

Vini rosati, doppia anteprima sul Garda

Per gli appassionati dei grandi vini rosati italiani l'appuntamento dell'8 marzo, a Lazise, sulla sponda veronese del lago di Garda, è imperdibile: è infatti di scena una doppia, inedita, Anteprima in rosa. Nello storico salone della Dogana Veneta, il Consorzio di tutela del Bardolino presenta al pubblico il Chiaretto dell'annata 2014, figlio di quella "Rivoluzione Rosé" che ha condotto i produttori del classico vino rosato gardesano a scegliere un colore molto più tenue rispetto al passato e una gamma di profumi e di aromi che spaziano dai fiori bianchi agli agrumi alle erbe officinali.

Nella vicina sala civica del municipio è in Anteprima (con apertura già sabato 7 marzo) anche un'altra tipica interpretazione in rosa del vino italiano: il Rosato del Salento dell'annata 2014 e accanto alle due espressioni della grande tradizione del rosato italiano figlio di uve autoctone (la Corvina Veronese per il Chiaretto e il Negroamaro per il Salento) viene proposta in Anteprima anche l'annata 2014 del Bardolino, il vino rosso delle colline del Garda orientale.

L'iniziativa nasce dalla collaborazione fra il Consorzio di tutela del Bardolino, che nel 2015 è alla sua settima Anteprima annuale, e l'associazione DeGusto Salento, che riunisce alcune tra le più prestigiose firme enologiche della Puglia, col contributo del Comune di Lazise.

Saranno presenti circa ottanta aziende (una settantina quelle del Bardolino e una quindicina quelle del Salento) per un totale di duecento vini presentati direttamente dai produttori ai loro stand, con libera degustazione dalle ore 10 alle 18.

SlowCooking Tour, cena finale in omaggio per chi completa le 13 tappe

I ristoranti del Tour



Ha preso il via il primo marzo e si concluderà il 3 novembre lo SlowCooking Tour 2015, tour enogastronomico in tredici tappe organizzato dai ristoranti della Lombardia aderenti all'associazione SlowCooking. Nella provincia di Bergamo la manifestazione coinvolge l'osteria al Gigianca di Bergamo, il ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo e la

trattoria Visconti di Ambivere. Valorizzazione della la cucina e della cultura del territorio con piatti della tradizione o rivisitati dagli chef, rispetto della stagionalità, accurata selezione dei prodotti, valorizzazione della filiera corta, ma anche ricerca, creatività e soprattutto passione per il buon cibo e il buon bere sono gli ingredienti primari delle proposte dello SlowCooking Tour.

Ad ogni tappa ogni locale si racconterà con i propri saperi e sapori. Sei le provincie coinvolte: da Bergamo a Sondrio, da Brescia a Como, passando per Lecco e la provincia MonzaBrianza, ognuna con le proprie peculiarità culinarie e le bellezze del territorio. Ecco come funziona lo SlowCooking Tour: i partecipanti riceveranno dal primo ristorante visitato una scheda che attesta la partecipazione al tour e, tramite l'apposizione del timbro, la conferma delle tappa effettuata.

Ad ogni sosta gastronomica il commensale, al termine del pasto, riceverà un omaggio gastronomico del territorio e la

possibilità di partecipare alla grande cena finale in programma il 4 novembre al ristorante San Gerolamo di Vercurago. La cena finale, preparata dai cuochi dei locali aderenti all'iniziativa, sarà gratuita per chi avrà visitato tutti i tredici ristoranti aderenti al tour, o scontata in proporzione variabile in base al numero di quelli visitati. Tra le numerose e varie proposte culinarie, lo SlowCooking Tour dà, per esempio, la possibilità di gustare i Casoncelli fatti in casa, i Nusecc, la Pecora Gigante Bergamasca ed i Formaggi delle Valli Orobiche per la provincia di Bergamo, il Missoltino del Lario essiccato al Sole, la Pecora Brianzola, il Risotto al Pesce Persico, la Luganega Monzese e gli Asparagi di Mezzago per la Brianza ed il Lago di Como, i Pizzoccheri della Val Chiavenna, la Brisaola artigianale, il Bitto Storico per la provincia di Sondrio, il Manzo all'Olio e lo Spiedo di Pollo per la provincia di Brescia.

I tredici ristoranti aderenti allo SlowCooking Tour 2015 sono, oltre ai tre bergamaschi già citati: Osteria Sali e Tabacchi di Mandello del Lario (Lc), agriturismo La Costa di Perego (Lc), San Gerolamo di Vercurago (Lc), Osteria del Crotto di Morbegno (So), Cantinone a Madesimo (So), Osteria al Dosso di Aprica (So), Trattoria Uomo Selvatico di Chiavenna (So), Crotto del Sergente di Como, La Madia di Brione (Bs) e la Piana da Gilberto di Carate Brianza (Mb).

Ranzanico, pranzo del benessere per la Festa delle donne

Un modo diverso di trascorrere la Festa delle Donne? Il

ristorante Abacanto di Ranzanico va in scena una proposta all'insegna del benessere e del mangiare sano ma con gusto. L'evento si chiama BenEssere Donna e prevede il pranzo a partire dalle 12.30 seguito, alle 16, da una sessione di Biodanza al costo di 29 euro.

Questo il menù:

APERITIVO

Spremuta di Arance

Succo di mela

Leggerezze di accompagnamento



ANTIPASTO

Cannoncini di zucchini con tofu condito con pomodori secchi, capperi ed erbe aromatiche

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli mantecato all'olio extravergine con crema di zucca e pesto di frutta secca e basilico

SECONDO PIATTO

Vegana di melanzane con scaglie di lievito ,semi di girasole e mandorle accompagnata da cous cous al curry

DESSERT

Ananas marinato allo zenzero e zucchero di canna integrale biologico

Tisana del benessere

Acque minerali

L'organizzazione ci tiene a precisare che anche gli uomini sono i benvenuti!

Solo su prenotazione (info@officinadellevento.it – Carlo Bugada 3355745229 – Veronica Ghisleni 3475328579)

L'Abacanto è in via Nazionale 2741 – Ranzanico al lago

Al Festival della Cucina mantovana ogni fine settimana sfila una specialità

Non occorre rincorrerli di sagra in sagra, i piatti della cucina mantovana da tramandare e custodire sfilano un fine settimana dopo l'altro al "Festival della Cucina Mantovana" fino al 6 aprile.



Il sabato a cena e la domenica a pranzo e a cena, nell'ampia area polivalente del Palabam alle porte della città, si mettono ai fornelli le diverse associazioni culinarie del territorio per condividere la semplicità e l'unicità di certi sapori. La

rassegna si è aperta il 31 gennaio con la "Festa risotti di risaia", è proseguita con la disfida tra tortello amaro e tortello alla ciliegia e con la festa degli agnolini. Il 21 e 22 febbraio tocca alla "Festa dli fujadi" fettuccine all'anitra o con ragù alla paesana, caposaldo della cucina di Villanova De Bellis, mentre il 28 febbraio e il primo marzo è la volta della "Festa dla bigolada", con la distribuzione a tutti i partecipanti dei "Bigoi", spaghetti conditi con

acciughe e tonno, e del Riso alla Pilota (cotto nell'acqua o nel brodo in ebollizione e condito con salamelle arrostate) De.Co.

Il 14 e 15 marzo sono in scena i "Tortei ad suca", ovvero i tortelli di zucca, piatto simbolo della cucina mantovana, il 21 e 22 marzo i "Macarun col stracot", maccheroni conditi con lo stracotto mantovano. Al "Capunsel", primo piatto povero realizzato con pane raffermo, croste di formaggio e uova, e al "Risot menà" tipico dell'alto mantovano è dedicato il week end del 28 e 29 marzo. Il calendario si chiude a cavallo di Pasqua, sabato 4 e lunedì 6 aprile, con il tipico riso alla Pilota questa volta arricchito con il "puntel" ovvero la costina di maiale. L'ingresso è libero e il parcheggio è gratuito. Info: www.mantova.com

Montichiari, l'agroalimentare in fiera per operatori e appassionati

Dall'incontro di Golositalia, in precedenza di scena a Brixia Expo, e Aliment & Attrezzature è nato un nuovo evento fieristico bresciano che le ricomprende (anche nel nome: Golositalia – Aliment), in programma dal 21 al 24 febbraio al Centro fiera del Garda di Montichiari. La manifestazione, dedicata al settore agroalimentare nelle sue diverse declinazioni, è rivolta a consumatori, operatori e buyer ed ha superato quota 400 espositori. Il percorso è suddiviso in sei aree tematiche (food, wine, beer, bio-vegan-glutenfree, professional technology & restaurant), alle quali si affianca un'area eventi che propone, in una logica di

potenziamento rispetto alle esperienze precedenti, oltre 70 appuntamenti tra corsi, seminari, concorsi, degustazioni e dimostrazioni. La scelta è vasta e spazia tra gli argomenti, dal cioccolato al senza glutine e vegan, passando per le caramelle d'altri tempi, i liquori fatti in casa e il lievito madre. Non mancano gli approfondimenti per i professionisti, come la nuova normativa sugli allergeni, il marketing, il food design, il ruolo dei social media, oltre alla scoperta dei prodotti e all'arte degli abbinamenti. www.golositalia.it

Biligòcc, a Casale di Albino torna la sagra

Domenica primo febbraio va in scena a Casale di Albino la 26esima edizione della “Sagra dei biligòcc”, la festa della castagna affumicata e bollita, che ha trovato nella Valle del Lujo terreno fertile per la valorizzazione, grazie al Gruppo Culturale “Amici di Casale”.

I biligòcc nascono dalla selezione dei frutti migliori delle varietà più adatte – “ostane” e “careàne” – preparati in uno spazio e con un sistema tradizionali. L'affumicatoio è un ampio locale dove, all'altezza di tre metri, è collocata una graticola sulla quale vengono distribuite le castagne. Sotto il graticcio si apre la stanza del fumo, un secondo locale dove si espande un fumo denso e profumato, proveniente da un fuoco che brucia nella sottostante “stanza del camino”. Le

castagne vengono rimestate due volte al giorno con i rastrelli. Non si devono bruciare, infatti. E così si va avanti per circa 40 giorni. Dopo l'affumicatura, siamo ormai a dicembre, le castagne vengono riposte in sacchi di juta, in attesa di essere bollite soltanto qualche giorno prima della sagra. Su un fuoco all'aperto ("foghèra") viene sistemato un pentolone, dove in 150 litri circa di acqua si fanno bollire dagli 80 ai 100 kg di castagne. Alla fine di ogni cottura, si gettano nella caldaia alcuni secchi di acqua fredda, che danno alle castagne la caratteristica grinzosità. Tolti dall'acqua, ecco pronti i biligòcc. (www.valledellujo.it)

Ristorexpo, i professionisti della ristorazione si danno appuntamento a Lariofiere

Dal 15 al 18 febbraio torna Ristorexpo, il salone dedicato ai professionisti della ristorazione promosso da Confcommercio Como e Lecco a Lariofiere di Erba (Co). Il claim di questa edizione è "rallegrare il pianeta". L'evento propone una parte espositiva, occasioni per incontrare e confrontarsi con i grandi nomi della cucina italiana, opportunità di formazione con stage di cucina, workshop e seminari di approfondimento e concorsi. (www.ristorexpo.net)

Paste ripiene gourmet protagoniste all'aeroporto di Orio

È un viaggio in una delle tradizioni gastronomiche più caratteristiche d'Italia quello proposto dal Vicook Bistrot, il locale che porta la firma delle tristellato chef Chicco Cerea all'interno dell'aeroporto di Orio al Serio, aperto anche a chi non viaggia. Dal 2 al 7 febbraio propone una rassegna dedicata alle paste ripiene tra tradizione e rivisitazione innovativa.

Ogni giorno, per sei giorni, è protagonista una creazione speciale diversa al costo di 12 euro, sia pranzo che a cena.

Si parte lunedì 2 febbraio con "Raviolone di ricotta e spinaci con tuorlo d'uovo e tartufo nero", per proseguire con "Casoncelli alla bergamasca con ricotta e salvia" (martedì 3), "Mezzelune di zucca con croccante di maiale" (mercoledì 4), "Cannelloni di astice con vellutata di pomodoro (giovedì 5), "Raviolo aperto di verdure e agnello al curry" (venerdì 6) e concludere con "Ravioli del Plin al Teleggio e crema al mais" (sabato 7 febbraio).

Per informazioni e prenotazioni: 035 330109. Nel corso della rassegna resta la possibilità di ordinare alla carta.

Identità Golose, a Milano grandi chef a confronto su gola e benessere

Dopo “Una Golosa Intelligenza” dello scorso anno, il tema dell’undicesima edizione di Identità Golose Milano – il primo congresso italiano di cucina d’autore, ideato e curato dal giornalista Paolo Marchi – è “Una Sana Intelligenza” e chiama i grandi chef italiani e stranieri a confrontarsi sul rapporto, sempre più al centro dell’attenzione, tra gola e benessere, nella convinzione che «la salute dei clienti ora è appannaggio anche dei cuochi». La manifestazione è in programma da **domenica 8 febbraio a martedì 10** al *MiCo* di via Gattamelata. Nella sala Auditorium sfileranno relatori del calibro di Alain Ducasse, Massimo Bottura, Carlo Cracco, Heinz Beck, Sean Brock e Virgilio Martinez, mentre negli altri spazi saranno di scena la prima edizione di Identità Montagna, il regno delle verdure di Identità Naturali, l’ulteriore novità di Identità Piccanti con chef in arrivo da tutto il mondo, il focus sui lievitati, la pasticceria, la pasta, le Identità Estreme e la regione ospite, il Veneto. A discorsi e dibattiti l’evento associa una parte decisamente più “pratica”, il Milano Food&Wine Festival che da sabato 7 a lunedì 9 febbraio fa scoprire, a pranzo e a cena, i piatti di 19 chef invitati da Marchi ispirati al tema “Sapori e colori di Expo” e una selezione di 300 vini oltre a proporre degustazioni e show-cooking.

www.identitagolose.it e www.foodwinefestival.it