

Un weekend tra quattro zampe e buoni sapori

Nell'aria c'è già profumo di weekend e quello del **18 e 19 novembre** è ricco di appuntamenti, tra fiere, sagre e manifestazioni dedicati ai sapori autunnali. Ecco, allora, nella nostra rubrica settimanale, i consigli su che cosa fare e dove andare.

A Torino una versione natalizia di Quattrozampeinfiera

Nel weekend del **18 e 19 novembre**, presso Lingotto Fiere (in via Nizza 294) a Torino, si tiene una speciale edizione natalizia di **Quattrozampeinfiera**, la manifestazione dedicata ai nostri amici a quattro zampe. Sarà una splendida occasione per provare una vasta gamma di attività coinvolgenti pensate sia per i cani che per i gatti, mirate al divertimento, al benessere e al rafforzamento dei legami tra animali e proprietari.



I visitatori, umani e pelosi, poi, saranno accolti da un suggestivo clima natalizio, con possibilità per i cani di tuffarsi nella piscina AquaDog, sfidare la propria agilità in sessioni di Dog agility, Disc Dog, Hoopers, Treibbal e tanti altri. Non mancheranno nemmeno le ultime novità su prodotti e servizi per gli animali da compagnia e, per chi cercasse un nuovo membro della famiglia, gli incontri con allevatori e associazioni che si occupano di trovare una casa ai trovatelli. **Orario:** sab e dom 10-19. **Biglietto:** intero € 12, gratuito per bambini 0-10 anni, cani e gatti.

INFO: www.quattrozampeinfiera.it

A San Floriano in Valpolicella (VR) torna il Mercato della Terra

Domenica 19 novembre, nella splendida cornice del borgo medievale di San Floriano in Valpolicella, in provincia di Verona, torna l'appuntamento con **Il Mercato della Terra Slow Food**, che si svolge dalle 9 alle 13 attorno alla pieve romanica. Tra i prodotti che si potranno trovare, degustare e acquistare c'è il **cioccolato artigianale**, dalle tavolette di vari gusti e tipologie alla cioccolata calda.



Non mancheranno nemmeno i biscotti, dolci e salati, ispirati ai prodotti locali, come i Caseus con formaggio, i Gardesani con olio extravergine di oliva DOP e limone, i Piperiti con menta piperita delle colline veronesi e cioccolato e i Grappini con grappa di Amarone della Valpolicella. A conclusione della stagione dell'alpeggio, poi, dalla Val Camonica arrivano i **formaggi biologici di latte crudo** di brune alpine, tra cui il **formaggio Silter, Presidio Slow Food**; e i formaggi della Lessinia, oltre alla nuova produzione di cotechini e salamelle. Gli amanti dello street food, invece, potranno deliziarsi il palato con gli arrostiticini di pecora e molto altro.

INFO: www.mercatidellaterra.cloud

Alla Stazione Leopolda per Pisa Vintage

Un intero weekend, quello del **18 e 19 novembre**, dedicato alla moda intramontabile. Presso la **Stazione Leopolda, a Pisa**, si tiene infatti la 21° edizione di **Pisa Vintage**. Dalle 10 alle 20, si potranno incontrare 40 espositore qualificati da tutta Italia con abbigliamento, accessori, oggettistica, vinili e

tanto altro, sia nel salone al chiuso che nel piazzale esterno alla Leopolda.



Tantissimi anche gli eventi a tema, che coinvolgeranno il pubblico in magiche atmosfere retrò. Tra questi la possibilità di farsi fare un'acconciatura vintage, visitare una mostra di auto d'epoca, fare aperitivi e colazioni a tema, scoprire la figura di **Mary Quant**, inventrice della minigonna, scomparsa recentemente, ma anche assistere a presentazione di libri, imparare i balli d'altri tempi e partecipare a workshop e laboratori. Ingresso: € 5.

INFO: www.pisavintage.it

A Foligno torna Milinumbria

Le api e il miele saranno al centro della **25° edizione di Mielinumbria**, la mostra mercato che si tiene a Foligno, presso **Palazzo Trinci, sabato 18 e domenica 19 novembre**. L'Umbria, infatti, è la culla dell'apicoltura, con circa 30 mila alveari, in ognuno dei quali vivono 50 mila api che producono 4 o 5 kg di miele. Ricchissimo il calendario degli eventi in

programma, a partire dalla tradizionale mostra mercato con una quindicina di operatori presenti. In calendario anche un convegno sulle problematiche e le prospettive del settore (sabato alle 9.15).



Non mancheranno nemmeno **degustazioni di mieli** in abbinamento a ricette locali per scoprire i benefici dei prodotti delle api e delle tisane. I più piccoli, poi, potranno scoprire il mondo delle api attraverso laboratori didattici, imparando a creare le bolle di sapone al miele. Non mancheranno poi le visite guidate per scoprire Palazzo Trinci e i luoghi più caratteristici di Foligno.

INFO: www.facebook.com/naturalmiele/

A Roma c'è Ficus al Massimo

Sabato 18 e domenica 19 novembre, presso il **Garum Museo e Biblioteca della Cucina**, in via del Cerchi 87, davanti al Circo Massimo, si tiene **Ficus al Massimo**, una manifestazione che ospita il meglio del Made in Italy contemporaneo. Si potrà trascorrere un weekend a tu per tu con orafi, artigiani,

illustratori, designer, stilisti e ammirare antichi ricettari, utensili e macchine per preparare il cibo e altre eccellenze contemporanee. Tra queste, ci saranno: **Le Lupae**, artiste della luce che creano lampade a mano, con petali, foglie e rami; **Lalì Natural Cosmetics**, una realtà artigianale italiana, che produce cosmetici naturali con materie prime vegetali biologiche.



I gioielli **Zujie** si ispirano invece alla natura, **Fiori dagli schemi** poi propone pezzi unici con fiori secchi e frammenti di natura. **PLUMILLA Atelier** propone sensuali Capsule Collection in edizione limitata. **OOST** reinventa in modo creativo camicie da uomo dismesse e tovaglie vintage rimodellandole e rielaborandole in capi nuovi e unici. **Misterestereo8** offre invece una grande scelta di dischi in vinile e cd, dai grandi classici del rock in LP. **La Fonderia** coniuga il design alla nobile arte del dolce. Spiccano le opere dell'artista Iraniano **Saleh Kazem**, ha dipinto quasi tutti i locali della scena culturale della città, a partire da Trastevere. Tra le chicche, il primo **gioco di cucina per bambini**, prodotto da Ravensburger nel 1898 e la prima ricetta del supplì datata 1832.

INFO: www.museodellacucina.com/ficus-al-massimo/

A Napoli arriva Chocoland

Fino a domenica 19 novembre, in piazza Municipio a Napoli torna **Chocoland**, una delle più importanti fiere del cioccolato artigianale del Mezzogiorno. Saranno presenti tantissimi stand di cioccolatieri provenienti da tutta Italia, ma non mancheranno nemmeno presentazioni, show cooking e intrattenimento. Per esempio, **sabato 18** (dalle 18) e **domenica 19** (dalle 12) il pastry chef **Augusto Palazzi** si cimenterà nella preparazione di brownie rocher e ganache montata al cioccolato al latte e in un babà al cacao e arancia con ganache montata al caffè.



Sempre sabato, alle 17, è in programma l'incontro con la pastry blogger **Valentina Cappiello**, che preparerà una crostata morbida al cacao con ganache al cioccolato fondente e marmellata di arance. A seguire, alle 17.30, ci sarà lo show cooking di **Ciro Scognamiglio** della pasticceria Poppella che riceverà il **Premio Chocoland 2023** per la sua innovativa creazione del "Fiocco di neve".

INFO: www.chocolanditalia.com