

Speciale **Shopping di Natale****Gourmet**A cura di **spe**

Golosare, la Fiera delle eccellenze dolciarie regionali d'Italia

Golosare, una Fiera dedicata a un settore dell'alimentazione, il dolciario, e ai vini che lo accompagnano. Il regno dei golosi sarà a Bologna, sala Maggiore (ex Gam), Piazza Costituzione, dal 6 all'8 dicembre.

GOLOSARE rivolgerà un'attenzione particolare a ogni tipo di pubblico, con

iniziative mirate agli adulti, ma anche ai bambini, educandoli a sapori e gusti erroneamente dimenticati. Non mancheranno, poi, momenti di grande creatività degli chef impegnati a dare sfoggio della loro abilità nella preparazione di dolci e dessert, veri e propri show cooking, senza dimenticare la dimensione salutistica indispensabile alla buona cucina. www.golosare.cfpbo.it



In Sud Africa Natale con i fiori

IN SUD AFRICA cade in piena estate, quindi le spiagge si riempiono, le scuole sono chiuse, e al posto della neve si usano i fiori per decorare. Molti sudafricani festeggiano il pranzo, sempre all'aperto. Per tradizione a Natale si mangia tacchino, roast beef, maialino da latte, riso giallo con uva passa, verdura e plum pudding.



Uova in busta negli Stati Uniti

NEGLI USA la colazione della mattina di Natale sostituisce il pranzo. È una colazione molto ricca e completa. Una tradizione divertente in alcune regioni riguarda la preparazione delle uova. Si prendono dei sacchetti di plastica e dentro si rompono le uova, condite con vari gusti tra spezie ed erbe posizionate sul tavolo. Le bustine chiuse si mettono poi in acqua bollente fin a far cuocere l'uovo.



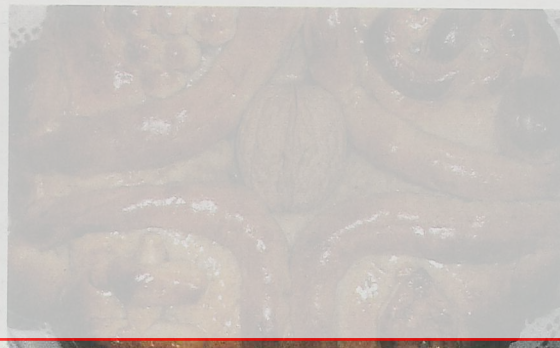
In Germania biscotti, carpe e oca arrosto

Il periodo Natalizio anche in Germania è tempo di preparare in casa dolci e biscotti, infinite forme di dolci vengono sfornate in ogni casa, soprattutto i Plätzchen, biscotti farciti di varie forme e colori. A notte della vigilia è il momento in cui la maggior parte dei tedeschi si riunisce a festeggiare. Alcuni con una cena frugale per aspettare poi di fare il grande pranzo tradizionale il 25, altri lo fanno diretta-

mente il 24 sera. Tradizionalmente la portata più importante è il Martinsgans: arrosto d'oca imbottito di castagne, mele e cipolle, e necessita di diverse ore di cottura. A contorno di questo piatto, di solito si usa il cavolo rosso e dei grandi gnocchi di patate (Kloesse). Altro piatto molto usato nella tradizione come alternativa al Martinsgans sono le Weinachtskarpfen (letteralmente: "carpe di natale").



In Grecia il capo famiglia spezza il pane



In Grecia c'è la tradizionale cena di Natale dove la famiglia si riunisce per consumare una cena propria dell'occasione, con pietanze che variano da regione a regione. Durante questa cena, le donne di casa presentano il tipico "Christopsomo", che vuol dire letteralmente "pane di Cristo"; è una pagnotta dolce di varie forme con decorazioni sulla crosta rappresentanti per lo più aspetti della vita familiare che ver-

rà poi mangiato il giorno di Natale e per usanza spezzato dal capo famiglia. Il 25 dicembre si consuma un abbondante pranzo a base di specialità tradizionali: la "galopoula", tacchino farcito con castagne, uvetta di Corinzio e noci o mandorle, accompagnata da patate al forno, il "gourounopoulo psito", un porcellino arrosto in olio d'oliva che cuoce per circa 3 ore, e bagnato regolarmente col suo succo, acqua calda e succo di limone.

DAL 6 ALL'8 DICEMBRE

Golosare... non mancare!

Golosare

dolci con tutti

BOLOGNA/2014

Ingresso gratuito
fino 14 anni

Golosare, la fiera dedicata alle eccellenze dolciarie regionali d'Italia, che ospiterà rappresentanti regionali provenienti da tutto il paese, offrendo loro la possibilità di esporre cioccolato e dolci derivati, pasticceria, distillati e vini tipici.

ORARIO APERTURA AL PUBBLICO 10,00 - 22,00

golosare.cfpbo.it

Bologna Congressi in piazza della Costituzione 4/A



BOLOGNA