

15-17

**FESTIVALFILOSOFIA**

Settembre

Modena, Carpi e Sassuolo in occasione del Festivalfilosofia saranno teatro di quasi 200 appuntamenti fra lezioni magistrali, mostre, concerti, spettacoli e cene filosofiche. Gregory, il noto filosofo e gourmet, ha ideato un percorso gastronomico che declina il tema del festivalfilosofia sulle arti e che verrà proposto per tre giorni in oltre 70 ristoranti ed enoteche delle tre città. Otto i "menu filosofici" ideati che coniugano scienza, arte e pratica, proprio come suggeriva Pellegrino Artusi nel grande classico "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", pubblicato nel 1891. Non lasciatevi sfuggire la possibilità di assaporare "L'arte di mangiar bene" nei vari menù dal neoclassico per finire con il notturno estense. **info:** [www.festivalfilosofia.it](http://www.festivalfilosofia.it)



15-24

**COUS COUS FEST**

Settembre



Nella splendida cornice di San Vito Lo Capo (TP) ritorna l'appuntamento con il Cous Cous Fest, il Festival internazionale dell'integrazione culturale che festeggia quest'anno il suo ventennale e ha in programma grandi ospiti ed artisti internazionali fra cui Jarabe de Palo, Gabbani e Joe Bastianich and The Ramps, solo per citarne alcuni. Joe Bastianich sarà anche il presidente della giuria di esperti del Campionato del mondo del cous cous: l'evento ospiterà 10 chef internazionali nella tradizionale sfida al piatto di cous cous più buono. **info:** [www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it)

**IL VINCITORE DEL 3° PREMIO STREGA MIXOLOGY**

La giuria tecnica composta da Salvatore Calabrese, Leonardo Leuci, Fulvio Piccinino, lo chef pluristellato Gennaro Esposito e il maestro pasticciere Salvatore De Riso dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, affiancati da giornalisti del food e beverage hanno decretato il vincitore del 3° Premio Strega Mixology: Matteo Rebuffo del The Mad Dog Social Club di Torino è salito sul podio, allestito nello splendido cortile del Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel di Napoli lo scorso giugno. Il suo cocktail si è aggiudicato anche il "Premio Giuria del Gusto", avendo ottenuto il punteggio più alto dal totale dei voti di Sal De Riso e di Gennaro Esposito. Il suo "Corpse Reviver#0824": 5cl di liquore Strega, 25 cl di vino amaricato, 3 cl di succo di limone, 3 dash di angostura bitters, 1,5 cl bianco d'uovo e spray di assenzio si è distinto nel raggiungimento dei tre parametri di valutazione: gusto e bilanciamento, valorizzazione del Liquore Strega e capacità di interpretare il gusto del "nuovo classico italiano" della miscelazione. Sarà egli, dunque, a volare a Berlino, quando dal 10 al 12 ottobre, in occasione del Bar Convent Berlin, parteciperà, in qualità di barman nello stand di Strega Alberti, a questo prestigioso concorso.



FOTO PAOLA TUFO