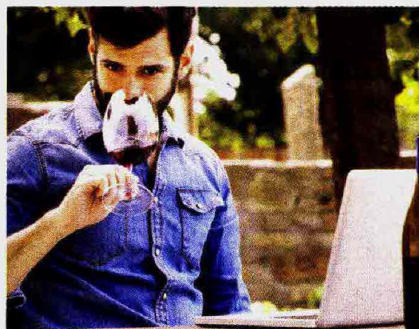


Agenda

Vini e liquori alla riscossa

Nonostante le limitazioni imposte dalla pandemia, professionisti e appassionati del buon bere trovano in questo periodo più di una occasione per migliorare la propria conoscenza sia nel campo enologico sia in quello del bartending. Ad aiutarli ci pensa ad esempio l'**Onav** (Organizzazione nazionale assaggiatori vino), che prosegue con i suoi corsi online **#vinodentro** per diventare Wine connoisseur (www.onav.it, anche per la Svizzera). Neppure il **Consorzio tutela Roero** resta fermo e si apre a giornalisti e addetti ai lavori in Italia e all'estero con i suoi seminari online (www.consorziodelroero.it). Bartender e bar manager, infine, possono formarsi e aggiornarsi grazie a Tennessee E-Campus, la piattaforma di e-learning firmata **Jack Daniel's** (www.jackdanielsecampus.it).



Festa da asporto

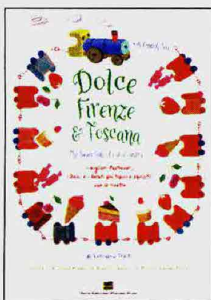
Proseguono anche nelle prime due domeniche di marzo gli appuntamenti con il corso organizzato dalla scuola di cucina di **Teatro7** a Milano dedicato alla cucina take away. **Cucina con noi... e mangia con i tuoi!** consente ai partecipanti di realizzare il pasto in sede e di portarlo poi a casa per consumarlo con i propri familiari. Il tutto in perfetta sicurezza. Per questo e altri corsi: teatro7.com/corsi.



LA MELA GIUSTA

Per scegliere a colpo sicuro il frutto adatto al proprio gusto e alle ricette scelte, Mela Val Venosta ha ideato la prima guida colorata **TrovaMela**. Verde, giallo, arancione e rosso aiutano a distinguere facilmente i diversi gradi di acidità e di dolcezza, anche al supermercato e con i minuti contati. www.vip.coop

Tutta la dolcezza della Toscana



Scritto da **Veronica Triolo**, nata a Roma ma fiorentina di adozione, il libro **Dolce Firenze & Toscana** è un progetto che raccoglie i migliori pasticceri e cuochi, non solo toscani, i dolci e i gelati più tipici della regione, con le ricette originali, e tanti racconti di vita. Con i contributi speciali della conduttrice **Roberta Capua**, del direttore della Pinacoteca di Brera **James M. Bradburne**, dello chef stellato **Vito Mollica** e del "gastronauta" **Davide Paolini**.

News

REALTÀ AUMENTATA

Video, animazioni 3D, giochi e ricette sono tra le proposte di **Piave Dop & Nice to Eat-Eu Ar**, l'app del **Formaggio Piave Dop**. Scaricabile gratuitamente e di facilissima fruizione anche da parte dei più piccoli, l'applicazione è stata interamente studiata sulla base della realtà aumentata.



COLOMBE IN GARA

Una giuria composta da campioni del mondo Pastry chef il **3 marzo** eleggerà a **Ercolano (Na)** la miglior colomba italiana. In diretta su tutti i canali social della Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria.

RICETTE IN KIT

Nato nel 2018 dall'esperienza professionale di un gruppo di amici e soci, il sito **www.planeat.eco** consente di comporre menù scegliendo tra oltre 200 ricette della tradizione con consegna a domicilio di kit di ingredienti per la realizzazione dei piatti.