

APPUNTI IN AGENDA

Fritti e frittiture senza confini

Maratona di degustazioni e lezioni di chef italiani e internazionali sotto il segno della cottura più stuzzicante e invitante che c'è

■ Ben nove giorni di scorpacciate di olive ascolane e altre prelibatezze fritte aspettano dal 24 aprile al 2 maggio i partecipanti alla sesta edizione di **Fritto Misto**. La kermesse organizzata ad **Ascoli Piceno** da **Tuber Communications** e da **Sedicieventi** dedica quest'anno tanto spazio in più a laboratori, lezioni e convegni con l'intervento di numerosi chef e incontri dedicati alla salute in cucina. Tra gli altri argomenti, si parlerà di intolleranza al glutine con l'**Associazione Italiana Celiachia Sezione Marche**.
Info: www.frittomistoallitaliana.it.

Quattro giorni al dente

■ Dal 24 al 27 aprile **Bologna Fiere** sarà letteralmente invasa da trofie, garganelli, spaghetti e tagliatelle. A fine mese si terrà infatti la prima edizione di **PastaTrend**, il salone internazionale della pasta dedicato a produttori e consumatori del piatto simbolo italiano. Nel corso della manifestazione si percorrerà idealmente il Paese attraverso i suoi prodotti tipici con momenti di spettacolo capitanati dalla madrina **Marisa Laurito**. Tra gli appuntamenti, anche il lancio di una nuova moda: l'happy hour con la pasta. Info: www.pastatrend.com.

Golosità sotto gli ulivi

■ Un weekend di immersione nella natura, con passeggiate tra gli ulivi argentati delle colline ombre intervallate da golose soste sui prati, attende i partecipanti a **Pic&Nic a Trevi** il 24 e 25 aprile. La terza edizione della manifestazione prevede un percorso gastronomico ma anche artistico e musicale alla riscoperta delle tradizioni del territorio regionale, con degustazioni

di bruschette con l'olio locale Dop, formaggi e carni alla brace. Agli ospiti sarà consegnato il classico sportino a quadretti bianchi e rossi che sarà utilizzato sia come sacca sia come tovaglietta per gustare le merende.
Info: www.picnicatrevis.it.

GIRARE L'ITALIA CON UN GASTRONOMO IN TASCA

■ **Mangia Italiano**, il libro scritto da **Monica Cesari Sartoni**, edito da **Morellini Editore** e dedicato alle tradizioni gastronomiche regionali, è disponibile anche come applicazione per **iPhone** scaricabile, a **1,59 euro**, al link: <http://itunes.apple.com/it/app/mangia-italiano/id349459930?mt=8>. Già pratica e maneggevole

in forma cartacea, in quella digitale la guida si trasforma in discreta compagna di viaggio capace di indicare, in ogni zona d'Italia, il prodotto e il vino da comprare, o il piatto da provare.



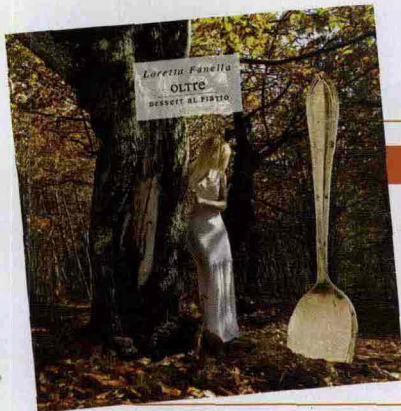
4

Concorso goloso

CHEF A DOMICILIO

■ Prosegue il concorso **Tutti a tavola!** promosso da **Monari Federzoni**. L'antica azienda produttrice di **Aceto Balsamico di Modena** mette in palio una cena per otto persone preparata da uno chef a casa del vincitore. Per partecipare all'estrazione basta inviare, entro il 10 giugno 2010, il collarino delle confezioni di **Castagna invecchiato** o le cartoline distribuite nei centri commerciali a chi acquista prodotti **Monari Federzoni**.
Info: www.monarifederzoni.it.





Un libro per sognare

DOLCEZZE INCANTATE

■ La giovane e talentuosa maestra pasticciera Loretta Fanella dà un ricco assaggio della propria immaginifica arte in *Oltre - Dessert al piatto*, libro di ricette, emozioni e suggestioni, scritte e fotografate. Edito da Avanguardia Culinaria, costa 82 euro.

L'ORO BIANCO IN FESTA

■ Per una breve gita alla scoperta di un tesoro alimentare, il 24 e 25 aprile a **Portorose** e **Pirano**, in **Slovenia**, si celebra la **Festa dei salinai**. Un'antica tradizione ricordata con mercatini, visite e degustazioni di sale, prodotto che da 700 anni rappresenta l'orgoglio locale. Info: www.portorose-slovenia.com.



ARTE CIOCCOLATIERA

■ Imparare a lavorare il cioccolato, trasformandolo in delicate praline e altre delizie come le uova pasquali, o ad assaporarlo, riconsolidano le sfumature e le diverse lavorazioni e provenienze. È quanto propone la **Casa del Cioccolato Perugina** nei suoi corsi e assaggi. Info: www.perugina.it.

SORPRENDENTI DEGUSTAZIONI

■ Un cucchiaino bucatino per gustare un buon espresso. Quello che sembra uno scherzo è in realtà l'ultima proposta dello chef **Davide Oldani** che, in collaborazione con il **Training Centre di Lavazza**, ha creato **Espoon**, un piccolo gioiello di design oggi disponibile in locali e caffetterie.



ASSAGGI ON LINE NAVIGAZIONI APPETITOSE



■ Ricette adatte al gusto e alle abilità dei bambini, schede da colorare e tante indicazioni per imparare a mangiare bene. Inoltre, sul sito www.cucinandosimpara.it di **Ballarini**, i consigli e le risposte dei dietisti ANID.



■ Panna, burro e yogurt sono gli indiscussi protagonisti di www.meggle.it. L'azienda bavarese festeggia così i suoi primi 5 anni sul mercato italiano, mettendo a disposizione dei lettori tante ricette da preparare con i suoi latticini e ricche informazioni sui suoi prodotti.



INCONTRI IN COPPIA

■ L'edizione 2010 di **S. Pellegrino Saperi Ticino** vedrà sette chef ticinesi (Luigi Lafranco, Alessio Rossi, Frank Oerthle, Dario Ranza, Martin Dalsass, Gian Luca Bos, Ivo Adam) ospitare altrettante celebri colleghe. Da Slovenia e Germania, da Spagna e Italia, artiste del calibro di Anna Sgroi dello Sgroi di Amburgo, Ana Ros dell'Hispano di Kobarid (Slovenia) o Luisa Valazza del Sorriso di Soriso (Novara) cucineranno per sette serate **dall'11 aprile al 2 maggio** nei ristoranti di **Lugano, Ascona, Sorengo e Vacallo**. Info: www.sanpellegrinosaporiticino.ch.