

[consigli su vini, ristoranti e itinerari enogastronomici](#)

Per inviare le vostre ricette scrivete a: leieluiricette@quotidiano.net

Palermo

da **23,99€**
solo andata tasse incluse

- [Home](#)
- [in bottiglia](#)
- [Le nostre ricette](#)
- [Le ricette dei lettori](#)
- [In viaggio](#)
- [Iniziative](#)

“Mafie in Pentola”, ultimo atto

Argomenti correlati: [libera](#), [mafia](#), [Mafie in pentola](#), [menu](#)



Dopo il successo raccolto a Forlimpopoli (Fc) il 9 ottobre, data della “prima” alla presenza di Don Luigi Ciotti e delle maggiori autorità locali e regionali, è iniziata e terminata in Emilia Romagna la circuitazione di “Mafie in pentola – Libera Terra, il sapore di una sfida”. Lo spettacolo, un monologo teatrale interpretato dall’attrice Tiziana Di Masi, è il racconto interattivo di un viaggio all’interno delle cooperative create da Libera in Sicilia, Calabria, Puglia, Campania e Piemonte. Dovunque sono arrivate le mafie, migliaia di ettari di terreno sono stati posti sotto sequestro e quindi confiscati, affidati a cooperative che stanno cercando di trasformare una storia di violenza, sfruttamento e illegalità in una “bella economia” i cui cardini si chiamano agricoltura biologica, qualità, lavoro e rispetto delle leggi.

Mercoledì 17 novembre, alle ore 21, Mafie in pentola è andata di scena a Imola (sala Mariele Ventre, via Emilia 69) all’interno del programma del festival di cultura gastronomica Bacchanale, venerdì 19 novembre, sempre alle ore 21, è stata la volta di Fusignano (Ra). www.comune.fusignano.ra.it, mentre sabato 20 novembre a Riccione (Rn) Mafie in pentola ha costituito uno degli eventi che hanno caratterizzato l’assemblea annuale dei Soci Coop (ore 18, ingresso riservato).

Venerdì 26 novembre, infine, Mafie in pentola approda a Casalecchio di Reno (Bo) per la manifestazione Politicamente Scorretto, diretta dallo scrittore Carlo Lucarelli. Lo spettacolo inizierà alle 20.30 nell’auditorium Piazza delle Culture presso la struttura Casa della Conoscenza (programma completo e ulteriori informazioni sul sito www.politicamentescorretto.org). Sul sito internet sarà disponibile la diretta streaming. Scritto dal giornalista Andrea Guolo, Mafie in pentola – Libera Terra, il sapore di una sfida ha creato un collegamento tra teatro civile e gastronomico. È uno spettacolo sul gusto e su alcune tra le eccellenze del nostro settore agroalimentare. Mafie in pentola, con un’interpretazione capace di sfumare dal drammatico al brillante e attraverso il coinvolgimento diretto del pubblico, non “chiude” lo stomaco dello spettatore, bensì stimola la sua “fame” di legalità e di cose buone.

[Annunci Google](#)

[Perdere Peso Senza Dieta](#)

ZeroDiet: Efficace, Pratica, Sicura Risultati in poco Tempo Informati !

AutoTerapiaZeroDiet.com

[Vino Bio senza Solfiti](#)

Direttamente dal produttore Vini salubri di Qualità

www.cantinenaturali.it

Il menù di Mafie in Pentola

Aperitivo

Friselle, taralli e olio extravergine d’oliva

Carciofi violetti di Brindisi ripieni, fritti e ripassati al forno (come li fanno a Mesagne)

Pane casereccio con patè di peperoncino piccante calabrese in olio extravergine d'oliva

Primi

Zuppa di Cicerchie, come la fanno a Portella della Ginestra (Sicilia)

Spaghetti di grano simeto con passata di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto

Secondo

Mozzarella di bufala campana bio, dalle terre di don Peppe Diana (Campania)

Dessert

Il “padanissimo” torrone di Cascina Caccia (Piemonte)

Digestivo

Il limoncello di Bosco Falconeria (Sicilia)

Caffè (vietato offrirlo!)

Il tutto accompagnato dai vini Placido Rizzotto (Cantina Centopassi) e Hiso Telaray

Infoline: 338-2712616

www.tizianadimasi.it

Pagina facebook: mafie in pentola

This entry was posted on novembre 22nd, 2010 at 18:49 and is filed under [Uncategorized](#).

You can follow any responses to this entry through the [RSS 2.0](#) feed.

You can [leave a response](#), or [trackback](#) from your own site.

Leave a Reply

Name (required)

Mail (will not be published) (required)

Website

Submit Comment

Search



Articoli di Uncategorized

- [Guide, polemica alle stelle](#)

Nadia Santini del ‘Pescatore’ di Canneto sull’Oglio (Mn) e Heinz Beck de ‘La Pergola’ dell’Hilton di Roma. Incrociando i giudizi delle principali guide gastronomiche presentate in queste settimane, la cuoca ed il cuoco migliori d’Italia sono loro. Ma se sul valore di questi due chef, la critica gastronomica è concorde, analizzando le diverse classifiche stilate [...]

- [Asti senz’Asti? Scoppia la polemica](#)

E' possibile che non ci sia Asti nella città di Asti? E' questa la querelle che si sta disputando tra i produttori della terra di Vittorio Alfieri, rischiando così di indebolire un vanto italiano. La diatriba sul futuro delle Denominazioni Asti spumante e Moscato d'Asti e sui pericoli, che la stesse potrebbero correre, è un [...]

- Sweet Hour con Dolcemente Prato

PRATO

Sabato 11 e domenica 12 dicembre torna Dolcementeprato, due giorni golosi nella capitale della sweet valley toscana nota per la tradizione pasticceria d'eccellenza e per i grandi nomi tra i maitre chocolatier. Ben 66 infatti le pasticcerie tra città e dintorni! Un vero patrimonio culturale da reinterpretare.

Da quest'anno infatti Prato fa scuola e tutti, golosi [...]

- Tartufo bianco a peso d'oro

ALBA

Si è svolta presso il Castello di Grinzane Cavour la XII Edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, evento per eccellenza delle Langhe. In collegamento satellitare da Hong Kong sono stati battuti all'asta unica al mondo i nobili tuberi. Hanno partecipato alla manifestazione personaggi del mondo dello spettacolo – Mara Venier, Massimo Giletti, Enzo Iacchetti [...]

- Il social network 'italiano'? Il bar

ITALIA

Dal calcio alla politica, dai datori di lavoro alle star di Hollywood, questi alcuni degli “argomenti da bar” più discussi dagli italiani. Ma tra “calciologi” e “vippologi”, i veri opinion maker sono gli “aperitivologi”. Altro che Facebook e Twitter, il social network più amato dagli italiani è il bar. Tra un aperitivo, un espresso o [...]

- Indovina come nasce il vino?

MODENA

Il 17 e il 18 ottobre dentro alla rassegna To Be Lambrusco anche i piccoli diventano i protagonisti al Castello di Levizzano Rangone (Castelvetro di Modena), ci sarà un percorso didattico ‘Indo...vino come nasce ilvino’ che li guiderà in un gioco tra natura, chimica e creatività organizzata dal Simposio dei Lambruschi. Per l'occasione, infatti, la [...]

- L'italia è la vegetariana d'Europa

Oggi 1 ottobre è la giornata mondiale dedicato ai vegetariani, in Italia secondo le stime la popolazione che esclude la carne dalla propria alimentazione arriva a raggiungere il 10 % della popolazione, secondo l' Enpa: entro il 2050 i vegetariani supereranno i mangiatori di carne. E, in occasione della giornata mondiale del vegetarianismo, l'Enpa ricorda inoltre [...]

- Il migliore rosso del mondo? E' il Brunello di Montalcino

Il Brunello di Montalcino Riserva 2004 Castello Romitorio ha vinto l'”International Wine Challenge” conquistandosi il primato di miglior vino rosso al mondo. Il produttore è l'artista fiorentino Sandro Chia nonchè autore dell'opera stampata sull'etichetta della bottiglia

- Il trionfo del Brunello tra arte e musica

La Fortezza di Montalcino ospiterà il festival ‘Hartvest: degustazioni audio visive’ con due weekend (25-26 settembre e 1-2-3-ottobre 2010) all'insegna della musica, dell'arte e del buon vino: in occasione della vendemmia si festeggia il celebre Brunello di Montalcino con degustazioni e banchetti



Fotogallery



[Eataly, gusto made in Italy a New York](#)

 [Mi piace](#)

DI CIBI DI VINI piace a 237 persone

 Marco	 Monica	 Laura	 Giuliano	 Emanuele
 Gabrio	 Tacchificio D	 Andrea	 Sara	 Caterina

Plug-in sociale di Facebook

© MONRIF NET S.r.l. | Partita Iva 12741650159 | Questo sito fa parte del Gruppo Monrif: [Quotidiano.net](#) [Resto del Carlino](#) [LA NAZIONE](#) [IL GIORNO](#)

Contattaci: leieluicette@quotidiano.net

[RSS](#) | [Condizioni del servizio](#) | [Informativa Privacy](#)