

blocknotes

di Fiorenza
AuriemmaPANINI "FIRMATI" E UNA RACCOLTA DI RACCONTI DI CIBO
E UMANITÀ. E GLI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

Buono come una favola



Festeggia la quarta edizione

"Sweet Torrone", golosa kermesse dedicata al dolce natalizio ospitata a Cremona, il 5 e 6 novembre. Al motto di "Un torrone da favola, una favola di torrone", la manifestazione prevede degustazioni, visite guidate nei luoghi di produzione, un "dolce" percorso interattivo per i più piccoli, mostre fotografiche e di oggetti e accessori di design.

Per info: tel. 0735008957 - www.sweettorrone.it

Chef per una sera

Non è la solita scuola di cucina quella che propone ogni martedì sera il nuovo ristorante milanese Teatro 7: gli allievi cucinano in prima persona, sotto la guida attenta ma informale dei giovani chef del locale. E chi lo desidera, il mercoledì può esibirsi in cucina preparando in diretta una portata che viene inserita nel menu della serata.

Tel. 02 69900702 - e-mail: info@teatro7.com



Quattro domeniche per tutti i gusti



Il maiale, la pera volpina e il formaggio conciato, il tartufo e l'olio d'oliva saranno, nell'ordine, i protagonisti di 4 sagre in programma a Brighella (Ravenna), nelle quattro domeniche di novembre. L'evento, "4 sagre x 3 colli", è l'occasione per assaggiare specialità e prelibatezze.

Per info: www.terredifaenza.it

Un tuffo nel mondo del pesce



Torna a Genova, dall'11 al 13 novembre e per il secondo anno consecutivo, Slow Fish, ovvero il Salone del pesce sostenibile, organizzato da Slow Food. Si parlerà di pesca e delle risorse legate al mare, e il pubblico

avrà l'occasione di conoscere comunità di pescatori di tutto il mondo e di scoprire nuovi sapori del mondo dell'acqua, grazie alla presenza di chef italiani e stranieri.

Per info: www.slowfood.it - www.slowfish.it

Fast food ma d'autore



Che cosa mette un grande chef tra due fette di pane? Lo spiega in questo libro, Ernst Knam, pasticcere di successo nonché titolare di una apprezzata società di catering milanese. I suoi sono panini "d'autore", una versione raffinata del fast food, studiata per accontentare anche i clienti più esigenti: dal vegetariano all'abitudinario, dal gourmand all'avventuroso. **Panini**, di Ernst Knam, edito da Bibliotheca Culinaria, pagg. 110, € 25.

Emozioni e ricette



I libri e il cibo sono entrambi fonte di piacere. La pensa così l'autore di questi 23 racconti, che formano un originale manuale

letterario e gastronomico. Un viaggio intorno al mondo e all'umanità, dove ogni emozione evoca una ricetta alquanto particolare: dal sushi misto per ricordare alle frittelle solitarie, dagli spaghetti della profumiera ai rigatoni della banda.

Zenzero e nuvole, di Simone Perotti, edito da Tascabili Bompiani, pagg. 194, € 7,20.