{
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
\_ \_