

# Le nostre specialità

## GUSTO in SCENA a Venezia

Dal 1 al 2 marzo Venezia ospita "Gusto in scena", la manifestazione dedicata alla "Cucina del Senza", giunta alla sua settima edizione.

● Nata dall'intuizione di Marcello Coronini, scrittore, critico gastronomico e docente universitario, e ormai diventata una vera e propria filosofia, la "Cucina del Senza" propone piatti **senza grassi e senza sale** e **dessert senza zuccheri aggiunti**.

● È una sfida nella ricerca di soluzioni che concilino **gusto e salute**, che sta appassionando molti chef stellati e sta conquistando anche i consumatori gourmet. La manifestazione è articolata in quattro eventi in contemporanea: il **Congresso di alta cucina Gusto in Scena**, dove chef, pasticceri e maestri pizzaioli spiegano e realizzano le loro creazioni secondo le regole della "Cucina del Senza"; i **Magnifici Vini e le Seduzioni di Gola**, dove sono proposti vini ed eccellenze gastronomiche italiane ed europee; **Fuori di Gusto**, che coinvolge ristoranti, bacari (osterie tipiche) e alberghi della città, con i loro menù degustazione sempre ispirati alla stessa filosofia.

● La novità di quest'anno è la Pizza dei Senza, uno dei piatti simbolo della nostra tradizione.

● Per informazioni, [www.gustoin scena.it](http://www.gustoin scena.it)



Degustare due prodotti simbolo del made in Italy, **olio di oliva** e **vino**, adottare stili di vita sostenibili anche a tavola e conoscere la "Cucina del Senza".



### OLIO CAPITALE A TRIESTE

✓ La prima vetrina per il nuovo olio extravergine di oliva è a Trieste, dove, **dal 7 al 10 marzo**, si svolge "Olio capitale", una delle più importanti fiere del settore, interamente dedicata alle migliori produzioni. Non soltanto gli operatori, ma anche il grande pubblico è coinvolto in questo affascinante mondo, attraverso mini corsi di degustazione e lezioni di cucina. È riproposto il Concorso Olio capitale, in cui gli oli del Mediterraneo sono sottoposti al giudizio di una triplice giuria (assaggiatori professionisti, ristoratori e consumatori), per decretare il prodotto migliore.

● Per informazioni, [www.olio capitale.it](http://www.olio capitale.it)



## VINI A ROMA

Dal 12 al 15 febbraio, nella suggestiva cornice quattrocentesca del Complesso Monumentale Santo Spirito in Sassia a Roma, appuntamento con "I migliori vini italiani", che sono presentati anche al pubblico, attraverso percorsi sensoriali, degustazioni guidate, in abbinamento ad assaggi di specialità gastronomiche made in Italy. Uno spazio è riservato a grappe e distillati, mentre a Mixology, un laboratorio "creativo", si possono sperimentare cocktail a base di vino.

● Per informazioni, [www.imiglioriviniitaliani.it](http://www.imiglioriviniitaliani.it)



## FA' LA COSA GIUSTA A MILANO

"Fa' la cosa giusta", la fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili, ritorna a Milano (Fieramilanocity) **dal 13 al 15 marzo**, con stand, botteghe, laboratori, spettacoli e incontri. Ampio spazio è dedicato anche al settore gastronomico: alimentazione biologica, a Km 0 e "cruelty free" (quindi vegetariana e vegana), crudista, lezioni per imparare a scegliere e cucinare, per esempio, specie di pesci meno noti, la cui pesca rispetta maggiormente l'ambiente, o per preparare il pane o il formaggio in casa.

Per informazioni, [www.falacosagiusta.org](http://www.falacosagiusta.org)



13-15 MARZO 2015 fieramilanocity

## NOTIZIE DALL'EUROPA

Il Parlamento europeo ha approvato la riforma delle **Direttive in materia di Ogm** (organismi geneticamente modificati): d'ora in poi ogni Stato membro può decidere autonomamente di vietare o limitare la coltivazione degli Ogm sul proprio territorio, anche se questi sono approvati a livello europeo. L'Italia è sempre stata in prima linea in questa battaglia, facendosi interprete delle esigenze non soltanto degli agricoltori, ma anche di tutti i cittadini che hanno a cuore la qualità e la tipicità dei nostri prodotti. In Italia sarà rinnovato, per esempio, il divieto di coltivazione del mais transgenico Mon810.

Dal dicembre 2014 è entrata in vigore la **nuova etichettatura europea** per i prodotti alimentari. A tal proposito il ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina, ha sollecitato il ministro dello sviluppo economico, Federica Guidi, riguardo al **mantenimento dell'indicazione in etichetta della sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento**. Con le nuove regole, infatti, è obbligatorio indicare solo la sede legale dell'azienda. Questo dato, invece, si è sempre dimostrato uno strumento utile sia per tutelare i consumatori sia per aiutare i controlli ufficiali contro le frodi del settore.