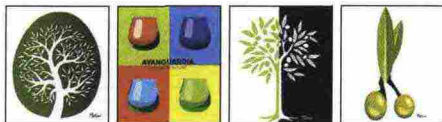


news in pentola

a cura di **Francesca Tagliabue** per segnalazioni: cucinanoproblem2@mondadori.it

Appuntamenti, libri, nuove mode e curiosità dal mondo della cucina



Olio Officina Festival

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



MARIN

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 Biancaneve! (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).



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 brûlé" (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...

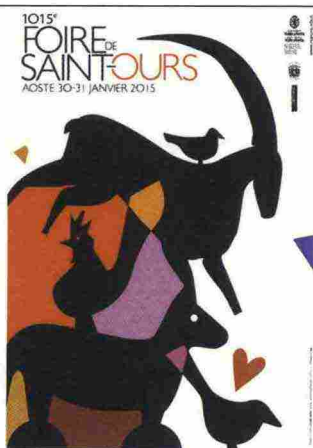
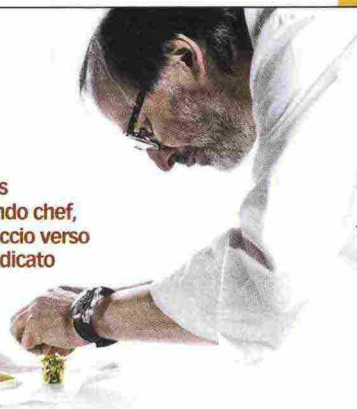


...o per lo meno lo costringo a mettere in campo tutta la sua adrenalina, facendolo saltare di qua e di là come un grillo. È una nuovissima prima Tv lo show "Chef sotto pressione" (Chopped, fatto a pezzetti in inglese), dove in ogni episodio 4 chef professionisti dovranno scatenare tutta la loro abilità 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 - 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 l'appuntamento con le **Arance della Salute di AIRC**: sabato 30 gennaio 15mila volontari saranno in 2.500 piazze e 600 scuole per raccogliere fondi a sostegno della ricerca sul cancro. Come da tradizione "Le Arance della Salute" di AIRC sono tutte **arance rosse** ricche di antiossidanti e vitamina C, coltivate in Sicilia, Calabria e Sardegna. Con una donazione di € 9 si riceverà una reticella da 2,5 kg di arance e la Guida "Muoviamoci contro il cancro" con preziose informazioni sull'attività fisica e gustose e sane ricette a tema arance. Per trovare le Arance della Salute, vai su airc.it oppure chiama il numero speciale 840 001 001.

