

Nomieventiluoghiinovità

TREVISO / dal 4 al 28 ottobre

Dal bosco al piatto

Si riapre la stagione dei funghi e con essa la 29a edizione di Cocofungo, la **manifestazione gastronomica dedicata al fungo** che coinvolge alcuni dei migliori **ristoranti della provincia di Treviso** che fanno parte dell'Associazione Cocofungo. Il primo appuntamento è il 4 e 5 ottobre al Celeste di Venegazzù (tel. 0423.620445). Per info: Carry On, tel. 0438.24007



CERTALDO (FI) /

7 e 14 ottobre

Le ricette del Boccaccio

In occasione di "Boccacesca", manifestazione che si svolge nella città natia di Boccaccio e che mira a valorizzare prodotti tipici e il territorio, l'**Osteria del Vicario** (in via Rivellino 3, tel. 0571.668228) **propone un curioso menu di tre portate ispirato ad alcune novelle del Decameron**. I piatti: ravioli di foie gras su salsa di asparagi e noci al profumo di tartufi, filetto di coniglio bardato di lardo di Colonnata con crema di cipolle, cofanetto con cuore di gianduia su salsa di yogurt con cornetto di crema di nocciole. Come vino, la Vernaccia di San Gimignano riserva I Mocali (Vagnoni). Costa € 45.

CORIANO (RN) / dall'1 al 3 ottobre

Squisitezze d'Italia in mostra

L'enogastronomia italiana è in mostra a San Patrignano, in occasione di "Squisito", grande manifestazione organizzata dai ragazzi della comunità di recupero. Oltre 10mila mq con **degustazioni, convegni, esperimenti culinari e 100 stand** dove assaggiare e acquistare il meglio della produzione artigianale d'Italia. Per informazioni: tel. 0541.362111, www.squisito.org

CORSI DI CUCINA

COMO / dal 9 novembre

Arrivano i Baby Chef

✓ **Tre lezioni dedicate ai bambini** con l'intenzione di avvicinarli alla cucina divertendoli. Gli incontri durano due ore ciascuno: il primo prevede la preparazione di gnocchi, ravioli, un risotto e salse come pomodoro e basilico e pesto. Il secondo li vede alle prese con pane, pizza e focaccia per una fantastica merenda insieme. L'ultimo è dedicato ai dolci: brownies, biscotti al cocco e una deliziosa crostata. E per chi ha dimostrato le sue doti culinarie, c'è anche l'attestato di "Baby Chef". Le lezioni sono settimanali e durano 2 ore, dalle 16 alle 18. Il corso costa € 100. Informazioni: In Cucina (via Carloni 8), tel. 031.305540, e-mail: info@centrocasnati.it

MILANO / 18 e 25 ottobre, 8 e 15 novembre

A lezione di cucina naturale

✓ **Quattro lezioni per saperne di più sulla cucina naturale e vegetariana** e sull'utilizzo di alimenti biologici sani e talvolta davvero poco conosciuti. Dopo un primo incontro introduttivo, il pubblico assisterà alla preparazione e spiegazione di tre menu completi (dall'antipasto al dolce) che saranno poi offerti all'assaggio. Saranno fornite alcune dispense e le ricette con i piatti cucinati. Le lezioni si tengono dalle 19 alle 23, relatore è il dott. Guido Vicario, la cuoca è Sonia Pensato. Per informazioni e prenotazioni: tel. 02.66115408; e-mail: erre.dieffe@tiscali.it



MILANO / 11 e 25 ottobre

Martedì si cucina a tema

✓ Il ristorante Teatro 7 (in via Civerchio 9, tel. 02.69900702) organizza ogni martedì sera (dalle 20 alle 23 circa) lezioni su un tema sempre diverso. S'inizia il 4 con "farine e grani" e si prosegue l'11 con "oca e anatra". Poi, sarà la volta di "sale e aceto", "funghi", "selvaggina da piuma"... e chi più ne ha più ne metta.

Le ricette proposte dagli chef Rico Guarnieri, Claudio Colombo Severini e Renzo Neve (che si alternano ai fornelli) sono tradizionali, ma con un pizzico di creatività. Il numero di partecipanti è di 10-12, che sono divisi in due gruppi e imparano a cucinare 4 ricette, a fare la spesa, riconoscere i prodotti freschi e conoscerne la storia. La lezione, che costa un massimo di € 50 (dipende dagli ingredienti), si conclude cenando e commentando insieme quanto si è appena appreso e cucinato.