

A Pasqua non sapete che colomba pigliare? C'è la degustazione guidata

Giovedì 13 aprile al Tassino Cafè di Bergamo le specialità artigianali del Panificio Marchesi abbinare a cocktail e vini

Salame di Montisola, nel fine settimana tornano le giornate del gusto



Due giorni dedicati per intero al salame. Sabato 1 e domenica

2 aprile Monteisola dedica a uno dei suoi prodotti tipici, tra gli insaccati più rustici e apprezzati, la rassegna 'Le giornate del gusto: sua maestà il salame di Monteisola'. La manifestazione si svolgerà in località di Cure, frazione in cui il salame vanta la stagionatura più vocata. La manifestazione, organizzata da Comune e Pro Loco, prenderà il via sabato alle 11 con l'apertura degli stand. Dalle 12 sarà attivo il ristoro; stessi orari domenica.

Sabato, alle 14, ci sarà la gara del salame, che vedrà in sfida i norcini dell'isola. Il primo classificato riceverà in premio il Furù d'oro, un attrezzo utile a chi produce gli insaccati perché serve per bucare l'involucro di pelle. Testimonial d'eccezione sarà Giacomo Tiraboschi, produttore di Melaverde. Domenica la giornata sarà dedicata (la mattina alle 11 e il pomeriggio alle 15), alla dimostrazione pubblica di come si produce il salame con la tipica lavorazione a mano. I ristoranti proporranno un menù a prezzo fisso e da Peschiera Maraglio ci sarà un servizio di navetta per la festa. A chiusura della manifestazione ci sarà il concerto del Coro Isca di Iseo. Parte del ricavato della manifestazione verrà destinato al santuario della Madonna della Ceriola che domina l'isola.

Pirlo, il drink bresciano fa tendenza a New York

Il New York Times tesse le lodi dello storico aperitivo. Semplice e social i suoi pregi. Ma su origine e ricetta il web si scatena

Identità Golose, l'alta cucina torna di scena a Milano

Identità Golose. La tredicesima edizione della rassegna gastronomica milanese torna dal 4 al 6 marzo al Mi.Co Milano Congressi di via Gattamelata. Il Congresso, padre di ogni avvenimento successivo a Londra, San Marino, Shanghai e New York, ha mosso i primi passi a Palazzo Mezzanotte nel gennaio del 2005. Il suo ideatore e curatore Paolo Marchi ama ancora ricordare come è nata l'avventura: «Tornando dalla manifestazione Lo Mejor de La Gastronomía mi sono chiesto: perché i nostri cuochi devono andare in pellegrinaggio a San Sebastian, nei Paesi Baschi, per scambiarsi – e spesso copiare – idee con gli altri cuochi del mondo? Mettiamo in piedi anche noi un congresso di cucina». Detto fatto. Identità Milano da allora accoglie sul palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria, tra i quali molti italiani: da Carlo Cracco a Massimo Bottura, da Massimiliano Alajmo a Davide Scabin, Nadia Santini e Heinz Beck. Cuochi che sanno dare un'impronta originale al proprio lavoro, nel campo della tradizione e lungo i sentieri della creatività. «L'Italia della gola vanta una straordinaria capacità di produrre beni che, per originalità e stile, raramente trovano eguali nel mondo. Un momento di cui essere orgogliosi», spiega Marchi, «il che non ci deve autorizzare a credere di essere i migliori in assoluto». Ecco giustificata la presenza di una buona

percentuale di cuochi stranieri: nella prima edizione, accanto agli italiani, hanno tenuto lezione Ferran Adrià, Andoni Luis Aduriz e Quique Dacosta dalla Spagna, Wylie Dufresne dagli Stati Uniti e Jean-Luc Fau dalla Francia. E tutt'attorno, da subito, quegli artigiani della gola senza il cui lavoro sulle materie prime nessun piatto di uno chef sarebbe possibile.

Dal 2005, il congresso milanese è cresciuto ogni anno: si sono moltiplicati i produttori di giottonerie che espongono, il numero di lezioni e le giornate. E' cambiata la sede – da Palazzo Mezzanotte al più spazioso Mi.Co. In 12 edizioni si sono alternati sul palco oltre 500 cuochi, pizzaioli e pasticciieri da più di 20 Paesi del mondo, sono fiorite iniziative collaterali come Milano FOOD&WINE Festival e Ristoranti Fuori Congresso. Tutti fattori che elevano il congresso Identità Milanoa momento irrinunciabile per tutti gli attori della gastronomia d'autore, italiana e mondiale.

[Identità Golose Milano – Il Programma](#)

**L'allarme di Coldiretti:
"Italia invasa dal riso
straniero"**



Dall'aumento del 489% degli arrivi dal Vietnam al 46% dalla Thailandia, mai così tanto riso straniero è arrivato in Italia come nel 2016, con una vera invasione da Oriente da cui proviene quasi la metà delle importazioni. E' quanto emerge

da un'analisi della Coldiretti su dati Istat dalla quale si evidenzia che, nell'anno appena trascorso, è stato registrato un aumento record del 21% delle importazioni che ha fatto scattare ben 12 allerte sanitarie da contaminazione per il riso e i prodotti a base di riso da Paesi extracomunitari in Europa secondo i dati del sistema di allarme rapido comunitario (RASFF). Le partite "fuorilegge" pericolose per la salute dei cittadini – sottolinea la Coldiretti – riguardano la presenza irregolare di residui antiparassitari, di aflatossine cancerogene o altre tossine oltre i limiti, infestazioni da insetti, livelli fuori norma di metalli pesanti o la presenza di OGM proibiti in Italia e in Europa. Un pericolo per i consumatori che si estende a livello comunitario dove nell'ultima campagna di commercializzazione – precisa la Coldiretti – è stato raggiunto il record di importazioni con l'ingresso in Europa di 1.380.000 tonnellate di riso lavorato, di cui 370.000 dai Paesi Meno Avanzati. Ormai i due terzi delle importazioni – precisa la Coldiretti – non pagano più dazi a causa dell'introduzione da parte dell'Ue del sistema tariffario agevolato per i Paesi che operano in regime EBA (tutto tranne le armi) a dazio 0. Una misura che finisce in realtà per favorire le multinazionali del commercio senza ricadute concrete sugli agricoltori locali che subiscono peraltro lo sfruttamento del lavoro anche minorile e danni sulla salute e sull'ambiente provocati dall'impiego intensivo di prodotti chimici vietati in Europa.

L'Italia – sottolinea la Coldiretti – è ancora il primo produttore europeo di riso su un territorio di 237mila ettari

con un ruolo ambientale insostituibile e opportunità occupazionali, ma la situazione sta precipitando e a rischio c'è il lavoro per oltre diecimila famiglie tra dipendenti e imprenditori di lavoro nell'intera filiera. Le importazioni sconosciute di riso lavorato Indica dall'Oriente stanno facendo crollare la produzione in Italia dove – spiega ancora la Coldiretti – le semine si spostano sulla varietà japónica con gravi squilibri di mercato che spingono nello stato di crisi anche questo segmento produttivo. Il riso Made in Italy è una realtà da primato per qualità, tipicità e sostenibilità che va difesa – secondo la Coldiretti – con l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza, la pubblicità dei nomi delle industrie che utilizzano riso straniero e attraverso interventi comunitari tempestivi ed efficaci nei confronti delle importazioni incontrollate, che prevenano il rischio di perdite economiche per i nostri risicoltori e non agiscano quando i danni si sono già verificati. In tal senso, la clausola di salvaguardia, già rifiutata dalla Ue senza una quantificazione evidente dei danni, dovrebbe essere applicata con una procedura più efficace dalla Ue.

Birra dell'Anno, due premi per Bergamo

Secondo posto per Wave Runner del birrificio Hammer di Villa d'Adda, terzo per Alba Rossa del Valcavallina di Endine Gaiano

Ristoranti italiani all'estero, l'albinese Belotti tra i top Usa del Gambero Rosso

Aperto da un solo anno, il suo locale a Oakland sta facendo incetta di riconoscimenti

Prodotti tipici e cucine del mondo in passerella in Fiera

Il cibo tra i protagonisti del salone dedicato turismo rurale e slow, in programma fino al 19 febbraio.

A cena nel museo, la Carrara apre al connubio tra arte e cibo

La Fondazione Accademia Carrara e l'Associazione Amici dell'Accademia Carrara, in occasione della chiusura del focus espositivo "Un Lotto riscoperto", propongono una serata esclusiva in museo. Un'esperienza unica per vivere la Carrara e "assaporare" con tutti i sensi il piacere della visita

attraverso il connubio tra arte e cibo. La serata fissata al 24 febbraio, prevede la visita alla mostra a partire dalle 19.30 e, a seguire, una cena mise en place nel Salone d'onore. Il menù prevede Tortino di carciofi con pancetta e fonduta di parmigiano, Lasagnetta farcita al formaggio Branzi e verdure e Filetto di maiale al rosmarino con spinaci, pinoli e uvetta. I tre piatti saranno abbinati al Chianti Prestige dell'Azienda Uggiano. Per finire Tortino al cioccolato con cuore morbido accompagnato dal Bracchetto d'Acqui della cantina Terre da Vino. 70 i posti disponibili. Il costo per la visita e la cena è di 65 euro (60 euro per Amici dell'Accademia Carrara e possessori Carrara Card). Le prenotazioni saranno accettate fino al 20 febbraio.

Info: segreteria@lacarrara.it, tel. 035 234396 #1

Milano, un fine settimana per scoprire tutti i gusti del cioccolato



Il 12 febbraio, il più importante evento dedicato al cioccolato e alle sue eccellenze. Il Salon du Chocolat ritorna al MiCo Portello con un programma ricco di novità e di personaggi internazionali che hanno reso questo prodotto famoso. 80 gli espositori (contro i 40 della scorsa edizione), 111 gli eventi e, soprattutto, una crescita del 236% dei biglietti venduti. Ernst Knam, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Iginio Massari, Davide Oldani, Davide Comaschi, Andrea Besuschio sono solo alcuni dei nomi dei protagonisti che animeranno i palchi della manifestazione, con show cooking, presentazioni di libri e incontri con il pubblico. Tra gli showcooking, una menzione particolare va a "L'albero dell'amore", un happening artistico, in programma sabato, alle 11. Durante questo intervento, lo Chef Knam realizzerà un vero e proprio quadro con tecniche diverse, tra cui l'applicazione di cioccolato, la spennellatura, lo spruzzo con aerografo e pistola e la tecnica "dripping", resa nota dall'artista Jackson Pollock. Verranno inoltre applicati degli stencil, realizzati in pasta frolla al cioccolato, che saranno poi distribuiti al pubblico dopo la

finalizzazione dell'opera. Alle 19.15 il Salon du Chocolat di Milano presenterà la "Chocolate Gallery" una sfavillante sfilata di abiti in cioccolato firmati dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) realizzati in collaborazione con 12 stilisti internazionali, studenti della NABA-Nuova Accademia di Belle Arti Milano.

Quest'anno al Salon du Chocolat saranno presenti i due paesi principali produttori di cacao, il Perù e il Camerun, con stand informativi e didattici e una selezione dei loro prodotti. Inoltre ci sarà il "Villaggio Bean to Bar", uno spazio a cura di Fermento Cacao. Il "From Bean to Bar" è il modo di dire nel mondo che racconta come si produce il cioccolato, dal seme di cacao alla trasformazione e lavorazione in tavoletta. All'interno di quest'area saranno presenti i protagonisti delle piantagioni dei diversi paesi produttori che spiegheranno le qualità, l'attenzione e la lavorazione della materia prima che permettono la trasformazione del cacao in cioccolato. Presso l'area ChocoFocus a cura di Compagnia del Cioccolato, Gilberto Mora farà degustare diverse tipologie di cioccolato in percorsi esperienziali suddivisi in 5 incontri al giorno e domenica 12 febbraio sul palco centrale consegnerà il premio Tavoletta d'Oro, gli oscar al cioccolato italiano di qualità.

Per festeggiare San Valentino la Chocolate Academy Milano realizzerà il Giardino dell'Amore; il luogo migliore dove suggellare il proprio sentimento con uno scatto fotografico professionale e gustare un gelato al cioccolato offerto dai grandi gelatai della prima accademia italiana dedicata al cioccolato. Per la prima volta al Salon du Chocolat ci sarà anche uno spazio tutto dedicato al mondo vegan con la partecipazione di Ghita Academy dello chef Simone Salvini, che nasce nel contesto più ampio della Funny Veg Academy, scuola di cucina vegetale. In calendario tre show cooking dedicati alla cucina vegana, a cura di Stefano Broccoli, di Giuseppe Tortorella e dello stesso Simone Salvini. Un focus innovativo

è dedicato alla cucina Raw con l'esperta Emanuela Caorsi che dedicherà una ricetta crudista, in cui il valore nutrizionale dei singoli ingredienti, non cucinati ma solo assemblati, viene conservato interamente. L'Associazione Maestro Martino, presieduta da Carlo Cracco metterà alla prova alcuni dei suoi talenti più noti come Paolo Griffa, Lorenzo Lavezzari, Andrea Provenzani. Sabato alle ore 15.00 lo stesso chef Carlo Cracco presenterà al pubblico presente il suo ultimo libro "È nato prima l'uovo o la farina?", dopo l'incontro, l'autore sarà disponibile a firmare le copie. Il cioccolato è un alimento sano e se consumato in maniera corretta può essere considerato un SuperFood. Per questo motivo è importante spiegarne alle famiglie e ai bambini tutti i segreti.

www.salonduchocolat.it