



### Gusto in Scena

23-24 aprile

Si replica l'edizione di Gusto in Scena a Venezia con quattro eventi in contemporanea e approfondimenti sulla Cucina del Senza, il nuovo stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti. Elementi indispensabili per la nostra vita, ma che sono già presenti in quantità sufficiente negli alimenti che assumiamo, senza che ne aggiungiamo oltre. I quattro eventi summenzionati consistono nel Congresso di Alta Cucina; Fuori di Gusto, il programma fuori salone in una ventina di ristoranti e bacari veneziani; i Magnifici Vini e Seduzioni di Gola con le loro eccellenze enogastronomiche.

Per info www.gustoinscena.it

### Gustonudo Dal 24 aprile al 1º maggio

Da fiera mercato dei "vignaioli eretici" a festival, torna Gusto Nudo, una kermesse di ben 8 giorni, a Bologna con concerti, spettacoli, incontri e la fiera mercato dei vignaioli. Diversi luoghi ospiteranno l'evento: l'Orto botanico, il Cassero, le serre dei Giardini Margherita e il cinema Lumière. Nell'ex Ospedale dei Bastardini si potranno incontrare i vignaioli e assaggiare i vini di oltre 60 aziende vinicole provenienti da tutta Italia e insieme con loro una selezione golosissima di confetture, farine, peperoncini, formaggi e insaccati. Il programma include anche eventi, degustazioni, conferenze, mostre, teatro e proiezioni. La novità di questa edizione sarà la fiera-degustazione dei torrefattori artigianali. Per info: www.gustonudo.net



## Napoli, da "Castellano Le pizze di Luca

26 Aprile

Nella storica pizzeria Trianon, a Napoli, si incontrano il mondo dell'alta gastronomia e quello dell'arte della pizza. Lavorazioni



di farine di alta qualità e selezione accurata di ingredienti per farcire con fantasia e creatività caratterizzano il sapere dei pizzaioli. Si danno perciò appuntamento nella città partenopea chef blasonati e di lunga esperienza. Il 26 aprile sarà la volta dello chef Mario Avallone che incontrerà il padrone di casa Luca Castellano, ma per sapere cosa bolle in pentola bisognerà aspettare la data prefissata.

Per prenotazioni: 081/7418243

### Alma: un nuovo Corso per panificatori e aspiranti Bakery Chef

Presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana partirà a giugno il Corso di Panificazione Moderna. L'obiettivo è quello di formare dei professionisti della lievitazione, rigorosi nella ricerca delle farine, con competenze non solo tecniche, ma anche manageriali, di gestione e di comunicazione ai clienti, in vista della programma-



zione di futuri e redditizi mestieri da intraprendere. Un riflesso dell'evoluzione del mondo delle panetterie, che stanno sposando la formula del multiformato e che non si limitano più ad offrire semplicemente pane, ma esperienze gastronomiche diverse anche a colazione. Il corso sarà guidato da Ezio Marinato, avrà la durata di cinque mesi e sarà seguito da un esame finale che determinerà la consegna del diploma di Bakery Chef. Per info: www.alma.scuolacucina.it

# l'Olio di oliva, questo sconosciuto

Quasi tutti lo utilizzano, ma solo pochi lo conoscono davvero. Molti sono i luoghi comuni e gli errori da sfatare riguardo a questo prodotto. Opinioni errate che si sono radicate nella convinzione popolare e che l'Onaoo ( Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva) tenta di sfatare fornendo un utile e interessante vademecum. Tra le tante anomalie legate all'olio d'oliva troviamo per esempio: "l'olio più è verde, più è buono" falso, perchè il colore non è indice di qualità ma dipende dalla varietà, dalla maturazione, dalla lavorazione e conservazione dei frutti; "l'olio invecchiando migliora": falso, perchè col tempo le qualità organolettiche del prodotto tendono ad ossidarsi e a peggiorare, ecc. Se vi abbiamo incuriosito, potrete informarvi più dettagliatamente visitando il sito www.oliveoil.org