



# Agenda del mese

## 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](http://www.fieradelcioccolato.it)

## Identità Golose 2015

Dall'8 al 10 febbraio

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". Ad aprire il congresso Identità Golose 2015 sarà Pietro Leemann, patron del ristorante "Joia, alta cucina naturale" di Milano, primo ristorante vegetariano europeo ad aver ricevuto una stella Michelin. 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. Per info: [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)



## Care amiche e amici...

*Che bello, dolce e allegro è il carnevale!*

*Complici i festeggiamenti dell'evento, non c'è scusa migliore per assaporare tante golose frittelle, di modo che, particolarmente dal*

*giovedì grasso fino al martedì, ultimo giorno di carnevale, siamo "sdoganate" dal sentirci in colpa, perchè fedeli ad antiche e ancestrali tradizioni.*

*Sempre per onorare la tradizione è bello festeggiare l'amore nel giorno di S.Valentino: naturalmente ognuno festeggia come vuole e nei modi più creativi, ma sicuramente rimangono carte vincenti le cenette romantiche e i dolcetti speciali dedicati al tema, anche a partire da una decorazione che sottolinei con l'immagine i significati del sentimento. Fin dal risveglio possiamo, inoltre, stupire il nostro "lui/lei" con una colazione inaspettata a base di biscottini friabili e croccanti, o fette di crostate morbidissime e cremose come quelle che vi presentiamo in questo numero. Il servizio sui dolci indimenticabili vuole, poi, imporsi alla vostra attenzione proponendovi alcuni dolci classici, ma importanti e sontuosi, in modo da sottolineare le occasioni più speciali e gli eventi cui conferire un tocco di cura particolare. Non potendo, poi, a causa dell'inverno, pescare a piene mani in montagne di profumata frutta di stagione, riscopriamo la banana, cioè il frutto esotico più "di casa" che ci sia e assaporiamolo in preparazioni davvero accattivanti, particolarmente abbinato a frutta secca o cioccolato. Non perdiamo occasione per coccolarci in queste fredde e brevi giornate: il tepore delle nostre case e dei nostri affetti è sempre alla portata di mano con una parola, un sorriso e, naturalmente, un dolcetto.*

*Daniela Peli*

Febbraio, tempo di frittelle! Preferite affidarvi alle buone frittelle della tradizione del carnevale o sperimentare ricette nuove? E per San Valentino, avete già pensato come affascinare con dolcezza la vostra dolce metà? Raccontatecelo su Facebook di piùDOLCI: vi aspettiamo per condividere foto, domande, dubbi, curiosità, ma soprattutto... la grande passione per il mondo della pasticceria **Like us on Facebook!** ;-)

58 più DOLCI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Ciocolentino

Dall'11 AL 15 febbraio

"Valentine's Day... Starts Here!" Questo il nuovo claim che contraddistingue l'edizione Ciocolentino 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 del meglio della cioccolateria artigianale. Numerosi saranno i laboratori interattivi con cooking show a cura di Pastry Chef internazionali e prestigiosi partner. Infine l'Umbria, terra ricca di bellezze naturalistiche e storico-artistiche rappresenta una delle mete ideali per trascorrere un romantico week end.

Per informazioni: [www.ciocolentino.com](http://www.ciocolentino.com)

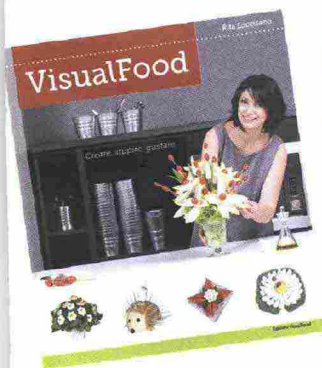


## Viaggio alla scoperta delle eccellenze del vino



Onav Lombardia propone un viaggio alla scoperta dell'enologia di alto livello. La prima tappa è fissata per il **2 febbraio**. La serata consentirà di avvicinarvi alla realtà dell'associazione "DeGusto Salento" nata da un gruppo di amici amanti del proprio territorio, delle tradizioni culturali e del vitigno NEGROAMARO, espressione di storia e qualità. Seguirà un nuovo incontro il **9 marzo**, questa volta con i vini di terroir Marche, un consorzio costituito

da vignaioli marchigiani con la finalità di valorizzare la viticoltura biologica delle Marche, il territorio e le pratiche di un'economia sostenibile e solidale. Gli incontri si terranno all'interno dello showroom JVstore di Jannelli&Volpi, in via Melzo 7 a Milano. **Per informazioni e prenotazioni: ONAV - Sezione Regionale Lombardia email [lombardia@onav.it](mailto:lombardia@onav.it) [www.onav.it](http://www.onav.it)**



## VisualFood Creare, Stupire, Gustare.

Rita Loccisano, Edizioni VisualFood

Questo libro si preannuncia come un manifesto di questa innovativa forma di food art, secondo i principi etici della valorizzazione del cibo, seguendo il decalogo pubblicato sul sito VisualFood. E' organizzato in due sezioni più un'appendice. Nella prima parte l'autrice racconta le origini della disciplina, mentre nella seconda parte ci introduce alla pratica del VisualFood,

illustrando con dovizia di immagini ingredienti, tecniche, strumenti e procedimenti per realizzare i capolavori di arte culinaria e le impiattazioni. Impareremo a conoscere gli strumenti che ci consentiranno di crearci la prima "cassetta degli attrezzi" e i tutorial fotografici ci stimoleranno ad affinare la pratica per realizzare le creazioni. Per tutte le occasioni, dall'antipasto al dolce, passando per primi, secondi e creazioni dedicate ai bambini.

Per info: [www.visualfood.org](http://www.visualfood.org)

## A Sauris per festeggiare San Valentino e non solo...

Dal 13 al 15 febbraio

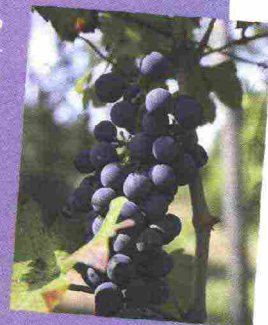
In occasione di San Valentino concedetevi una pausa rilassante immersi nelle meravigliose montagne della Carnia, in Friuli Venezia Giulia. Le coppie di innamorati che sceglieranno Sauris, come meta per un romantico weekend, potranno godere della calda accoglienza degli alberghi in zona, assaggiare il 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 sono previste soste negli stovoli, 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 info: [www.carnia.it](http://www.carnia.it) oppure contattate Carnia Welcome allo 0433/466220.**



## Sorgentedelvino LIVE

Dal 14 al 16 febbraio

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](http://www.sorgentedelvinolive.org)**



più DOLCI 59

**più DOLCI**

**Direzione, redazione e amministrazione:**

Quado Editrice s.r.l.  
via Cesare Della Chiesa, 133  
41126 Modena  
tel. 059/821945 fax 059/821977  
e-mail: piuquado@piuquado.com  
info@piuquado.com

web: [www.piudolci.it](http://www.piudolci.it)  
[www.piuquado.com](http://www.piuquado.com)  
[www.quado.it](http://www.quado.it)  
[www.ricetta-con-foto.it](http://www.ricetta-con-foto.it)  
[www.libri-di-cucina.com](http://www.libri-di-cucina.com)

**Direttore Responsabile**  
Daniela Peli

**Capo Redattore**

Daniela Peli  
daniela.peli@piuquado.com

**Redazione**

Francesca Ferrari, Rita Gualmini  
francesca.ferrari@piuquado.com

**Grafica**

Elena Bertacchini, Francesca Fiumara  
ufficiografico@piuquado.com

**Consulenza gastronomica e realizzazione ricette**

Maestri Pasticceri  
Mara Mantovani  
mara.mantovani@piuquado.com  
chef Riccardo Ferrari  
Umberto Cozzolino

**Fotografie**

Sandro Goldoni

**hanno collaborato**

Davide Falcioni

**Responsabile Pubblicità**

Silvana Carbone tel. 059/821945  
silvana.carbone@piuquado.com

Cristina Odorici (segreteria)  
ufficiocommerciale@piuquado.com

**Ufficio Abbonamenti**

Sandra Cavazzuti (responsabile)  
tel. 059/821945  
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo

antonietta.rauseo@piuquado.com

**Distributore per l'Italia**

SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa  
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)  
tel. 02/660301, telefax 02/66030320

**Distributore per l'estero**

SO.DI.P. SpA  
Via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel  
+3902/66030400, Fax +3902/66030269  
e-mail: sies@sodip.it  
www.siesnet.it

**Carta**

Cartiere Burgo spa

**Stampa**

Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale di Modena n. 1458  
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

## A Venezia carnevale gustoso con Mazzolada

Siete pronti a partecipare ad una vera e propria caccia al tesoro del gusto e dei vini di qualità? Mazzolada, azienda di Lison Pramaggiore, vi propone un carnevale all'insegna dei sapori tradizionali veneti. A partire dal 31 gennaio e per tutto il mese di febbraio si svolgerà "Tra bacari e cicchetti con Mazzolada": nei bacari convenzionati ai buongustai sarà consegnato un coupon con una mappa per scoprire il lato gourmet della città lagunare. Coloro che degusteranno i cicchetti, 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 immediatamente un buono sconto per l'acquisto di vini della cantina. Per maggiori info: [www.mazzolada.it](http://www.mazzolada.it)



## 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 gustosa. 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. Un evento nell'evento è poi la manifestazione "Fuori di Gusto" collegato ai 18 ristoranti e bacari della città che realizzeranno menù di degustazione collegati a **Gusto in Scena** e alla Cucina del Senza. Per informazioni: [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)



## Cioccolate

Storie e ricette di una celebre tentazione

Di Ivonne Boscaïno

Effequ Editrice

Un libro sulla cioccolata narrata, vissuta e contemplata. Non il solito libro sull'insostituibile cibo degli dei, ma un approccio culturale, storico e antropologico a quel cibo ritenuto responsabile di sottili e sensuali benefici fisici e gustativi, a cui seguono ricette dolci e salate, molte dai sapori nuovi e interessanti, tutte provate, assaggiate e degustate. "Cioccolate" è il quinto volume della collana "Ricettacoli" dedicata alla gastronomia nell'accezione culturale del termine. Per info: [www.effequ.it](http://www.effequ.it)

## 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 che ha sostenuto il progetto con grande entusiasmo e partecipazione. *Per info: [www.consorziopiadinaromagnola.it](http://www.consorziopiadinaromagnola.it)*



## Alla scoperta delle bellezze di Monte Baldo, Lessinia e Valpolicella

Scoprire le affascinanti 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](http://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.

## “Toscana.Wine Architecture”

Toscana, terra di vino e di cantine, ma non solo: Ci.Vin - Società di Servizio Associazione Nazionale Città del Vino - ha selezionato e messo in rete un circuito di 25 cantine d'autore e di design, firmate da grandi maestri dell'architettura del XX secolo. Grazie alla Regione Toscana, che sviluppa il progetto e lo finanzia in gran parte, e alla Federazione alle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana che lo realizza, sarà possibile conoscere le cantine che hanno aderito a “Toscana.Wine Architecture”, in tutto 25, situate nelle 6 province toscane di Livorno, Grosseto, Arezzo, Siena, Firenze e Pisa. Le cantine hanno aperto i battenti per visite e degustazioni. Sarà piacevole andare alla scoperta delle cantine firmate da grandi architetti italiani e stranieri, edifici di altissima qualità architettonica, integrate nel meraviglioso territorio circostante, veri gioielli d'arte nel paesaggio toscano. *Per info: Ci.Vin - Società di Servizio Associazione Nazionale Città del Vino, tel. 0577/353144 [www.cittadelvino.com](http://www.cittadelvino.com)*