenibile, specialmente in un momento di crisi economica globale come questo».

Fonte: Sloweb del 24 giugno 2009

Convivium Slow Food del Vicentino

Contrà Porta S. Croce, 46 - 36100 Vicenza

Tel. 347.3065710 - Fax 178.2710857 - info@slowfoodvi.it - www.slowfoodvi.it