Tiratura: 65.000

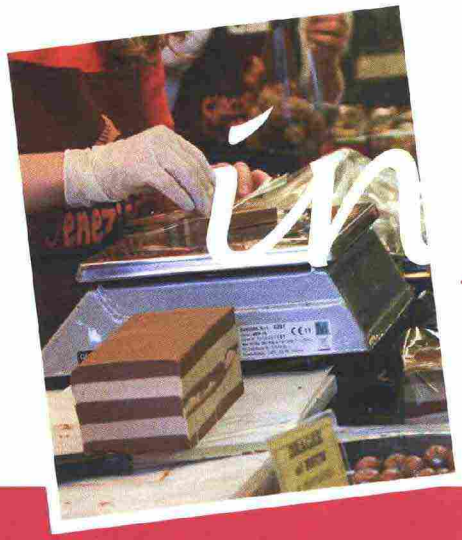
più CUCINA

Bimestrale

studio eidos comunicazione integrata
Azienda certificata ISO 9001:2000

Data 03-2015
Pagina 76/79
Foglio 1 / 4

a cura della redazione



Le manifestazioni, gli eventi, le feste e le notizie interessanti legate al mondo dell'enogastronomia.

Agenda

Identità Golose

Dall'8 al 10 febbraio

Triglia alla Livornese di Massimo Bottura.

Una sana intelligenza a tavola sarà il tema di Identità Golose 2015, congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore, in programma a Milano da domenica 8 febbraio a martedì 10, presso il Mi- Co Milano Congressi. La manifestazione declina in modo attuale il tema di Expo Milano 2015 "Nutrire il pianeta, Energia per la vita". In tre giorni, 9 sezioni, 100 chef, 150 appuntamenti.

Identità Naturali: il mondo delle verdure e la naturalità dei prodotti
Identità di Montagna: la sostenibilità e la peculiarità della cucina d'alta quota
Identità Piccanti: con le spezie protagoniste
Identità di Pane e Pizza e dei lievitati
Identità Estreme: accostamenti audaci e ricercati
Identità di Pasta, Dossier Dessert: un inno al mondo del dolce e al dolce da ristorazione

Regione ospite della manifestazione 2015 sarà la regione Veneto.
Identita' Golose, Milano Congressi, via Gattamelata, 5.
Per info: www.identitagolose.it

Fiera del cioccolato artigianale 6-15 febbraio

Gli artigiani cioccolatieri si daranno appuntamento nella suggestiva Piazza Santa Maria Novella, a Firenze, per deliziare il pubblico con il cibo degli dei.
I visitatori saranno conquistati dalla grande varietà di cioccolato e prelibatezze. I maestri cioccolatieri italiani e stranieri saranno impegnati a mostrare, sia con esibizioni pratiche sia con workshop, tutti gli aspetti del tanto amato cibo degli dei. Per informazioni: www.fieradelcioccolato.it

A Venezia con Mazzolada

Mazzolada, azienda di Lison Pramaggiore, vi propone un carnevale all'insegna dei sapori tradizionali veneti. A febbraio si svolgerà "Tra bacari e cicchetti con Mazzolada": nei bacari convenzionati sarà consegnato un coupon con una mappa per scoprire il lato gourmet di Venezia. Coloro che degusteranno i cichetti, accompagnati dai vini di Mazzolada nei locali aderenti all'iniziativa, ad ogni tappa conquisteranno un timbro sulla scheda che, una volta completata, consentirà di ricevere un buono sconto per l'acquisto di vini della cantina.
Per maggiori info: www.mazzolada.it

Cioccolentino

DALL'11 AL 15 FEBBRAIO

"Valentine's Day... Starts Here!" Questo il nuovo claim che contraddistingue l'edizione Cioccolentino 2015 e sottolinea ancora una volta il forte legame della città con San Valentino. San Valentino, infatti, di Terni è stato il primo Vescovo: qui sono custodite le sue reliquie, qui ha avuto origine la festa degli innamorati. La dodicesima edizione celebrerà la festa degli innamorati in dolcezza rendendo protagonista il cioccolato. In programma "percorsi esperienziali" che andranno ad esplorare con i cinque sensi l'eccellenza del cioccolato e il "choco show" che porterà nel centro storico di Terni centinaia di stand con il meglio della cioccolateria artigianale. Numerosi saranno i laboratori interattivi con cooking show a cura di Pastry Chef internazionali e prestigiosi partner. Per info: www.cioccolentino.com

Carnevale, la festa delle donne, per non dimenticare quella del papà... ogni occasione è buona per ritrovarsi intorno ad una tavola imbandita a far festa!
E voi, che cosa state preparando nella vostra cucina? Raccontatecelo su Facebook di piùCUCINA: qui potrete condividere ricette, foto e scambiare chiacchiere fra appassionati di cucina. Vi ricordiamo che la redazione di piùCUCINA è a vostra disposizione per aiutarvi a cucinare con successo.
Like us on Facebook! ;-)

Alla scoperta delle bellezze di Monte Baldo, Lessinia e Valpolicella

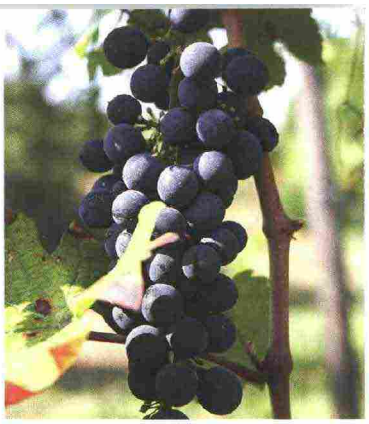
Scoprire le affascinati terre situate alle spalle del lago di Garda cioè il Monte Baldo, la Lessinia e la Valpolicella sarà ancora più facile grazie al sito www.montagnaveronese.it, la pagina web di Montagna Veronese, il progetto del Gal Baldo Lessinia che ha dato vita a questo portale. Sarà così immediato conoscere l'offerta turistica rurale e muoversi alla ricerca delle eccellenze del territorio: dal vino, all'olio, alle castagne e ad altre specialità. Oppure optare per escursioni a piedi o in bici alla scoperta di castelli, antiche pievi, piccoli e pittoreschi porticcioli, suggestivi borghi e tanto altro ancora.

Codice abbonamento: 125298

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Gusto in Scena

Sorgentedelvino LIVE

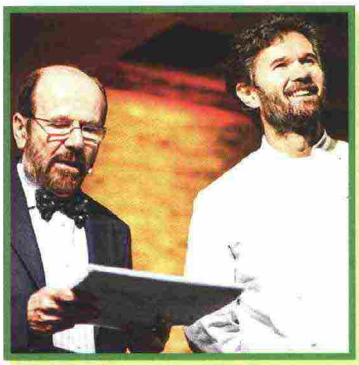


I vignaioli naturali, quelli cioè che hanno deciso di fare i propri vini senza chimica aggiunta, si danno appuntamento per la 7a edizione di Sorgentedelvino LIVE, la manifestazione nata tra le mura del castello di Agazzano (PC) che per l'edizione 2015 torna a Piacenza, nel padiglione due di Piacenza Expo. Ad aspettarvi troverete i produttori in persona che vi faranno assaggiare un'ampia selezione di bottiglie da tutte le regioni italiane e soprattutto saranno disponibili a raccontare la loro storia, le scelte produttive e il territorio di provenienza. L'evento è ricco di degustazioni guidate e momenti di approfondimento. Accanto ai vini autentici, infine, avrete il piacere di conoscere i produttori alimentari di formaggi e salumi, olio e conserve, pasta e dolci realizzati in modo artigianale con una scelta accurata delle materie prime.

Per informazioni: www.sorgentedelvinolive.org

A Sauris per festeggiare San Valentino e non solo...
Dal 13 al 15 febbraio

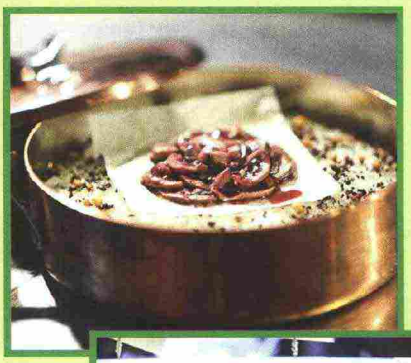
In occasione di San Valentino concedetevi una pausa rilassante immersi nelle meravigliose montagne della Carnia, in Friuli Venezia Giulia. Le coppie di innamorati che sceglieranno Sauris, come meta per un romantico weekend, potranno godere della calda accoglienza degli alberghi in zona, assaggiare il prelibato prosciutto crudo locale e partecipare al tradizionale carnevale. Momento saliente del carnevale è la Notte delle lanterne, la suggestiva passeggiata fra i boschi alla volta di un grande falò propiziatorio. Al ritorno ci si ferma negli stavoli, caratteristiche baite di pietra e legno della vallata, pronte ad accogliere i passanti con vin brulè e dolci, prime fra tutte le tradizionali frittelle di Carnevale, insaporite con la salvia. Per conoscere gli speciali pacchetti vacanze e per tutte le informazioni consultate il sito www.carnia.it oppure contattate Carnia Welcome allo 0433/466220.



GUSTO IN SCENA A VENEZIA
1 e 2 marzo

Gusto in Scena raccoglie 4 eventi in uno: Chef in Concerto, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto. Ideato da Marcello Coronini, l'evento vede protagonisti, nella sezione I magnifici Vini, i grandi vini e, infatti, verranno proposte all'attenzione dei visitatori e del pubblico le selezioni più accurate delle cantine secondo 4 categorie: mare, montagna, pianura e collina, a seconda della zona di produzione. L'alta cucina si riunisce poi, con Chef in Concerto, in un vero e proprio congresso dove si parla di evoluzione culinaria presentando le eccellenze gastronomiche. Gli chef stellati si confrontano, studiano ed eseguono piatti secondo il tema scelto dagli stessi curatori. I temi su cui dovranno confrontarsi gli chef sono quelli de "La Cucina del Senza®". Cucinare senza grassi o sale e dessert senza zuccheri aggiunti ha portato in questa edizione a cucinare la Pizza del Senza. I maestri della pizza, provenienti da tutta Italia, sveleranno come realizzare una pizza attenta alla salute del consumatore e comunque sempre gustosa e saporita. La "Cucina del Senza" vuole entrare nelle case dei consumatori e promuovere un nuovo stile di alimentazione che unisca il buono e il gusto alla salute. La strada da seguire è quella della creatività e della ricerca e la natura fortunatamente ci viene in aiuto.

Per informazioni: www.gustoinscena.it



"I semi di mille rivoluzioni
Alce Nero: storie di ulivi, uomini e api"
di Lucio Cavazzoni e Gaia De Pascale, Ponte alle Grazie

Sei capitoli raccontano tante storie legate da un filo conduttore unico: la scelta di intraprendere un percorso nuovo. Il libro narra, attraverso la simbologia di api, ulivi e grano, alcuni dei quasi 40 anni di storia del gruppo, che oggi conta oltre mille soci agricoltori e apicoltori biologici in Italia e nel Mondo.

Per info: www.alcenero.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 125298

Tipicità 2015 dal 7 al 9 marzo

Un'autentica immersione nel gusto e un viaggio da vivere da protagonisti vi aspettano a Fermo (FM) a Tipicità, una coinvolgente trama costituita da aree tematiche ed oltre 50 eventi, da scegliere e gustare tra agricoltura, turismo, cultura e griffe del saper fare, insieme all'incontro con altre identità e gusti italiani e stranieri. Il viaggio prosegue tra cooking-show con grandi chef, biodiversità e biologico, confronti tra cucine italiane e internazionali, focus su benessere e buon vivere. In prima linea, a Tipicità, tutte le tradizionali ghiottonerie marchigiane, ma anche birra agricola, produzioni bio, cioccolato d'autore, prodotti tipici e, naturalmente, in rilievo i vini del Vigneto Marche. Il goloso menù di Tipicità è completato dal collegamento con il Made in Italy di Art & Genius e Tipicità Experience.
Per info: www.tipicita.it

Fino al 26 giugno 2015
Cene galeotte

Si rinnova l'appuntamento con il ciclo di cene aperte al pubblico nella Fortezza Medicea, che ospita la Casa di Reclusione di Volterra (PI). Giunta alla nona edizione, Cene Galeotte vede i detenuti della casa di reclusione cucinare a fianco di chef professionisti nella realizzazione di cene con cadenza mensile. Le cene, iniziate lo scorso ottobre, proseguiranno fino a giugno. Il ricavato delle cene andrà devoluto ai progetti umanitari sostenuti dalla FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOGLIE ONLUS (www.cambiala.it/fondazione). La serata inizierà con l'aperitivo servito nel cortile interno sotto le antiche mura. A seguire la cena apprestata nella vecchia cappella dell'Istituto, trasformata per l'occasione in sala ristorante. La cena prevede un ricco menù preparato dai carcerati sotto la guida di uno chef professionista che metterà a disposizione gratuitamente la sua esperienza. Non mancheranno vini di pregio offerti da aziende vinicole toscane e non. Ecco i prossimi appuntamenti: **VENERDÌ 27 MARZO 2015 Chef: ROY CACERES Ristorante Metamorfosi, Roma - www.metamorfosiroma.it**
VENERDÌ 17 APRILE 2015 Chef: FILIPPO LA MANTIA www.filippolamantia.com
VENERDÌ 15 MAGGIO 2015 Chef: ALESSANDRO DAL DEGAN La Tana, Asiago (VI) - www.latanaristorante.it
VENERDÌ 26 GIUGNO 2015 Chef: CRISTINA BOWERMAN Glass Hostaria, Roma - www.glass-restaurant.it
Per informazioni: www.cenegaleotte.it

Corsi e Scuole

PRIMA SCUOLA DI SCULTURE IN PANE

- 2-3-4, 9-10-11, 16-17-18, 23-24-25 febbraio
- 2-3-4, 9-10-11, 16-17-18, 23-24-25 marzo

Per info: www.scultureinpane.it

CASTALIMENTI

- Corso di alta formazione per cuoco - Prima edizione 2015 dal 16 febbraio al 29 maggio

Castalimenti, www.castalimenti.it

BOSCOLO ETOILE ACADEMY

- Cioccolato, cioccolato, cioccolato 21 febbraio
- Riso, risotti e risottati 14 marzo
- Frolle e crostate 14 marzo

Per info: www.scuoladicucinaetoile.com

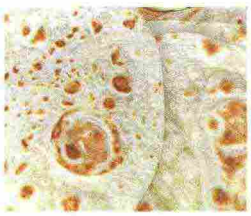
ARTE DOLCE

- Colazione sugar free dolce e salata 2-3-4 febbraio
- Sweet table: cupcake e biscotti decorati 2-3-4 febbraio
- Pasticceria base – 1 livello 9-10-11 febbraio
- L'uovo decorato all'italiana 9-10-11 febbraio
- Mignon e monoporzioni in gelateria 23-24-25 febbraio
- La pasticceria salutistica 2-3 marzo
- Il lievito madre: colombe e croissant 9-10-11 marzo
- Pasqua e primavera in cioccolato 9-10-11 marzo
- Le granite siciliane 27 marzo

Arte Dolce, www.artedolce.it

Codice abbonamento: 125298
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La Piadina Romagnola è IGP



Dopo un lungo e difficile percorso finalmente la Piadina Romagnola ha ottenuto la registrazione come Indicazione Geografica Protetta (IGP). Il suggello definitivo è arrivato dalla Direzione Generale Agricoltura della Commissione Europea, l'organo preposto alla registrazione delle Denominazioni di Origine, che, dopo averlo pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, ha dato il via libera al Regolamento di Registrazione (Gazzetta Ufficiale UE Regolamento N. 1174/2014). Si potrà quindi chiamare Piadina Romagnola/Piada Romagnola, anche nella variante alla Riminese, solo quella prodotta e confezionata esclusivamente nel suo luogo di origine, la Romagna. Solo i produttori che la produrranno secondo il disciplinare approvato potranno commercializzare la Piadina Romagnola IGP. Grande la soddisfazione del Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola sostenitore del progetto.

Per info: www.consorziopiadinaromagnola.it

A proposito di olio extravergine d'oliva...

E' stato reso noto da Unaprol che nel 2014, anno orribile per l'agricoltura italiana, il consumo medio per ogni cittadino di vero olio extravergine d'oliva italiano è passato dalle 7 bottiglie pro-capite a 3 bottiglie, complice certamente la crisi, ma anche il sistematico bombardamento delle contraffazioni dei prodotti del made in Italy, che fanno arrivare sulle nostre mense, senza barriere, ogni specie di prodotti mascherati da italianità. Per contrastare tale ignobile pratica delle falsificazioni, Unaprol ha pensato di offrire ai consumatori due strumenti di consultazione veloce per gli acquisti via internet: www.olitalyshop.it e www.portfoil.com. Il primo offre indicazioni sulla tracciabilità del vero extravergine italiano, il secondo è un motore di ricerca dei luoghi di produzione dei migliori extravergine di oliva italiani e delle aziende produttrici.

Codice abbonamento: 125298

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.