

blocknotes

di Fiorenza
Auriemma

ITINERARI ED EVENTI ENOGASTRONOMICI, SOTTO FORMA DI LIBRI
E DI APPUNTAMENTI NELLE PIAZZE, NEI RISTORANTI E NELLE FIERE



Cioccolato in piazza a Modica

Dal 4 al 12 marzo la città di Modica, in Sicilia, ospita Eurochocolate Modica, rassegna incentrata sul cioccolato. Oltre al classico Chocolate Show, emporio che ospita gli artigiani locali e nazionali delle "tavolette", la novità di quest'anno è Eurochocolate World, dedicata ai Paesi produttori del cacao.

Per info: www.eurochocolate.com - www.comune.modica.rg.it

Nuovo chef nel centro di Milano

Cambio di guardia al The Park Restaurant dell'Hotel Park Hyatt Milano: il nuovo executive chef, Francesco Filippo Gozzoli, propone piatti che abbinano innovazione e tradizione. Sabato e domenica, l'Hotel è aperto per il brunch.

Per info: tel. 02 88211234



Piccole mani nel piatto

teatro 7

Un corso di cucina dedicato ai bambini dai 5 ai 10 anni. Lo propone a Milano il ristorante Teatro 7, sabato pomeriggio, dal 25 marzo al 10 giugno. Sotto lo sguardo vigile degli chef del locale, i piccoli impareranno così le basi di un'alimentazione sana e gustosa.

Per info: tel. 02 69900702 - www.teatro7.com

Solidarietà & pulizia

Riempire sempre più piatti per chi non può contare su un pasto quotidiano. È l'obiettivo della campagna di solidarietà Svelto Operazione Piatto, cui è possibile contribuire per tutto marzo acquistando tra l'altro prodotti della linea Svelto a mano, per lavastoviglie e per la pulizia della casa.

Per info: Numero Verde 800 800121



A scuola, per sé e per gli amici

CONGUSTO

Come organizzare un Happy Hour, con i drink e il finger food, la cucina per chi è single, tutto sulle patate o sul cioccolato:

sono alcuni degli argomenti al centro dei corsi d'autore e dei week-end da gourmand proposti nel mese di marzo da Congusto, scuola di cucina milanese. Tra i docenti lo chef Dario Biotti ed Elisabetta Zucchi.

Per info: tel. 02 66102704 - www.congusto.it

Una regione a tavola



Un tour virtuale attraverso una terra dove abbondano i prodotti della campagna e del mare, che in questo libro diventano protagonisti di oltre 70 ricette. Elaborate da grandi chef che lavorano sul territorio e che appartengono all'Associazione Cuochi di Marca.

Sapori e colori delle Marche, edito da Bibliotheca Culinaria, pagg. 200, € 52.

Golosa antologia



Un'antologia di racconti che a cento anni dalla nascita dell'autore, morto nel 1999, vuole rendere omaggio alla sua conoscenza del mondo dei sapori italiani, e alla sua capacità di rendere il tutto con le parole. Da leccarsi i baffi, di Mario Soldati, edito da DeriveApprodi, pagg. 304, € 15.