

7 settembre 2007

Comunicato STAMPA n.1

“La Piazza dei Sapori” 8.a Edizione avrà luogo a Mestre dal 20 al 23 settembre prossimo. Strade e Piazze della città per 4 giorni diventano il palcoscenico di una grande festa all’insegna del gusto.....

IL MERCATO DEI MILLE SAPORI

Mercato dei prodotti tipici regionali. Circa 50 banchi di specialità gastronomiche da tutta Italia.

IL GUSTO DELLA LEGALITA’

I prodotti delle cooperative che coltivano le terre sequestrate alla mafia sono lo stimolo per diverse iniziative tutte all’insegna del “gusto della legalità”

II FESTIVAL DEL BACCALA’

Lo stand delle specialità a base di stoccafisso norvegese preparati dalla Fed.Italiana Cuochi sez. di Venezia e il consueto gemellaggio con la Norvegia nel nome di Pietro Querini.

PANE e CIOCCOLATA

Tante iniziative alla scoperta dei lati nascosti del dolce a base di cacao

CONQUISTARE I BAMBINI A TAVOLA

Come pensare anche piccoli clienti con pochi semplici accorgimenti.

ANNULLO FILATELICO SPECIALE

Uno speciale timbro postale realizzato appositamente per la Piazza dei Sapori e 6 nuove cartoline dedicate a Mestre

CASA DEI SAPORI – Piazza Ferretto

Stand delle partecipazioni istituzionali e degli eventi

DEGUSTAZIONI al BACARO VENETO e alla VIDA NOVA

Degustazioni e cene

AREA SPETTACOLI – Piazza Ferretto

INFOPOINT – Piazza Ferretto

..... **Quest’anno Piazza dei Sapori offre anche l’APERITIVO**

MERCOLEDI’ 19 SETTEMBRE ore 20.30 Piazza Ferretto

Il talk show MESTRE E L’ORNITORINCO

Discutendo di quell’animale sconosciuto che è Mestre

[fine]



*mostra alimentare
delle regioni italiane*



7 Settembre 2008

Comunicato STAMPA n.2

L'APERITIVO della PIAZZA dei SAPORI è MERCOLEDÌ 19 SETTEMBRE

**Talk show
MESTRE L'ORNITORINCO
Piazza Ferretto**

19 Settembre 2007 – ore 20.30

in caso di maltempo si terrà presso Centro Culturale Candiani 4° piano

Umberto Eco nel suo saggio “Kant e l'ornitorinco” ragionava su come ci si comporta davanti a un qualcosa di ignoto. Qualcosa di cui non sappiamo nulla e di cui non abbiamo nemmeno il concetto. Portava ad esempio il momento in cui, nel settecento, venne avvistato per la prima volta l'ornitorinco.

Cos'è? Si chiedevano sconcertati i naturalisti dell'epoca. Ha il becco, quindi è una anatra. Sì, però ha i denti e poi anche il pelo. Allora è un mammifero. No, fa le uova. Sì, però allatta.....

Insomma l'ornitorinco è un animale così strano che anche Kant (il filosofo della ragion pura) avrebbe trovato difficile classificarlo.

Anche Mestre a volte ci appare come uno oggetto complicato, al di fuori delle categorie e degli schemi linguistici che abbiamo in testa.

Ma siamo proprio sicuri che Mestre sia così indefinibile o sono invece le nostre capacità percettive ad essere vittime di lente deformante che non ci consente di riconoscere la città che abbiamo sotto i nostri occhi ?

Introduce: **Rita Noto** – Presidente del Comitato “Mestre Viva”

coordina: **Maurizio Cerruti** – giornalista - caporedattore del "Gazzettino"

partecipano: **Massimo Cacciari** – Sindaco di Venezia

Vittorio Ravà – consulente di mkt, editorialista di “Libero”

Stefano Beraldo – AD gruppo Coin

Maurizio Franceschi – segretario provinciale Confesercenti

Fabio Quadrelli - art director Blunotte Events

Salvatore Esposito – attore Cafè Sconcerto

intermezzi musicali: **Orchestra popolare di Venezia** con Stefano Olivato (chitarra voc.), Davide Ragazzoni (perc.), Daniela Rosada (voc.), Michele Biancotto (voc.),

letture a cura di : **Giorgia Reberschak**

nel corso della serata verrà proiettato il video “I'M FROM MESTRE”

prodotto per Confesercenti da un'idea di Samuele Costantini e Andrea Biscaro

regia: Andrea Biscaro - sceneggiatura: Samuele Costantini – fotografia: Lorenzo Pezzano –

produzione: bmovie

NOTE

Vittorio Ravà

È stato responsabile comunicazioni di Benetton, Fiat Auto, Publikompass e vice-presidente dell'Upa (utenti pubblicità associati) per sei anni (dal '94 al '99).

Editorialista di "Libero" tiene la rubrica settimanale dal titolo "L'aria che tira", sull'attuale momento della pubblicità italiana nel contesto delle dinamiche economiche, politiche e sociali del Paese.

Stefano Beraldo

Già direttore Amministrazione Finanza e Controllo della Holding del gruppo Benetton e direttore Generale di GS Euromercato S.p.A nonché del Gruppo De' Longhi ha assunto dal 2005 la carica di Amministratore Delegato e Direttore Generale di Gruppo Coin.

Fabio Quadrelli

Direttore artistico e comunicazione della Blunotte società di gestione di locali in varie città del Veneto e leader del settore entertainment.

Bmovie

Nasce nel 1999 dall'unione di professionisti del settore cinematografico e dell'audiovisivo.

Il suo campo d'azione va dai progetti di comunicazione medie e grandi aziende alla realizzazione esecutiva e alla produzione di spot, filmati e documentari.

La sede della Bmovie è a Mestre in via Torre Belfredo

[fine]

7 Settembre 2008

Comunicato STAMPA n.3

Confesercenti – Libera - Biblioteca Civica– Fondazione Cesar – Unipol

Confesercenti – grazie alla collaborazione di Libera (coordinamento Veneto), della Biblioteca Civica di Mestre, della Fondazione Cesar e di Unipol – ha deciso di ospitare nella “Piazza dei Sapori” una serie di iniziative che, accanto all’informazione e alla promozione delle attività della Cooperative di Libera Terra, offra la possibilità di scoprire un sapore in più: quello della legalità, del riscatto e della libertà.

IL GUSTO DELLA LEGALITA’

La cantina sociale Kaggio, confiscata a Giovanni Brusca e Riina, i fabbricati, oggi colonia estiva per bambini; a San Giuseppe Jato (Palermo), il terreno dove è stato ucciso Giuseppe Di Matteo (figlio del pentito Santino), ora giardino comunale e luogo di formazione alla legalità....

Sono alcuni dei frutti delle confische di beni mafiosi, decise dalla magistratura e convalidate fino alla Cassazione, quindi gestite dall’Agenzia del demanio e, infine, destinate a Comuni e associazioni (grazie alla legge 109/96)

Tra questi anche i terreni di cui erano proprietari Riina e Bernardo Provenzano e che dal 2001 sono gestiti dalla cooperativa Libera Terra -Placido Rizzotto. Qui si coltivano vigneti dai quali si produce vino bianco e rosso, ma anche pasta, vino, olio miele, meloni...

Prodotti con un sapore in più: quello della legalità, del riscatto, della libertà.

Prodotti coltivati nel rispetto delle tipicità e delle tradizioni del territorio, applicando i principi dell’agricoltura biologica, per portare sulla tavola delle famiglie italiane un prodotto genuino, buono e... giusto.

Un attività – quella delle cooperative - che comunque non piace alla malavita organizzata.

Lo scorso aprile ad esempio, nella cooperativa Valle del Marro di Gioia Tauro, un raid della ‘ndrangheta ha rubato le attrezzature per il lavoro agricolo, mentre l’anno prima, a Platì, le cosche hanno sparso veleno su 12 mila piantine di frutti di bosco, distruggendole.....

Gli eventi

VENERDI' 21 Settembre – ore 20.30 – Centro Culturale Candiani

Tavola rotonda:

“Dalla parte del bene: l'utilizzo dei beni sequestrati alle mafie e l'esperienza del nord-est”

Due capannoni, 28 locali, 13 terreni a uso agricolo o edificabile, 34 tra ville e appartamenti: questo l'elenco dei beni confiscati in Veneto. Un totale di 77 immobili, che rappresenta l'1,1 per cento del totale delle confische portate a termine dall'Agenzia del demanio in tutta Italia alla fine del 2006.

Di questi solo 65 sono già stati riassegnati: cinquanta ai Comuni, quindici allo Stato, che li ha utilizzati nella maggior parte dei casi con finalità di ordine pubblico. Restano 12 immobili ancora in attesa di un'assegnazione.

Intervengono:

Luana Zanella – Assessore alla produzione culturale del Comune di Venezia

Ivano Nelson Salvarani - procuratore capo di Vicenza

Walter Mescalchin –Libera Veneto

Don Luigi Tellatin – Libera Veneto

Giancarlo Brunello – Fondazione Cesar

Una rappresentante della Cooperativa Libera Terra “Placido Rizzotto”

Danilo Guerretta: giornalista co-autrice del libro “A casa nostra. Cinquant'anni di mafia e criminalità in Veneto”

coordina:

Monica Zornetta – giornalista co-autrice del libro “A casa nostra. Cinquant'anni di mafia e criminalità in Veneto”

NOTA

Uscito nel mese di aprile a cura di Monica Zornetta e Danilo Guerretta e pubblicato da Baldini Castoldi Dalai editore “A casa nostra. Cinquant'anni di mafia e criminalità in Veneto”. Con la prefazione di Luigi Ciotti e gli interventi dei procuratori Grasso e Caselli. A fare da sfondo alle vicende narrate non c'è la Sicilia ma il Veneto. Qui, dal dopoguerra, si sono succeduti banditi, mafiosi, criminali d'ogni tipo.

SABATO 22 Settembre – ore 10.00 – Centro Culturale Candiani

Spettacolo di Teatro Civile

Storie d'Italia. I diari

Reading : **Daniele Biacchessi** – giornalista di Radio 24 e scrittore

Musiche dal vivo: **Michele Fusiello**

SABATO 22 Settembre – ore 18.00 – Piazza Ferretto (Casa dei Sapori)

Presentazione del libro **“Le Mani in pasta” di Carlo Barbieri**

Intervengono:

Carlo Barbieri - autore del libro

Don Luigi Ciotti – Presidente associazione Libera

Gianfranco Bettin – sociologo e scrittore

NOTA

Il libro di Carlo Barbieri, pubblicato da Editrice Consumatori, ripercorre il cammino delle cooperative sociali che da qualche anno in Sicilia lavorano i terreni confiscati ai boss mafiosi.

“Le mani in pasta” si avvale dei contributi autorevoli di Gian Carlo Caselli e Nando Dalla Chiesa, e racconta come i coltivati sui beni di mafia associno all'ottima qualità anche grandi valori morali, etici e civili. Una parte del prezzo di copertina è devoluto a Libera, Associazioni, Nomi e numeri contro le mafie di Don Luigi Ciotti.

SABATO 22 Settembre – ore 20.30 – Piazza Ferretto – Rist. Ai Veterani

CENA DELLA LEGALITA'

Con i prodotti della cooperativa LIBERA TERRA

Contributo minimo 15 euro

SABATO 22 Settembre – ore 21.00 – Piazza Ferretto

Spettacolo di Teatro Civile

Storie d'Italia. I diari

Reading : **Daniele Biacchessi** – giornalista di Radio 24 e scrittore

Musiche dal vivo: **Michele Fusiello**

NOTA

Il teatro di **Daniele Biacchessi e Michele Fusiello** è narrazione, musica, immagini, testimonianze d'archivio.

"Storie d'Italia. I diari", è un viaggio temporale nell'Italia che si ribella a Cosa Nostra.

Cinque quadri di storia contemporanea: Placido Rizzotto e Portella della Ginestra, Giorgio Ambrosoli, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino, la strage di Via dei Georgofili a Firenze e Libero Grassi. Cinque storie riannodano le speranze, i sogni, le idee di persone uccise dalla mafia politica.

Daniele Biacchessi

Premio Cronista 2004 e 2005. Attualmente è il giornalista di Radio 24. Ha pubblicato quattordici libri d'inchiesta:

"La fabbrica dei profumi" (Baldini&Castoldi,1995)

"Fausto e laio" (Baldini&Castoldi, 1996)

"Il caso Sofri" (Editori Riuniti, 1998)

"L'ambiente negato" (Editori Riuniti,1999)

"10,25 cronaca di una strage" (Gamberetti, 2000)

"Il delitto D'Antona" (Mursia, 2001)

"Un attimo..vent'anni" (Pendragon, 2001)

"Ombre nere" (Mursia, 2002)

"Punto Condor. Ustica, il processo" (Pendragon,2002)

"L'ultima bicicletta, il delitto Biagi" (Mursia, 2003)

"Cile 11 settembre 1973" (Franco Angeli, 2003)

"Vie di fuga. Storie di clandestini e latitanti" (Mursia 2004)

"Roberto Franceschi:processo di polizia" (Baldini Castoldi Dalai,2004)

"Walter Tobagi. Morte di un giornalista." (Baldini Castoldi Dalai, 2005)

È autore, regista e interprete di teatro narrativo civile: i suoi ultimi spettacoli sono "La storia e la memoria" (2004) e "Fausto e laio, la speranza muore a 18 anni" (2005), "La Fabbrica dei profumi", il racconto di Seveso in occasione del trentennale del disastro all'Icmesa.

[fine]

7 Settembre 2007

Comunicato STAMPA n.4

luno di troppo... e rischi di grosso !

Per passare momenti piacevoli o una serata in compagnia, prima di ordinare da bere,
rifletti su chi guiderà l'auto per rientrare a casa.

NON bere ALCOLICI se devi guidare: è il metodo più sicuro per te, per tutti e per la tua
patente.

Inoltre ricorda:

**È VIETATO SOMMINISTRARE ALCOLICI DI QUALSIASI
GRADAZIONE AI MINORI DI 16 ANNI**

Per rispondere alla drammaticità dei fatti di cronaca degli ultimi giorni, che hanno visto gravissimi incidenti causati dalla guida in stato di ebbrezza, Confesercenti approfitta proprio della Piazza dei Sapori, manifestazione nata anche all'insegna del "buon bere" per varare una campagna di sensibilizzazione.

Per questo, all'interno della manifestazione, promuoverà una serie di iniziative dedicate in particolare ai giovani, al fine di responsabilizzarne i comportamenti e per educarli al rispetto della vita, la propria e quella altrui.

Lo slogan prescelto, "..uno di troppo e rischi di grosso!" mira infatti a sensibilizzare i ragazzi verso i rischi della guida in stato di ebbrezza.

[fine]



7 Settembre 2007

Comunicato STAMPA n.5

GLI EVENTI NELLA "CASA DEI SAPORI"

La Casa dei Sapori è il grande stand dedicato alle presenze istituzionali (Regione, Provincia, Apt, Confesercenti, ecc...)

Nel "salotto" sempre aperto della Casa dei Sapori la possibilità di ricevere materiali informativi e promozionali, ma anche di assistere a eventi diversi.

Lo stand è allietato dalle "sculture" vegetali preparate dagli specialisti della **Federazione Italiana Cuochi, Team Veneto Intagliatori**

NOTA

Vere e proprie sculture ricavate da zucche, angurie, meloni, rape rosse ecc. realizzate con l'abile uso di speciali speciali coltellini dalla lama agguzza e altri piccoli attrezzi .

Un'arte di tradizione millenaria che avrebbe origine addirittura nel 1364 circa in Thailandia, dove si dice venisse praticata dalle donne di buona famiglia che avevano il privilegio di entrare nella corte reale per imparare questa disciplina.

Durante i secoli, l'arte dell'intaglio di frutta e vegetali si diffuse in tutto il mondo, tant'è che oggi vengono organizzati veri e propri campionati mondiali in cui chef esperti del settore gareggiano e si sfidano per aggiudicarsi premi e prestigiose onorificenze.

Il team è reduce dal Concorso internazionale di arte culinaria, svoltosi, nel novembre 2006, in concomitanza con il Salone della gastronomia di Kirchberg (Lussemburgo), dove, nella competizione dedicata alla categoria D1 (Cucina artistica), si è aggiudicato ben 9 Medaglie d'oro, 10 Medaglie d'argento e 7 di bronzo.

Incontri con Carpenè Malvolti.

La storica azienda vinicola (in attività dal 1868) farà degustare il suo prosecco di Conegliano DOC e le altre specialità della sua produzione

Venerdì 21 settembre – Ore 20.30 _ Casa dei Sapori

Degustazione guidata dei prodotti de L'Arte Spumantistica” di Carpenè Malvolti a cura di Alessandra Zorzi, sensorialista di CM, a cui saranno abbinati, proposti da Fabrizio Nonis (volto noto del “TG5 Gusto” e macellaio, oltre che docente dell’Università dei Sapori): salsiccia dai gusti mediterranei, “Lingual” della tradizione veneta e formaggio Montasio del Veneto orientale presso lo stand di Piazza Ferretto.

Sabato 22 settembre – Ore 20.30 – Casa dei Sapori

Degustazione guidata dei prodotti de L'Arte Spumantistica” di Carpenè Malvolti a cura di Alessandra Zorzi, sensorialista di CM

Domenica 23 settembre – Ore 20.30 - Casa dei Sapori

Degustazione guidata di tre Grappe e più precisamente della Finissima Grappa Bianca nella tradizionale “zucchetta”, Grappa di Prosecco e Distillato D’Uva di Prosecco a cura di Alessandra Zorzi, sensorialista di CM, in abbinamento al gelato della Gelateria

Carpenè inizia i festeggiamenti dei suoi 140 anni con la seconda edizione di “ospitalità ed arte”

Giovedì 20 settembre – Ore 19.30 – Hotel Bologna

Presentazione del maestro Giampaolo Corona da parte dell’artista Beppe Mora

Si inaugura con Mestre e Piazza dei Sapori la seconda edizione di “Ospitalità e Arte”, l’idea di abbinare arte e musica alle bollicine di Carpenè diviene itinerante e – dopo l’esposizione a Mestre di Corona - toccherà Follina, Castelbrando e Cortina d’Ampezzo con le esposizioni di Pasquinaccio, Eronda e Cusmano. Ad accompagnare gli artisti in tutte le location sarà il trio “Cisentiamoperaccordi”.

Con questa seconda edizione di “ospitalità ed arte” iniziano i festeggiamenti per il 140° compleanno di Carpenè che si terranno nel 2008.

NOTA

Gianpaolo Corona

L’artista Gianpaolo Corona si forma culturalmente e pittoricamente nel complesso e movimentato periodo del dopoguerra.

In quegli anni Corona è particolarmente operante a Bologna (dove studia ingegneria) e a Bassano del Grappa (dove allora vive).

E’ a contatto con artisti e pittori già famosi come Treccani, Borgonzoni, Ricci, Guttuso, Pizzinato.

Nel 1953, per motivi familiari si deve trasferire a Belluno e nel 1963 a Trieste, dove si lega con uomini di cultura come Tomizza, Zigaina, Mascherini, Spacal, Rosignano fondando insieme una Galleria d’Arte che diviene centro di cultura e di dibattito.

Vive e lavora a Padernello di Paese in provincia di Treviso.

Le sue opere sono presenti in vari musei italiani e in moltissime collezioni private.

Beppe Mora

Conegliano (Treviso), 1962. Ha frequentato il Liceo artistico a Treviso e si è laureato all’Istituto Superiore di Grafica di Urbino. Artista e umorista versatile, dallo stile elegante e dalla fulminante battuta, è molto al campo della grafica pubblicitaria e della pittura. Ha tenuto varie mostre in Giappone, a Barcellona, a New York, e ha partecipato alla 48ª Biennale di Venezia. Molti, e meritatissimi, i Premi vinti nelle varie Rassegne d’arte umoristica.

Carpenè Malvolti

La storica casa vinicola, prima in Italia, e forse nel mondo, a perfezionare il **metodo Charmat** per produrre vini spumanti di qualità, presenta i suoi pluripremiati prodotti.

L'ultimo riconoscimento (consegnato il 7 settembre in occasione della "Notte d'Argento") è il nastro d'argento, ottenuto dal Kerner Brut nella categoria Spumanti a fermentazione in grandi recipienti, alla VI edizione del Concorso Enologico Nazionale Spumanti d'Italia, al quale hanno preso parte 286 etichette presentate da 121 aziende in rappresentanza di 13 regioni italiane.

Il Nastro d'Argento rappresenta solo l'ultimo successo – in ordine temporale – in casa Carpenè.

Il Prosecco di Conegliano Doc Cuvée Extra Dry, già inserito tra i Campioni del Gran Premio Primavera del Prosecco 2007, si è infatti da poco aggiudicato la medaglia d'oro di categoria, e lo "special awards" come miglior "sparkling wine" in concorso, al Los Angeles International Wine & Spirits Competition.

Il Prosecco Cuvée Brut ha ottenuto l'argento nella categoria vini spumanti Doc e Docg alla 6° rassegna nazionale "Selezione del Sindaco 2007", organizzata dall'Associazione Nazionale Città del Vino insieme a Recevin.

[fine]



7 Settembre 2007

Comunicato STAMPA n.6

GLI SPETTACOLI

GIOVEDÌ' 20 settembre ore 18.00

Area spettacoli Piazza Ferretto

Concerto: MAGICAL MYSTERY

L'ormai celebre gruppo beatlesiano fondato nel 1993 da Aldo Tagliapietra, Eddy De Fanti e Roberto Cecchetti è oggi una formazione da 10 elementi: chitarre, tastiera, basso, batteria, due violini, viola, violoncello, corno francese.

La vera novità è proprio rappresentata dall'aggiunta di strumenti classici per poter dare meglio risalto a una certa suadente classicità già presente nelle composizioni di Lennon/Mc Cartney.

Nel gennaio 2005 hanno inciso due capolavori beatlesiani (*Rain* e *I am the walrus*) negli studi londinesi di Abbey Road in una loro personale reinterpretazione che unisce all'estremo rigore filologico una vena compositiva essenziale, attenta alla logica e allo spirito dei brani e dell'epoca in cui furono concepiti.

VENERDÌ' 21 settembre ore 18.00

Area spettacoli Piazza Ferretto

VENETO JAZZ

Concerto: Padova Jam Orchestra diretta da Ettore Martin – special guest Francesca Bertazzo e Fabio Uncini

Veneto Jazz l'associazione culturale leader nell'organizzazione di grandi eventi musicali nella Regione Veneto in particolare attraverso Veneto Jazz festival ha da qualche tempo iniziato una collaborazione con **Confesercenti**.

Si tratta di un rapporto consolidatosi attraverso la rassegna musicale **Ubi Jazz** che Confesercenti organizza annualmente nel Miranese e nella terraferma veneziana.

La collaborazione tra le due associazioni consente di presentare in concerto a Piazza dei Sapori una big band rafforzata da due musicisti italiani (Francesca Bertazzo- voc. e Fabio Uncini – tromba) che hanno frequentato con successo la New School for Jazz e Contemporary Music di New York grazie alla borsa di studio messa a disposizione da Veneto Jazz al termine dell'annuale Workshop tenuto dagli stessi docenti della scuola Newyorkese.

NOTE

La Padova Jam Orchestra è composta da 20 elementi

Ettore Martin

Sassofonista, compositore e arrangiatore di Vicenza, suona professionalmente jazz da più di quindici anni ed ha all'attivo numerose incisioni di cui quattro a proprio nome: "Sitting Bull Dance" (1995), "Soulstreets" (1999), "Natural Code" (2001) e "Senzaparole" (2005); in quest'ultimo lavoro discografico, di recente pubblicazione, affronta alcune tra le più belle canzoni italiane degli anni '50 e '60 con quartetto d'archi. Con il brano "Natural Code" vince nel 1999 il Concorso Internazionale di Arrangiamento e Composizione per Orchestra Jazz di Barga (LU). Ha suonato in Australia, Austria, Bulgaria, Canada, Croazia, Francia, Hong Kong e Cina, Indonesia, Italia, Repubblica Ceca, Slovenia, Svizzera e Uzbekistan.

Francesca Bertazzo

segnalata come uno dei migliori nuovi talenti nel referendum del 2003 indetto dalla rivista Musica Jazz. Diplomata in canto jazz all'istituto C.P.M. di Milano con il massimo dei voti ha inoltre partecipato a diversi seminari studiando con: Maurizio Caldura, Mark Murphy, Bob Stoloff (Berklee School of Music), Jay Clayton, Rachel Gould, Paul Jeffrey, Roseanna Vitro, Barry Harris, Kate Baker, Nancy Marano, Anne Marie Moss, Rich De Rosa, Chris Rosenberg.

Nel 1996 partecipa a un seminario studiando con Sheila Jordan e vince la borsa di studio del WORKSHOP Veneto Jazz per seguire a New York i corsi della School of Music.

Si trasferisce in America e vi resta per quasi quattro anni, facendosi la gavetta nei club di New York. Ha cantato nel "Ronald Westray ensemble" diretto dal trombonista di Wynston Marsalis, nella "Jason Lindner big band" che annovera tra il personale nomi come Mark Turner, Antonio Hart e Greg Tardy, nel gruppo gospel-jazz "Look and live" diretto dal sassofonista Richard D'Abreu e in diverse altre piccole formazioni .

Negli ultimi anni ha lavorato con diversi musicisti italiani.

Fabio Unicini

Marchigiano di 27 anni è il vincitore dell'edizione 2007 della borsa di studio del Workshop di veneto Jazz per frequentare la New School for Jazz e Contemporary Music di New York .

SABATO 23 ore 16.00

da Via Piave a Piazza Ferretto

Corteo storico rievocativo del ritorno a Venezia di P.Querini

Figuranti della contrada S.Giorgio del palio di Noale e con la partecipazione della Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato

Quando nel 1432 il nobile commerciante veneziano Pietro Querini naufragò sulle coste delle Isole Lofoten non aveva idea che stava per fare una fondamentale scoperta gastronomica. Lo stoccafisso fu infatti una vera rivelazione che Querini e i suoi uomini si portarono in Italia, lasciando in cambio alle Lofoten un buon ricordo degli Italiani e dei figli, a suggello della nuova alleanza. Con un po' di fantasia - e grazie ai figuranti in costumi storici della **contrada di S.Giorgio del Palio di Noale** i mestrini potranno rituffarsi nel lontano medioevo e festeggiare il ritorno a casa (avvenuto via terra) di Querini e compagni.

A Mestre, si è costituita la "**Dogale Confraternita del Baccalà mantecato**", alla quale hanno aderito un nutrito gruppo di ristoratori veneti, che si propone di riportare in auge, modernizzandole, sia la ricetta del baccalà mantecato, che quelle venete di tutti i giorni preparate un tempo dalle nonne: quelle bravissime cuoche capaci di realizzare piatti nuovi per fare quadrare il bilancio familiare, utilizzando un cibo povero come lo stoccafisso.

Quest'anno la Dogale confraternità celebrerà il suo gemellaggio con la più antica **Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo (Vi)**

L'Italia è il 9° mercato per la **Norvegia** per i prodotti ittici e primo per lo stoccafisso: quasi 3.300 tonnellate, più o meno il 60% della produzione totale e il 93% delle Lofoten (le isole di Querini) più circa 9.200 tonnellate di baccalà. Dopo l'Italia, il Paese che consuma più merluzzo conservato è il Portogallo che però preferisce il baccalà salato; i Portoghesi si vantano di avere una ricetta diversa per ogni giorno dell'anno, e se non è proprio vero ci vanno vicini.

SABATO 22 settembre ore 18.45

Area spettacoli Piazza Ferretto

Concerto: CORO SERENISSIMA

Il coro è sorto su iniziativa di un gruppo di amici trasferitisi da Venezia in Terraferma nel 1978. I componenti indossano un rigoroso costume da gondolieri e, da questa categoria, sono stati insigniti della carica di "gondolieri onorari".

L'organico è formato da primi, secondi e bassi, due sono le voci femminili. L'accompagnamento è eseguito da

strumenti a plectro: mandolini, mandole e chitarre.

Ha effettuato concerti anche all'estero ed ha partecipato a trasmissioni televisive italiane e straniere.

DOMENICA 23 settembre ore 18.00

Area spettacoli Piazza Ferretto

Concerto: SEMICROMA BIG BAND

[Fine]



7 Settembre 2007

Comunicato STAMPA n.7

Lo speciale annullo filatelico

Sei cartoline di Mestre realizzate per l'occasione ed un annullo filatelico speciale per ricordare l'8.a edizione della Piazza dei Sapori.

Grazie alla collaborazione con Poste Italiane uno speciale ufficio postale temporaneo sarà allestito **SABATO 22 SETTEMBRE dalle ore 10.30 alle 18.00** presso la Casa dei Sapori in Piazza Ferretto.

In quell'occasione tutti gli appassionati filatelici o coloro che volessero conservare uno speciale ricordo della Piazza dei sapori potranno ottenere il set di 6 cartoline affrancate e timbrate con lo speciale annullo postale.

Chiunque lo desiderasse potrà comunque acquistare la sola serie di cartoline illustrate presso l'Infopoint di piazza Ferretto per tutta la durata della manifestazione.

[fine]



7 Settembre 2007

Comunicato STAMPA n.8

LE DEGUSTAZIONI.....

Oltre a quelle già previste nei diversi percorsi tematici sono previste altri incontri e degustazioni...

ALLA VIDA NOVA (Piazzale Candiani)

Giovedì 20 settembre – ore 18.30

Degustazione vini internazionali e champagne (quota partecipazione euro 10)

Venerdì 21 settembre – ore 18.30

Omar Khyamm, poeta, filosofo, matematico e astronomo

Ne parlerà Reza Rashidy, con letture di opere in lingua originale e nella traduzione italiana. Cena con menu di “contaminazioni culturali” : proposte di cucina iraniana abbinate alla polenta di Marano (quota partecipazione euro 15)

Sabato 22 settembre – ore 18.30

Degustazione di Franciacorta con la casa vinicola S.Cristoforo
(sarà presente il produttore – quota partecipazione 5 euro)

Domenica 23 settembre – ore 18.30

Degustazione vini della Valpolicella con la casa vinicola Corte Figaretto
(sarà presente il produttore – quota partecipazione 5 euro)

Sabato 22 e Domenica 23 settembre – dalle ore 11.00 a sera

Sua Altezza Reale il Prosciutto e la Regina Porchetta

Degustazioni con specialità umbre di Eudoro

Sabato 22 e Domenica 23 settembre – ore 15.00

Storie e racconti di un norcino: incontri con Roberto Ponziani (ingresso libero)

Per informazioni 041 8220213 o info@boscaratoristorazione.it

AL CIRCOLO WINGWAM IL BACARO VENETO (Piazza Ferretto)

Giovedì 20 settembre – ore 20.30

Il gusto della tradizione

Dolci e piccanti idee per una cena tra amici in collaborazione con l'azienda agricola "le Tamerici": cappuccino di zucca con mostarda di prugne, risotto mantecato con mostarda di fichi, insalata di faraona con mostarda di pere, selezione di formaggi con mostarde e confetture, semifreddo con mostarda di mandarini (quota partecipazione 35 euro)

Sabato 22 settembre – ore 20.30

Amaltea (in collaborazione con ONAF delegazione di Venezia)

Azienda specializzata nel settore lattiero propone i prodotti con latte di capra, un alimento di origini antichissime e di grande pregio nutrizionale.

(altre degustazioni nel percorso tematico "pane e cioccolato")

Per informazioni e prenotazioni 041 952726

[fine]



7 Settembre 2007

Comunicato STAMPA n.9

Con la collaborazione di BCM

PANE e CIOCCOLATA

Pane e cioccolato è un libro edito dalla cooperativa Quetzal. Scritto da Sara Ongaro antropologa e da Pepe Barone, famoso chef modicano, si divide in due parti: una parte teorica descrive la complessa realtà del mercato del cacao, una parte culinaria insegna come preparare 30 gustosissimi piatti a base di cacao e cioccolato.

La cooperativa Quetzal (piccolo uccellino guatemalteco dalla lunga coda colorata) produce a Modica (RG) diversi tipi di cioccolato in modo equo e solidale.

Ciò significa che tutti i passaggi e gli ingredienti, quelli stranieri e quelli italiani, sono equi e solidali. I prodotti di grandissima qualità vengono da tutto il mondo: la pasta di cacao è di Conacado, federazione di novemila piccoli produttori della Repubblica Dominicana; lo zucchero di canna di Cooperagri, Costa Rica; le spezie vengono da Podie, Sri Lanka e così via... anche lo spago di juta colorata per la confezione è stato ritorto dalle donne del Bangladesh.

La lavorazione di queste straordinarie materie prime è quella tradizionale, lasciata in eredità a Modica dagli spagnoli: la pasta amara, il primo stadio della lavorazione del cacao, è fatta sposare con lo zucchero a bassa temperatura in modo da mantenere tutte le proprietà nutritive e sposarsi, a sconda delle preferenze, con il gusto della vaniglia, o della cannella, del peperoncino, del caffè, o delle sicilianissime scorze di agrumi, manna e fave.

Giovedì 20 Settembre – ore 17.30 – Piazza Ferretto (Casa dei sapori)

Presentazione del libro “Pane e cioccolato ” di Sara Ongaro e Pepe Barone

Intervengono:

Pepe Barone - chef

Sara Ongaro - antropologa

Venerdì 21 Settembre – ore 20.30 –

Piazza Ferretto (Circolo Wingwm “IL BACARO VENETO”)

Pane e Cioccolato (cena a base di cioccolato)

lo Chef Pepe Barone, con un menù degustazione, declinazioni del cioccolato a tavola.

Prenotazioni al n. 041952796 (Bacaro Veneto) quota di partecipazione 35

Domenica 23 Settembre – ore 20.30 –

Piazza Ferretto (Circolo Wingwm “IL BACARO VENETO”)

Oro Nero (degustazione di prodotti a base di cioccolato)

Cucinare con il cioccolato, prodotti al cioccolato e il loro uso in cucina presentati dalla ditte Elah, Doufur e Cioccolato Novi

[fine]



7 Settembre 2007

Comunicato STAMPA n.10

Con la collaborazione di BCM

CONQUISTARE I BAMBINI A TAVOLA

Fanno i capricci al ristorante? Non amano le verdure? Ecco i trucchi degli chef per conquistare i palati mignon. I bambini non vanno trattati come analfabeti del gusto a patatine ed hamburger. Ci sono molte strade per conquistarli a tavola. Sformatini di carote e spinaci, patatine al forno, radiatori con provola e zucca... L'educazione al gusto viene appresa attraverso tante esperienze sensoriali. Sempre più numerosi sono i ristoranti italiani che si attrezzano ad accogliere i piccoli ospiti.

Venerdì 21 Settembre – ore 17.30 – Piazza Ferretto (Casa dei sapori)

Tavola rotonda

Colori, forme e sapori.....parole per conquistare i bambini a tavola

Intervengono:

Marco Bistarelli - chef del Ristorante il Postale (Città di Castello) e P.te Jeunes Restaurateurs d'Europe

Marco Boscarato - chef del Ristorante all'Amelia (Mestre)

Moderata:

Giovanni Leone - architetto

[fine]