



gustAppunto

Cioccolentino (TR)

Anche quest'anno torna l'appuntamento con Cioccolentino, la golosa kermesse che avvolge la città di Terni dall'11 al 14 febbraio. Una festa gastronomica che offre la possibilità di trascorrere il **weekend di San Valentino** in modo originale e gustoso. Cinque giorni durante i quali i **visitatori possono esplorare l'eccellenza del cioccolato** con i cinque sensi e partecipare a tante attività tutte correlate a questo amato alimento. Durante questa manifestazione centinaia di stand animano il centro storico offrendo il meglio della cioccolateria artigianale, **laboratori interattivi per grandi e piccoli**, show cooking a cura di pastry chef internazionali.

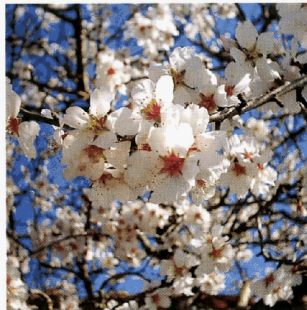
Info: 0744304300



Sagra del mandorlo in fiore (AG)

Festeggiare l'anticipo della primavera con il rifiorire dei mandorli è l'obiettivo della 71° Sagra del Mandorlo in Fiore, che si svolge dal **12 febbraio al 13 marzo ad Agrigento**. Gruppi folcloristici, un mix di eventi enogastronomici e culturali, street food e appuntamenti collaterali sono l'attrazione principale della lunga sagra. Durante tutto il periodo i visitatori possono **acquistare prodotti a base di mandorle** e le eccellenze gastronomiche siciliane come vini, agrumi, formaggi e la tipica pasticceria. **Sono presenti anche il Festival dei Carretti siciliani** dal 19 al 21 febbraio e il **Festival Internazionale del Folklore** dal 7 al 13 marzo.

Info: 092225019

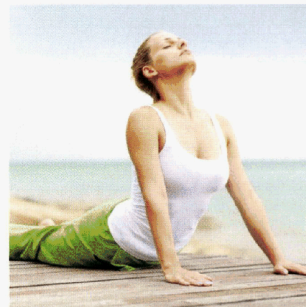


appuntamenti

Corsi Congusto (MI)

Il campus culinario milanese Congusto, anche per tutto il mese di febbraio, offre **corsi di cucina** presso la sede di via Davanzati 15 a Milano. I corsi sono diretti da Roberto Carcangiu, presidente dell'Associazione professionale cuochi italiani, con la collaborazione di docenti professionisti specializzati in cucina, pasticceria, panificazione e ristorazione. **Ecco l'elenco dei corsi amatoriali di febbraio**: 4 febbraio **Cucina romana con i carciofi**; 5 febbraio **Un menu con il topinambur**; 11 febbraio **7 primi per 7 giorni**; 13 febbraio **Valentine's brunch**; 13 e 14 febbraio **Kitchen my love**; 20 febbraio **Dolci partenopei**. Costo 80,00 euro e 100 euro per quelli di coppia.

Info: 02897858



Il Sapore del Sapere (MI)

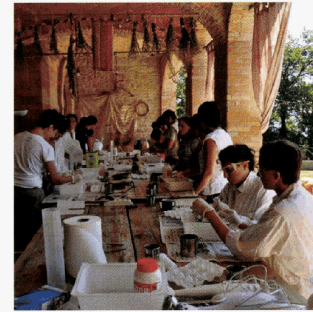
Appuntamento per il **28 febbraio** dalle ore 14.30 alle 19.00 con il convegno organizzato da Sapore del Sapere, **Riequilibrio energetico, della salute e delle funzioni organiche. Prevenzione e cura del cancro**, al Novotel di via Suzzani 13 a Milano. Molteplici sono gli argomenti che vengono affrontati: fattori di crescita e differenziazione delle cellule staminali nella rigenerazione cellulare e nelle malattie tumorali; agopuntura informazionale; la medicina quantistica alla base del riequilibrio energetico; prevenzione secondo i principi del metodo Gerson; la ricerca applicata all'industria molitoria per l'ottenimento di **farine a basso impatto glicemico**. La prenotazione è obbligatoria.

Info: 0266115408

Il sapone fai da te (MI)

Il Giardino di Pimpinella, in collaborazione con la Scuola di ayurveda Ayurvedic Doa a Milano in via Delle Tuberosse 14, propone un fine settimana, **13 e 14 febbraio**, dedicato a sperimentare e imparare **come fare saponi e detersivi**. Il corso si sviluppa in due giornate per poter sperimentare praticamente tante tecniche di saponificazione e tornare a casa arricchiti di esperienze e conoscenze pratiche che permetteranno di essere subito in grado di fare saponi e detersivi per la casa e per gli amici. Il programma prevede la **realizzazione di sapone liquido, shampoo e bagnoschiuma** con l'utilizzo di oli vegetali, acqua, succhi di frutta, decotti di erbe, oli essenziali.

Info: 3899703212



8° Edizione Gusto in scena (VE)

Nella cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, dal **28 al 29 febbraio**, torna **Gusto in Scena**, un appuntamento culturale del mondo dell'enogastronomia che coinvolge cuochi e pasticceri. **Le sezioni della manifestazione** sono: Il Congresso di alta cucina, I magnifici vini, Seduzioni di gola e Fuori di gusto. Il tema di quest'anno con cui i cuochi si confrontano è: **La Cucina del Senza**, un vero e proprio stile di vita che trova la massima espressione nel modo di cucinare senza sale, zucchero e grassi. Durante la due giorni si può visitare anche un **salone dedicato ai vini** con 54 cantine e un secondo salone con 30 **eccellenze gastronomiche**.

Info: 0271091871

