

SOLUZIONI

agenda

Febbraio tutto da gustare

Assaggi di vino, olio e cioccolato. E poi lezioni di cucina, un concorso e dolci sorprese. Il mese è breve, ma riempie di eventi le giornate. Senza sosta

di ANITA SCIACCA

Cena per bene

Il 5 Febbraio

Josto al Duomo, Oristano, via Vittorio Emanuele 34, 0783 778061

L'alta cucina di Sardegna si è riunita per sostenere gli alluvionati dello scorso novembre. Con questo obiettivo lo chef Roberto Petza e la Fondazione Accademia Casa Puddu hanno creato il progetto "Serviamo la Solidarietà". Nel concreto l'iniziativa prevede una serie di serate nei migliori ristoranti dell'isola i cui incassi andranno a sostegno della popolazione colpita dal nubifragio. A febbraio l'appuntamento è allo Josto al Duomo di Oristano, con lo chef Pierluigi Fais.

sana, cucina vegana", dedicato ai dolci, dimostra (e insegna) come realizzare molte pietanze gustose combinando in modo estroso ingredienti *vegan friendly* e di uso comune. L'orario della lezione è alle 19. Luogo: Aula Eatinerari del Gusto, al piano terra di Eataly Bari. Una lezione costa 35 euro, ma è disponibile anche il pacchetto da tre classi dedicate alla cucina vegana, a 95 euro.

La sala del ristorante e l'esterno (in basso) del Romantik Hotel Mulino Grande.



Sushi in punta di bacchetta

L'8 febbraio

Romantik Hotel Mulino Grande, Cusago (MI), via Cisliano 26, 02 90390731

Aperto a tutte, esperte e non, appassionate di cucina giapponese, che desiderano frequentare una lezione di sushi classico.

L'esperienza comprende la consegna di una dispensa per "allenarsi" a casa e una merenda a base di tè verde. Il costo: 72 euro.



Sopra e a destra, le due anime gourmand di Milano Food&Wine Festival.



Stefania Cicca

Perbacco che vini!

Dall'8 al 10 Febbraio

Milano Food&Wine Festival, Mico Gate 15, Milano, via Gattamelata 5, www.foodwinefestival.it

100 vignaioli selezionati per 400 etichette in libera degustazione. E siccome non c'è niente di più naturale di un buon matrimonio tra calice e forchetta, ecco rispondere all'appello del festival milanese anche la cucina. 24 cuochi invitati da Paolo Marchi, l'ideatore di Identità Golose, si alterneranno presentando i grandi piatti della cucina italiana, che potranno essere gustati in loco. Fino al 7 febbraio i biglietti su www.ticketone.it costeranno 27,5 euro, mentre nei giorni dell'evento il prezzo sarà di 30 euro presso le biglietterie.



L'ortofrutta esposta a Eataly Bari.

Claudia Del Bianco

Acquolina vegana

Il 6 Febbraio

Eataly Bari, Fiera del Levante, Lungomare Starita 4, 080 6180401

Che la tavola vegana non possa essere sfiziosa è un mito da sfatare. Libri, locali e appassionati e corsi a tema sono in crescita. Un esempio? Il corso "Cucina



Batticuori al cioccolato

Dal 12 al 16 Febbraio

Cioccolentino, Terni, 328 9554652,
www.cioccolentino.com

La città degli innamorati (a Terni sono custodite le reliquie di San Valentino) dedica una kermesse alla passione per il cioccolato. Protagonisti i grandi maestri pasticceri e oltre 60 aziende provenienti da tutta Italia. In programma lezioni di cioccolateria artigianale, degustazioni e show cooking nelle vie del centro storico e nei cortili degli antichi palazzi. Il filo conduttore della manifestazione? La natura e i suoi frutti, presenti anche nei ripieni dei cioccolatini simbolo dell'evento.



Tante le degustazioni (come nell'edizione 2013, a destra) e i brindisi previsti durante l'evento SorgentedelVino Live.



In alto i calici

Dal 15 al 17 Febbraio

SorgentedelVino Live 2014, La Fonderia, Reggio Emilia, 348 7186660,
www.sorgentedelvino.org

I migliori vini italiani nascono dall'amore e dalla passione per il territorio. Con questa filosofia sono stati selezionati i 150 vignaioli da tutta Italia e alcuni re-

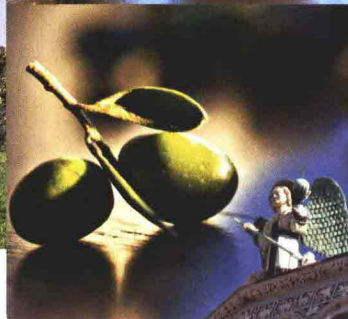
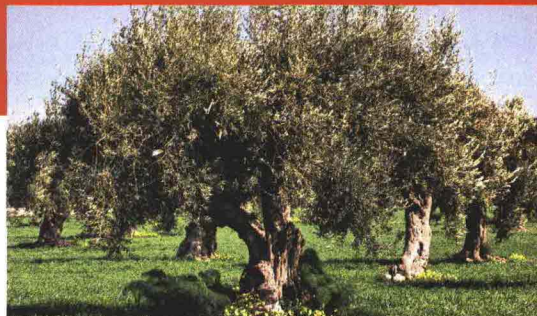
gioni europee che parteciperanno all'appuntamento 2014 di SorgentedelVino Live. Per la sua sesta edizione la manifestazione ha scelto la Fonderia di Reggio Emilia come cornice: ci saranno 800 vini in assaggio con vendita diretta, accompagnati da salumi, formaggi, olio, conserve, pasta e dolci realizzati artigianalmente. Ingresso 15 euro, incluso il calice da degustazione.

Viva viva l'olio d'oliva

Dal 15 al 16 febbraio

ExtraLucca, villa Bottini, Lucca, 0583 495164,
www.extralucca.it

Due giorni per incontrare oltre 50 produttori italiani di oli extravergini di qualità, selezionati dal maestro Fausto Borella. Nelle sale di una villa del 1500 si alterneranno degustazioni degli oli con i migliori abbinamenti di cibo, incontri e dibattiti tra i più grandi cuochi. Prevista anche la presentazione della nuova edizione di Terred'Olio, il libro-guida curato da Fausto Borella.



Ulivi e olive simbolo di oli eccellenti, protagonisti dell'evento toscano, tra gli affreschi di Villa Bottini.

SOLUZIONI

agenda

**Due (master)chef
in versione regalo****Il 18 Febbraio***Scuola di cucina Teatro7, Milano,
Via Thaon di Revel 7,
www.regaliideali.it*

Più che un pensiero è un'esperienza da regalare alle e agli appassionati di cucina e non solo. Sul portale RegaliIdeali si può acquistare uno show cooking con le star del programma Tv Masterchef, Maurizio Rosazza Prin e Andrea Marconetti, rispettivamente medaglia d'argento e di bronzo dell'ultima edizione del talent. Durante la lezione (presso la scuola Teatro7) si prepareranno piatti tipici isolani.



Con il cofanetto (a fianco), si regala una serata di cucina ispirata al programma Tv Masterchef (sopra).

**Un giallo cambia
le carte in tavola****Fino al 14 settembre***www.trecuochi.it*

"Vinci un mazzo di carte Modiano a marchio 3 Cuochi" è il tema del nuovo concorso a tema culinario. Per partecipare basta registrarsi sul web e divertirsi col memory gastronomico. Una volta terminato il gioco si scopre subito se si è tra i vincitori. In caso contrario non tutto è perduto: il sistema memorizza i risultati migliori e, a settembre, gratificherà i 10 utenti più veloci. Per tutti, in ogni caso, tante e ottime ricette da consultare sul sito.

A destra, le carte Modiano, premio del concorso indetto da Zafferano 3 Cuochi (sopra).

