{  
news in pentola}  
a cura di Francesca Tagliabue per segnalazioni: cuctnanoproblem2@mondadortit  
Appuntamenti, libri, nuove mode e curiosità dal mondo della cucina  
Olio Officina Festi  
Il tema di questa V° edizione è "Condimenti per  
il palato & per la mente", vero progetto culturale  
che intende affrontare, per riformularlo, l'abituale  
approccio con i grassi, e più in generale con i  
condimenti, in cucina. E non solo, perché si vuole  
andare oltre l'aspetto materiale e verso una  
cultura di confronto. Ci saranno cooking-show,  
scuole e banchi d'assaggio, conferenze, incontri,  
mostre e uno shop dedicato. Nel corso dei tre  
giorni, dal 21 al 23/1, saranno presentate novità  
editoriali, e, nel salotto letterario, si potranno  
anche incontrare gli autori. ¦ Info: Palazzo delle  
Stelline, Milano, 21-23 gennaio www.olioofficina.com   
LETTURE GOLOSE  
¦ Let's cook italian, firmato dalla  
giornalista Anna Prandoni, è un ricettario  
di famiglia divertente e interattivo,  
in edizione bilingue italiano e inglese  
(Quarry Books, a ? 16,32).  
¦ Una mela al giorno Settanta ricette  
che valorizzano le mele attraverso  
la cottura, gli abbinamenti con altri  
ingredienti dolci e salati, le varietà,  
le consistenze e le forme. Altro che  
Biancanevel (Guido Tommasi, a ? 25).  
¦ Fare la spesa con Slow Food Una  
compagna fedele con tutti gli indirizzi per  
comprare i migliori prodotti in ogni territorio.  
Da tenere a casa o portare in viaggio  
(Slow Food, a ? 19,90).  
~1E~  
ITZ7ut  
1`r-Vti  
6  
31  
W11.9  
HArtmi  
Mille anni di tradizione  
Compie ben 1015 anni la Fiera di Sant'Orso  
che dall'anno Mille, in pieno Medio Evo,  
si svolge nel Borgo di Aosta, e che dall'area  
intorno alla Collegiata di Sant'Orso oggi  
coinvolge tutta la città. Oltre un migliaio  
di bancarelle, infatti, per 2 giorni espongono  
manufatti e prodotti tipici, con un padiglione  
dedicato alla degustazione e alla vendita  
di prodotti enogastronomici valdostani,  
La sera del 30/1, distribuzione gratuita  
di brodo e "vin brúlé" (vino caldo  
aromatizzato) nel centro storico di Aosta.  
¦ Info: la Fiera si svolge lungo le vie  
del centro storico di Aosta il 30 e 31/1 www.fieradisantorso.it  
E io ti faccio lo chef a pezzetti...  
...o per lo meno lo costringo a mettere in campo tutta  
la sua adrenalina, facendolo saltare di qua e di là come  
un grillo. È una nuovissima prima Tv lo show "Chef sotto  
pressione" (Chopped, fatto a pezzetti in inglese), dove  
in ogni episodio 4 chef professionisti dovranno scatenare  
tutta la loro abilità ed esperienza in cucina per  
presentare piatti buoni da mangiare e belli da vedere con  
ingredienti... a sorpresa! Li sprona Ted Allen volto Tv,  
scrittore e autore di libri di cucina. Ne rimarrà solo uno.  
¦ Chef sotto pressione da lunedì 4 gennaio alle 22.00  
su Fine Living (DDT can.49)  
Nel futuro una gastronomia sostenibile  
Lo chef pluristellato Norbert Niederkofler è molto legato al suo  
territorio, l'Alta Badia: dopo 10 anni di sinergie per promuoverlo  
con l'organizzazione di un evento importante come la Chef s Cup,  
Niederkofler si volge ora a nuovi progetti. Con il 2016 nasce CARE's  
491k  
the ethical Chef Days: l'obiettivo è quello di riunire da tutto il mondo chef,  
professionisti e personaggi che condividono una visione, un approccio verso  
il cibo che sia nuovo, innovativo, etico e sostenibile. Il progetto, dedicato  
ai giovani, comprende una serie di tavole rotonde, master class  
e presentazioni, tutte aperte al pubblico, dove si parlerà di una  
gastronomia fondata sul rispetto della natura e dell'ambiente.  
¦ Dal 17 al 20/1. Per info: telefona allo 0471 836 176  
oppure scrivi una mail a info@altabadia.org  
LA RICERCA È IMPORTANTE  
. L'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro rinnova  
sabato  
l'appuntamento con le Arance della Salute di AIRC :  
30 gennaio 15mila volontari saranno in 2.500  
Piazze e 600 scuole rarrry9;--   
a sostegic dell  
a ricerca sul  
.  
ua tradizione "Le  
Arance della Salute" diAlRC sono  
tutte arance rosse ricche di  
antiossidanti e vitamina C, coltivate  
Sicilia,-Calabria-e Sardegna: Con  
una donazione di e 9 si riceverà una  
reticella da 2,5 dì arance e la  
Guida 'MuoWamoci contro il cancro'  
con preziose informazioni sull'attività  
-fisica e gustose e,RAn.  
\_ "tic a tema T.'",1.111.111111  
arance Per trovare le Arance della Salute, vai su airc.it  
--oppure chiama il numero speciale 840 007001  
\_ \_