

SOLUZIONI *agenda*

Appuntamenti gourmand

Due mesi di sagre, mercatini, eventi, corsi, feste, in Italia e all'estero. Per scoprire nuovi sapori, vini eccellenti, città golose. Complici artisti, esperti e starchef

di ANITA SCIACCA

Cibo da sceicchi

Dal 5 al 21 febbraio

Abu Dhabi Food Festival, Abu Dhabi, www.AbuDhabiFoodFest.ae

Appuntamento all'Abu Dhabi Food Festival con chef internazionali, masterclass esclusive e cene a tema. In più, l'evento Emirati Kitchen (dal 5 al 7 febbraio) che celebrerà i piatti tipici degli Emirati arabi uniti, con ricette servite da 5 celebri chef locali e la possibilità di seguire i workshop. E ancora: lo StreetFeast, che si svolgerà tra Abu Dhabi City, Al Gharbia e Al Ain nei weekend. Cibi da diversi Paesi e di diverso tipo, serviti da tipici food truck.



Dedicato sia ai turisti che ai residenti, l'Abu Dhabi Food Festival offre per quasi un mese piatti tipici degli Emirati.

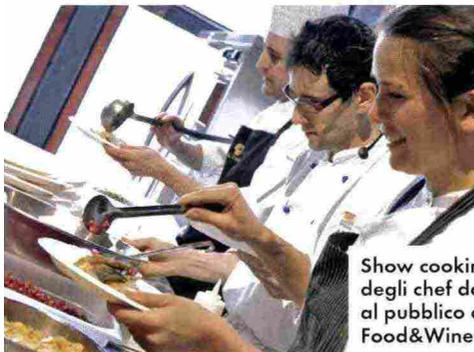
La mela dell'amore

Dall'8 al 15 febbraio

2 Cuori e 1 solo Amore, www.ristorantiuir.it, www.mela-pinklady.com

Produttori della mela Pink Lady e chef di diverse regioni aderenti alla Uir (Unione italiana ristoratori) uniti per celebrare San Valentino: per tutta la settimana sarà possibile degustare un menù a base di Pink Lady creato da ciascun ristoratore coinvolto, ma con un dessert uguale per tutti, battezzato "Amore". In palio per i clienti anche 10 weekend di charme per 2 e altri premi (l'elenco dei ristoranti è sul sito della Uir).

Il dessert Amore creato per Pink Lady da Giuseppe Ricchebuono, chef dell'Unione italiana ristoratori che partecipa a 2 Cuori e 1 solo Amore.



Show cooking degli chef davanti al pubblico al Milano Food&Wine Festival.

Non solo vino

Dal 7 al 9 febbraio

Milano Food&Wine Festival, MiCo, Gate 15, via Gattamelata 5, Milano, www.foodwinefestival.it

Una grande vetrina dedicata al vino: 300 etichette nazionali e internazionali scelte da Helmuth Köcher, presidente e fondatore del Merano WineFestival, con anche la possibilità di incontrare personalmente i produttori. A completare l'opera, un abbinamento gastronomico d'eccellenza: 19 chef invitati da Paolo Marchi, l'ideatore di Identità golose, si alterneranno al ristorante del Festival, a pranzo e a cena, presentando i loro piatti ispirati al tema "Sapori e colori di Expo".

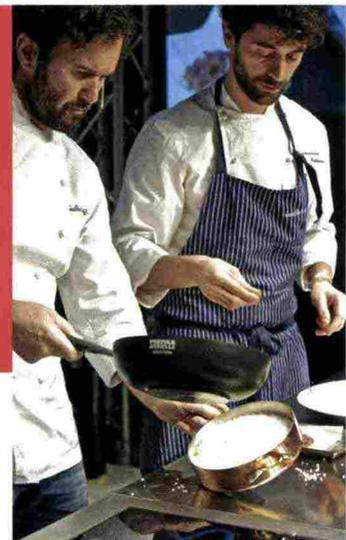
Cento chef per Milano

Dall'8 al 10 febbraio

Identità golose, MiCo, via Gattamelata 5, Gate 14, Milano, www.identitagolose.it

Parte all'insegna dello slogan "Una sana intelligenza" (a tavola) l'edizione 2015 di Identità golose, il congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore: grandi chef italiani e non (fra cui Massimo Bottura, Carlo Cracco, Heinz Beck, Sean Brock e Virgilio Martinez) parleranno di cibo e benessere. La regione ospite di quest'anno sarà il Veneto.

La triglia dello chef Massimo Bottura, simbolo di Identità golose 2015. A destra, Carlo Cracco.



©Brambilla-Serroni



Vini made in Italy in mostra nella manifestazione capitanata da Luca Maroni, analista sensoriale e celebre firma dell'enologia.



Eno-Italia

Dal 12 al 15 febbraio

I migliori vini italiani, Complesso monumentale Santo Spirito in Sassia, Roma, www.imigliorivinitaliani.it

Uno spettacolo con degustazioni guidate da Luca Maroni del meglio della produzione vinicola italiana e premiazione finale dei produttori top. Ma anche laboratori e assaggi di specialità gastronomiche e menù da abbinare alle bottiglie, proposti dagli chef Pasquale Fiore e Claudio Salerno del ristorante Casale Baldetti di Frascati (Roma). Ingresso: 20 euro con bicchiere.



A Sorgentedelvino Live si potranno scoprire vini ma anche uve ormai in via d'estinzione, simbolo di una biodiversità da salvare.

Secondo natura

Dal 14 al 16 febbraio

Sorgentedelvino Live, Padiglione Due di Piacenza Expo, www.sorgentedelvinolive.org

Per conoscere meglio i vini realizzati "nel rispetto delle tradizioni, del territorio e delle persone": i vignaioli naturali presentano e fanno assaggiare al pubblico le loro bottiglie. A fianco si possono degustare i sapori non omologati di produttori di formaggi, salumi, olio, conserve, pasta e dolci artigianali. Ingresso a sottoscrizione minimo 15 euro.

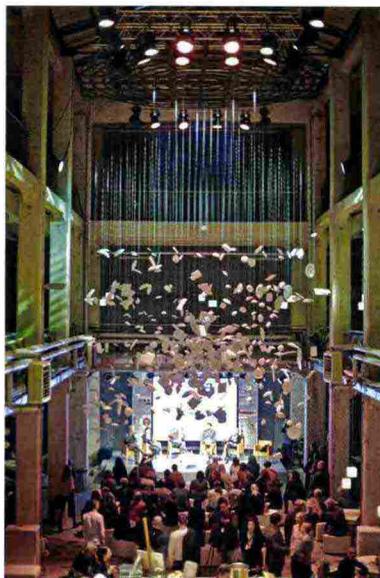
Ristorazione alla danese

Dal 22 al 24 febbraio

Copenhagen Food Fair 2015, Bella Center, Copenhagen, www.copenhagenfoodfair.dk

Una fiera dedicata all'ospitalità, per addetti ai lavori che vogliono fare un salto di qualità e scoprire il potenziale che si nasconde dietro il settore alimentare, sviluppando le proprie capacità e competenze. Ma anche stage, workshop e sfide professionali in cucina, con l'elezione dello Chef dell'anno e un Eco Day (il 23 febbraio) per il biologico.

Produttori locali, servizi per le aziende e grande attenzione per il cliente alla fiera alimentare di Copenhagen.



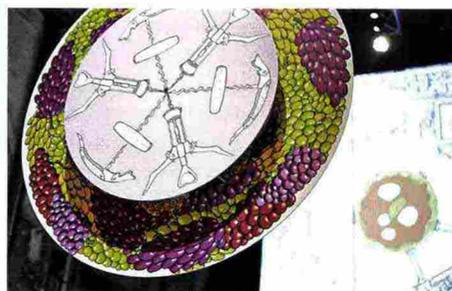
Il salone fiorentino Taste festeggia i suoi primi 10 anni insieme ai migliori operatori internazionali dell'alta gastronomia e al vasto pubblico dei cultori del food.

Il salotto del gusto

Dal 7 al 9 marzo

Taste, Stazione Leopolda di Firenze, www.pittimmagine.com

Torna il salone dedicato alle eccellenze del gusto, lifestyle e design della tavola, nato dalla collaborazione fra il gastronomo Davide Paolini e Pitti Immagine. Nell'anno dell'Expo la manifestazione è un viaggio nei sensi e nelle idee, tra tradizioni e innovazioni, con uno spazio speciale, il Taste Shop, dove acquistare i prodotti. Oltre agli eventi previsti in città: il FuoridiTaste.



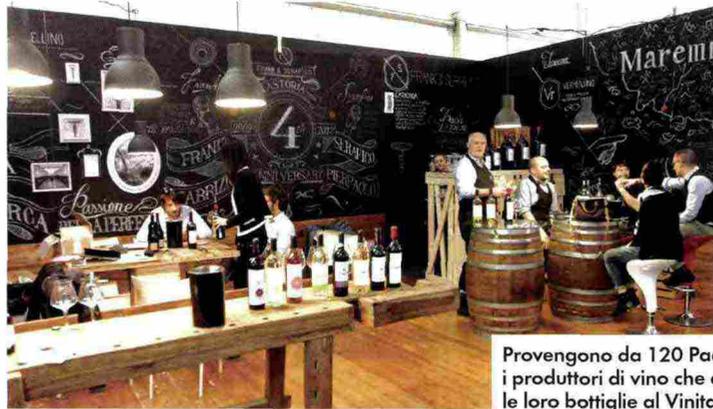
SOLUZIONI agenda

Cena fra le nevi

Fino al 7 marzo

Hotel Hermitage, Cervinia,
www.hotelhermitage.com

Per festeggiare i suoi 40 anni, l'Hotel Hermitage Restaurant & Beauty di Cervinia ha ideato il pacchetto "Anniversary experience". Fuori le nevi del Cervino, dentro cene a più mani dove lo chef di casa, Roberto Pession, è affiancato da colleghi stellati: il 26 febbraio da Antonino Cannavacciuolo e il 7 marzo da Arnaud Faye dell'Auberge du Jeu de Paume di Chantilly (Francia).



Provengono da 120 Paesi i produttori di vino che espongono le loro bottiglie al Vinitaly.

Green economy

Dal 13 al 15 marzo

Fa' la cosa giusta!, Fieramilanocity,
Viale Lodovico Scarampo, Gate 8,
Milano, www.falacosagiusta.terre.it

La fiera del consumo critico e delle scelte di vita sostenibili mette in scena una piccola città nella città, con quartieri, piazze e vie che ospitano stand, botteghe artigiane, laboratori, spazi verdi, ristoranti, spettacoli e incontri. Focus su alimentazione biologica, moda etica, arredamento green, prodotti del commercio equo e delle associazioni non profit.



Promuove gli stili di vita sostenibile la fiera Fa' la cosa giusta!, un progetto di Terre di mezzo.

Un mondo da bere

Dal 22 al 25 marzo

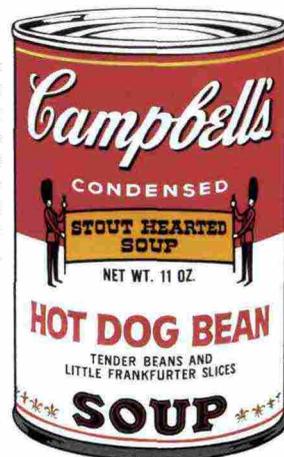
Vinitaly, Veronafiere, viale del Lavoro 8,
Verona, www.vinitaly.com

Un'istituzione organizzata dalla fiera di Verona e rivolta agli appassionati di vino: per 4 giorni oltre 4.000 espositori raccontano e fanno degustare le loro bottiglie con eventi, rassegne, assaggi e workshop mirati. Compreso anche un ricco programma di convegni per affrontare e approfondire i temi legati all'evoluzione della domanda e dell'offerta enologica in Italia, in Europa e nel resto del mondo.



Serate con corsi di cucina naturale a Parma, su come cucinare le proteine vegetali e preparare piatti in 30 minuti.

Fra le opere esposte a Brescia c'è anche il celebre barattolo Campbell's di Andy Warhol.



Sapori d'epoca

Fino al 14 giugno

Il cibo nell'arte. Capolavori dei Grandi Maestri dal Seicento a Warhol,
Palazzo Martinengo, via dei Musei 30,
Brescia, tel. 030 5785122

Un piccolo antipasto per l'Expo 2015, con percorso espositivo che ordina oltre 100 opere d'arte sul cibo secondo un criterio iconografico e cronologico. Per scoprire quanto i pittori amassero dipingere piatti tipici delle loro terre d'origine e conoscere alimenti ormai scomparsi, di cui è persino difficile immaginare il sapore.

A tutta natura

Fino al 10 marzo

Mangia la Foglia bio, via Nino Bixio
17/A, Parma, tel. 0521 282249,
www.mangialafogliabio.com

A scuola per imparare a vivere meglio e cucinare all'insegna del benessere, riscoprendo cereali integrali, legumi, verdure di stagione, frutta fresca e secca: le lezioni (40 euro ciascuna) di gastronomia vegetariana e vegana si tengono ogni martedì dalle 19,30 alle 22,30 (i posti sono limitati, per cui è necessaria la prenotazione).

Una delle immagini esposte nella mostra "Food. La scienza dai semi al piatto" (Courtesy Modernist Cuisine).



Le origini della vita

Fino al 28 giugno

Food. La scienza dai semi al piatto,
Museo di Storia Naturale, corso Venezia
55, Milano, www.mostrafood.it

Una mostra che racconta il cibo dal punto di vista scientifico, esplorando gli alimenti dalla fase embrionale fino all'arrivo in tavola. E poiché l'acqua minerale ha un ruolo primario, l'evento è sostenuto da Ferrarelle, che nello spazio Kubo organizza showcooking, corsi ed eventi della sua Accademia.