

IL BUONGUSTAIO

A VENEZIA LA CUCINA DEL SENZA®
INCONTRA IL MONDO DELLE SPEZIE

Torna Gusto in Scena il 25 - 26 febbraio 2018 e per la decima volta propone il format di successo "4 eventi in contemporanea": il **Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto**. Di giorno visitatori, operatori e gourmet possono partecipare al Congresso in sala Badoer, un ambiente del '1000, degustare vini ed eccellenze gastronomiche negli splendidi saloni del 1261. La sera possono prendere parte al Fuori di Gusto, un fuori salone che coinvolge il meglio della ristorazione e dei grandi alberghi veneziani. **Venezia** diventa per qualche giorno la capitale dell'enogastronomia italiana. «Fare La Cucina del Senza significa realizzare piatti gustosi e saporiti senza che ci si accorga della mancanza di sale o grassi aggiunti e dessert molto piacevoli senza zucchero aggiunto. Sottolineiamo il termine aggiunto che è essenziale

in questo nuovo stile alimentare. Le sensazioni gustative tornano a essere legate esclusivamente alle caratteristiche degli ingredienti. Si tratta di una cucina gustosa quanto attenta alla salute» racconta Marcello Coronini, ideatore de "La Cucina del Senza". Info: www.gustoin scena.it

GUSTO
in **SCENA**

I PROSSIMI APPUNTAMENTI
AL GIALLOZUCCA

In pieno centro storico a Mantova, un locale informale ed elegante che offre piatti della tradizione mantovana e dove lo chef colora il menù con accostamenti innovativi proponendo ogni mese piatti sempre diversi.

"La passione per il cibo, il piacere di stare insieme" il suo slogan.

Ecco i prossimi appuntamenti:

Martedì 14 febbraio: una serata particolare per un tema particolare: "L'amore. Non si capisce", Un divertente monologo, con possibili interazioni con gli spettatori. Chiara Trevisan la lettrice vis-a-vis (www.lalettrice-vis-a-vis.com) interroga, si interroga sul misterioso paesaggio dei sentimenti.

Lunedì 19 febbraio: i Concerti dopo cena del Giallo. Sister Fay - D.I.Y. Un simpatico quartetto svedese con due chitarre, violoncello e contrabbasso. Soul, funky, e altro ancora.

Giovedì 22 febbraio: a cena con l'Autore.

Presentazione del libro: "Bitglobal" di Pietro Caliceti. Dopo il successo de "L'ultimo cliente" un legal-thriller denuncia del mondo bancario, ritorna il noto avvocato, ma oramai affermato scrittore sul tema del momento: la moneta virtuale bitcoin.

Giovedì 1 marzo: segnatevi la prossima Cena con delitto... una "Scommessa azzardata"

Maggiori informazioni sulla pagina facebook "Ristorante Giallozucca" oppure telefonando per prenotare al 335 6869686.



CARE'S & AGRIMONTANA

L'edizione di 2018 di Care's The Ethical Chef Days che si è appena conclusa in Alta Badia ha visto come protagonisti i prodotti Agrimontana declinati secondo il rigore, la maestria e la passione di chef e maestri pasticceri. Quattro giorni in cui la natura, la montagna e le eccellenze della gastronomia hanno avuto la possibilità di unirsi per rendere omaggio alla kermesse ideata da **Norbert Niederkofler**, chef stellato del ristorante St. Hubertus (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e **Paolo Ferretti**, titolare dell'agenzia di comunicazione hmc di Bolzano, con il contributo di **Giancarlo Morelli**, chef stellato e patròn del Pomiroeu a Seregno. La Crema di nocciola Piemonte IGP, le Stracciate di Frutta e la Frutta Candita Agrimontana sono solo alcuni dei prodotti protagonisti delle ricette dei Maestri Pâtissier durante questa 4 giorni ad alta quota. Agrimontana era presente con i suoi prodotti nel vasto assortimento di praline, cioccolatini e pasticceria mignon. I pastry chef Diego Crosara e Andrea Tortora hanno sorpreso tutti gli ospiti con le loro creazioni chiudendo la kermesse con una millefoglie a base di crema di nocciola Piemonte IGP e pralinato.

NEL SEGNO
DELLA TRADIZIONE

Dopo le rane e gli affettati, le grigliate e l'anatra, le zucche e l'oca, il Ristorante "Al Cavallino Bianco" - Laboratorio gastronomico dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR) - prosegue nell'opera di salvaguardia delle antiche pratiche culinarie sotto la guida di Luciano e Massimo Spigaroli, con una serie di appuntamenti enogastronomici che esplorano i piatti e le maniere di quella lunga tavola che sono i territori emiliani bagnati dal Po. Tutte le iniziative sono un'occasione unica per gustare piatti di una volta preparati con la maestria e la sapienza di chi ha coltivato l'orto e allevato gli animali in prima persona, passando dal maiale alla zucca, in una carrellata di sapori che hanno il profumo e il gusto della storia, nel segno della stagionalità.

Maialando: impossibile da esaurire in un singolo mese per chi ne fa una questione di lustro e di passione, l'esplorazione di tutte le possibilità del maiale in tavola richiede l'utilizzo di tutti i week end di febbraio, escluso il primo. Ciccio, ciccio-lata, spalla cotta, cotiche e piedini arrivano sulla tavola per dimostrare quanto sia vero l'antico detto secondo cui del maiale non si butta via niente.

Lumacando: dopo una full immersion a tutta velocità nell'universo suino, marzo è l'occasione per rallentare, dando a un piatto raffinato eppure incredibilmente legato alle antiche usanze come

la lumaca un ruolo da protagonista sulla tavola de Al Cavallino Bianco, dove risotti, spiedini e ricette in umido possono convincere anche il più restio dei commensali a rivedere i pregiudizi su un gusto da intenditori.

Pescando: per partecipare all'aprile che i fratelli Spigaroli dedicano al pesce d'acqua dolce, non servono canne, lenze e retini ma solo un appetito sufficiente a non perdere neanche una delle sfumature offerte da un menu che vede la partecipazione straordinaria di luccio, pesce gatto, anguilla e storione. Tutti i weekend, da venerdì 6 a domenica 29 aprile.

Ricordando: Tutti i weekend di maggio, dai fagioli borlotti prezzemolati con i bavarone e i pesciolini in carpione di Mamma Enrica fino alla faraona alla creta con le patate arrostiti dell'Amanda, i fratelli Spigaroli raccontano la loro storia, in una commovente ed esaltante carrellata di ricordi dell'aia e della cucina.

Per informazioni: Al Cavallino Bianco Via Sbrisi, 2 43010 Polesine Parmense (PR) Tel. 052496136 www.fratellispigaroli.it

IN VACANZA PER
REGALARE LECCORNIE!

Siete in vacanza e volete regalare leccornie. All'Hotel Miramonti di Frabosa Soprana (Cn) si può! Marmellate confezionate in casa (pomodori verdi dell'orto biologico, pere e liquirizia, mele e cannella), biscotti home made, miele e formaggio Raschera DOP della vallata, bottiglie della vigna di famiglia, salmone e salumi stagionati nelle cantine dell'hotel, segnalato da oltre trent'anni sulla guida Michelin e ora guidato nella ristorazione dallo chef Antonio Ietto e dalla pastry chef Giovanna Tesio. Tutti i prodotti sono acquistabili direttamente in hotel o tramite il sito internet alla sezione GIFT. Prezzi: bottiglia vino in confezione regalo 12,00 €, miele in vasetto da ½ kg 9,00 €, formaggio Raschera DOP ½ kg 9,90 €.

Hotel Miramonti, Via Roma 84, Frabosa Soprana (CN), Tel 0174 244533, www.miramonti.cn.it