

dal **15 al 18** Settembre
Taste of Milano



Dopo il grande successo della prima edizione 2010, tenutasi a Parco Sempione, Taste of Milano torna a settembre per deliziare i palati degli appassionati di cucina. Con due importanti novità: una nuova location, l'Ippodromo del Galoppo di San Siro, il più grande spazio verde della metropoli meneghina la cui pista per la prima volta verrà aperta al pubblico, e un maggior numero di Chef e Ristoranti per proporre a tutti gli appassionati dell'alta cucina un'indimenticabile esperienza gourmet. Vi attenderanno The Top Restaurant Festival e 20 fra i migliori Chef della città, che per quattro giorni cucineranno all'aperto, deliziandovi con i loro manicaretti, mettendo a vostra disposizione la loro maestria in show-cooking e corsi di cucina. Vi ricordiamo che l'evento è a numero chiuso: i biglietti potranno essere acquistati su www.tasteofmilano.it oppure tramite tutta la rete multicanale

TicketOne: www.ticketone.it, Call Center TicketOne 892.101 e gli oltre 650 Punti Vendita aperti al pubblico in tutta Italia.

dal **16 al 18** Settembre
Festival filosofia



È "natura" il tema dell'edizione 2011 del Festivalfilosofia che si svolgerà a Modena, Carpi e Sassuolo in 40 luoghi diversi delle tre città. Lezioni magistrali, mostre, spettacoli, letture, giochi per bambini e le tante attese cene filosofiche. A curare queste ultime sarà il noto filosofo e gourmet Tullio Gregory, che ha ideato menu per pranzi e cene filosofici all'insegna della tradizione e a partire dai prodotti tipici modenesi e della cucina dell'Emilia-Romagna (menu completi e indirizzi dei ristoranti si possono consultare nel sito www.festivalfilosofia.it).

Per info: Consorzio per il festivalfilosofia, tel. 059/2033382 www.festivalfilosofia.it

Like us on **Facebook**

Care amiche e cari amici, vi aspettiamo numerosi su facebook, il social network più

famoso del momento, che ci ha permesso di conoscerci più da vicino e dialogare su tutto quello che riguarda la cucina in genere. Ringraziamo tutti coloro che stanno condividendo con noi il piacere di preparare una gustosa pizza, oppure una saporita pasta al forno, o tanti altri piatti sfiziosi. Vi ricordiamo che **più CUCINA è a disposizione per rispondere alle vostre esigenze, domande, dubbi e curiosità** o semplicemente per scambiare due chiacchiere fra amici in merito alle vostre ultime creazioni, preparate per rendere speciale il pasto quotidiano, oppure per sottolineare un evento importante.

Quindi cari amici, più CUCINA vi aspetta per condividere insieme la passione per il buon cibo!

Like us on Facebook! :-)

74 più CUCINA

ZAFF! dal **15 al 18** Settembre
 i giorni dell'afrodisiaco
 CITTÀ DELLA PIEVE
 15 | 18 Settembre 2011

Zaff è il nome curioso della manifestazione che ospiterà Città della Pieve (Pg) dedicata allo zafferano, per cui è famosa in tutto il mondo, e che vi condurrà alla scoperta di questa preziosa spezia. Vi attendono quindi laboratori gratuiti del gusto in compagnia di esperti e chef che faranno scoprire tutte le caratteristiche dello zafferano; mostre e rassegne fotografiche sulla tradizione della raccolta e dell'uso non solo a Città della Pieve, ma in tutta Italia; momenti di conoscenza della lavorazione e visite guidate nella bellissima campagna pievese. Non perdetevi poi le degustazioni guidate e le animazioni a tema per gli adulti e per i più piccoli. La manifestazione non sarà solo zafferano, ma anche altri prodotti afrodisiaci, tra cui cioccolato, the, spezie e, per restare in Umbria, il tartufo.

Per info: www.zaffcittadellapieve.it



Un Rompicatole in cucina
 Di Marco Squizzato con Andrea Schiesaro, Sperlin & Kupfer Editore

Una sfida lanciata quasi per gioco dall'amico giornalista Andrea e raccolta dallo chef Marco ha dato il via ad un tipo di cucina originale e fuori dagli schemi: creare ricette obbedienti ad una nuova filosofia, la "Cucina Rompicatole" che permette di realizzare

facilmente pietanze prelibate con gli alimenti contenuti nelle scatolette che ognuno di noi conserva in dispensa.

Quanto di più lontano si possa immaginare da tristi e poco appaganti pietanze: con un tocco di creatività quel piccolo esercito di scatolette si trasforma in piatti da gourmet, cliccatissimi su YouTube. Accostando il contenuto delle scatolette a pochi ingredienti freschi come l'olio extravergine, uova, erbe aromatiche e ad un pizzico di fantasia, coniughiamo semplicità e sapore per dare lo scacco all'inarrivabile cucina stellata, riservata a poche tasche, e al pericolo di una cucina sciatta e alla deriva di chi pensa che non valga la pena di spendersi per una buona tavola quando in dispensa fanno capolino solo delle scatolette.

dal **16 al 19** Settembre
Cheese 2011



Bra (Cn) ospiterà Cheese 2011, manifestazione internazionale a cadenza biennale dedicata alle forme del latte. La protagonista della manifestazione targata 2011 sarà la Francia, che ha sempre tutelato le produzioni a latte crudo, valorizzato il lavoro di casari e affinatori, promosso le diversità territoriali. Non poteva poi mancare il Mercato dei Formaggi, con centinaia di produttori italiani e stranieri. Nella Piazza della Resistenza Casearia sono ospitati i produttori dei Presidi italiani del gruppo d'acquisto organizzato da Slow Food, pastori e casari che con tenacia resistono alle difficoltà del mestiere. Tra le novità anche la Piazza della Pizza, dove si concretizza l'alleanza tra pizzaioli e Presidi: oltre alle classiche margherita e verace, è possibile sceglierne altre arricchite con i prodotti tutelati e promossi da Slow Food.

Per visitare il sito della manifestazione e vedere il programma cliccate su: www.slowfood.it/cheese