

LE NOSTRE SPECIALITÀ

Gourmet in viaggio

Occasioni imperdibili per conoscere sempre meglio le eccellenze enogastronomiche del Belpaese (ma non solo).

MILANO

Tempo di libri... in cucina



Anche questa edizione di "Tempo di libri", la Fiera internazionale dell'Editoria (8-12 marzo, Fieramilanocity) riserva un ampio spazio alle pubblicazioni enogastronomiche e al mondo della cucina. Oltre agli stand con il meglio dell'editoria di settore, il pubblico ha a disposizione due spazi:

- La Cucina, dove chef e personaggi della televisione si esibiscono in oltre 50 show cooking al giorno;
- Il Laboratorio, dove, su prenotazione, si può partecipare a lezioni pratiche sotto la guida di esperti.

In programma, inoltre, ci sono degustazioni e presentazioni di libri tematici, per imparare a conoscere sempre meglio il nostro immenso patrimonio enogastronomico.

● Per informazioni, www.tempodilibri.it

IL FATTORE UMANO A "IDENTITÀ GOLOSE"

✓ Il tema al centro dell'edizione 2018 della kermesse milanese (3-5 marzo, Centro Congressi) sono le relazioni umane, tra l'uomo-chef e tutti coloro che gli gravitano intorno, dal personale di cucina e sala, ai fornitori e ai clienti. La convivialità, le interazioni che si creano intorno a una tavola imbandita, è

qualcosa che nessuna app potrà mai acquistare, anche in futuro.

Chef, pizzaioli, panificatori, pasticceri, gelatai, produttori di vini affrontano questa tematica, alternandosi sul palco, con le loro creazioni e la loro filosofia di vita.

● www.identitagolose.it

LA VIA DELLE SPEZIE (Venezia)

✓ "Gusto in scena" (25-26 febbraio, presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista), in omaggio alla città ospitante, quest'anno è dedicata alle spezie: chef e pasticceri ne svelano tutti gli usi, i segreti e i benefici. Le spezie sono un valore aggiunto alla **Cucina del Senza®**, ideata dal critico enogastronomico **Marcello Coronini**, ormai affermatasi come nuovo stile alimentare: cucinare senza grassi, senza sale e senza zuccheri aggiunti aiuta, infatti, a mantenersi in buona salute, ma non è necessario rinunciare al gusto. E "Gusto in scena" insegna come farlo, attraverso quattro eventi in contemporanea:

- **Congresso di Alta Cucina**: chef stellati e pasticceri interpretano la cucina del benessere;
 - **I Magnifici Vini**: cantine selezionate presentano il meglio delle produzioni vitivinicole italiane ed estere;
 - **Seduzioni di Gola**: una panoramica delle eccellenze gastronomiche dei vari territori;
 - **Fuori di Gusto**: locali caratteristici e grandi alberghi della città offrono il meglio della cucina veneziana.
- www.gustoinscena.it

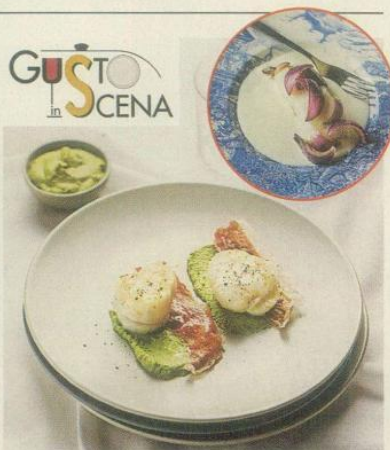


Foto tratte dal libro "La cucina del Senza" di M. Coronini

GASTRONOMIA, MUSICA E TERRITORIO A FERMO (Marche)

✓ "Tipicità" (3-5 marzo, Fermo Forum) offre la possibilità di immergersi totalmente nella realtà marchigiana, ricca di tradizioni, eccellenze enogastronomiche e artigianali, arte e cultura. Protagonisti i cibi, i vini, le birre e gli altri prodotti del territorio, ma anche di altri Paesi. Quest'anno cade anche il centocinquantesimo anno dalla morte di Gioacchino Rossini, il celebre compositore pesarese, amante della buona tavola, che sarà adeguatamente celebrato durante la manifestazione.

● www.tipicita.it



OLIO EXTRAVERGINE AL CENTRO (Trieste)

✓ "Olio capitale Expo" si conferma un appuntamento imperdibile per gli estimatori di questo prodotto d'eccellenza. Il Salone degli Oli Extravergini Tipici e di Qualità ritorna, dal 3 al 6 marzo, presso la Stazione Marittima di Trieste, con centinaia di produttori italiani ed esteri. I visitatori possono così conoscere e acquistare i migliori prodotti, partecipare a degustazioni guidate e corsi di cucina per imparare i giusti abbinamenti.

● www.oliocapitale.it

IN BREVE APPUNTAMENTI CON L'ARTE E... LO SPIRITO

✓ Dal 12 al 18 febbraio, al Mudec di Milano, la mela Kanzi® è protagonista del menù del Mudec Bistrot, ideato dallo chef Enrico Bartolini, e di una mostra fotografica dell'istant artist Maurizio Galimberti.

✓ 3-4 marzo, Salone delle Fontane: "Roma Whisky Festival by Spirit of Scotland", con degustazioni, seminari, abbinamenti gourmet, presentazioni di libri e premiazioni
www.romawhiskyfestival.it