

blocknotes

Grandi e piccoli chef insieme

Ogni sabato pomeriggio, il ristorante Teatro 7 di Milano si trasforma in un divertente laboratorio di cucina per i più piccoli: qui tre "grandi" cuochi insegnano a dieci "mini" chef a giocare con farina, uova, latte, cioccolata e frutta di stagione. I proventi dell'iniziativa sono devoluti interamente all'Ai.Bi, l'Associazione amici dei bambini.

Per info: www.teatro7.com

Cioccolatini fai-da-te per Natale

In occasione delle feste di fine anno, la Scuola del Cioccolato Perugina organizza una variante natalizia del classico corso Artista in Cioccolateria, per imparare a realizzare speciali cioccolatini con i quali decorare l'albero di Natale. Gli incontri, che durano poco più di due ore, sono programmati nei giorni di venerdì 8, sabato 9 e sabato 16 dicembre.

Per info: www.perugina.it

**Per una tavola preziosa e raffinata**

Nel cuore di Milano, in Largo Richini, ha aperto i battenti La maison gourmande, un piccolo ma prezioso negozio dove è possibile trovare tutto ciò che serve per imbandire una tavola a regola d'arte: dai piatti alle posate, dalle tovaglie ai ricettari esclusivi. L'iniziativa è di Csaba della Zorza, fondatrice della Luxury Books, casa editrice specializzata in raffinati ed eleganti libri fotografici di ricette.

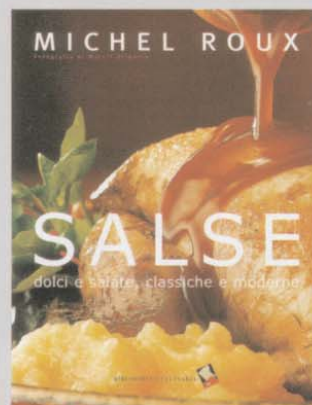
Per info: www.lamaisongourmande.com

Corsi per principianti e non solo

Cucina base e easy cooking sono i corsi de La Cucina di Casa Buitoni per chi vuole approfondire le proprie conoscenze ai fornelli e chi è alle prime armi. Affiancati dai corsi sulle nuove tendenze.

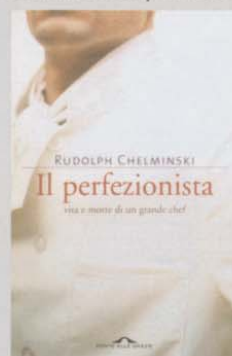
Per info: www.buitoni.it - Numero verde 800 227228

La Cucina
di Casa **Buitoni**

Tutto sui condimenti

È firmato da uno degli chef più famosi al mondo, Michel Roux, che vive e lavora in Inghilterra, 3 stelle Michelin, ed è una vera e propria enciclopedia che raccoglie oltre 200 salse, dalle più semplici alle più complesse, suddivise in dieci capitoli. Molte sono accompagnate da foto in sequenza, e tutte da consigli per l'abbinamento.

Salse, di Michel Roux, edito da Bibliotheca Culinaria, pagg. 176, € 26.

Drammatica perfezione

La vita di Bernard Loiseau, e della sua straordinaria carriera che da sgattero lo portò a diventare uno degli chef più celebrati di Francia. Fino al suicidio, avvenuto nel 2003, forse per una questione di "stelle"...

Il perfezionista, di Rudolph Chelminski, edito da Ponte alle Grazie, pagg. 410, € 18.