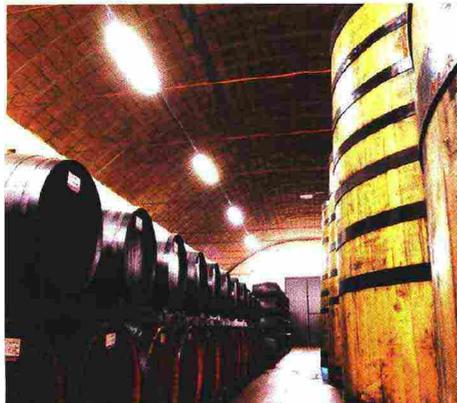


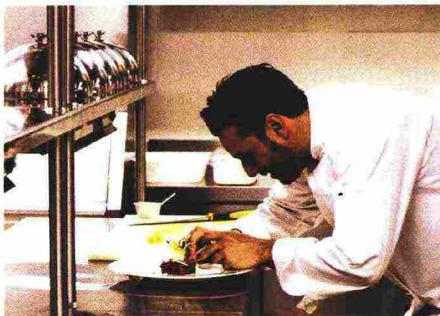
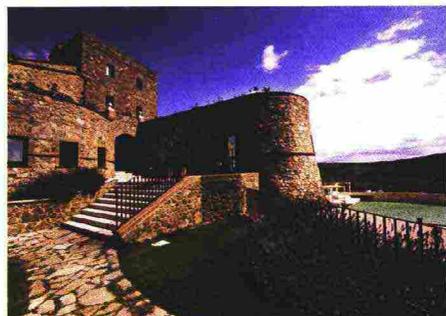
# IL TACCUINO

DIRE, FARE, SCOPRIRE...  
di LUISA SBROSCIA



## ACETAIE APERTE

Preannunciata sabato 19 settembre, durante il Festival della Filosofia con un "aperitivo balsamico" alla Palazzina Vigarani, torna **Acetaie Aperte**, l'evento organizzato dal Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena e dal Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP per far conoscere al grande pubblico le peculiarità e il pregio di questa eccellenza tutta modenese. In calendario domenica 27 settembre, la giornata si svolgerà con un programma comune a tutte le acetaie del circondario produttivo, con degustazioni e visite guidate ai locali di produzione. Per info: tel. 059 208621; [www.consorzioibalsamico.it](http://www.consorzioibalsamico.it)



## SETTIMO SENSO

Rigenerarsi al Castello di Velona, esclusivo relais con terme e spa nel cuore della **Val d'Orcia** (vicino a Montalcino), non è difficile. E non sorprende che a rendere l'esperienza indimenticabile ci si metta anche la cucina del Castello, con posizione privilegiata in un territorio che regala prodotti e tipicità unici al mondo, olio extravergine, carne chianina e Brunello in testa. Ma a meritare il nome di **Settimo Senso** al Restaurant di Velona è il *sentiment* che il giovane e molto propositivo chef Dario Abbate è capace di ottenere creando un'autentica esperienza gourmet. Con prodotti semplici, ma di primissima scelta, rivisitando la tradizione toscana e contaminandola con i suoi fastosi natali siciliani. Benessere totale, in tutti...i sensi! Per info e prenotazioni: tel. 0577 839002; [info@castellodivelona.it](mailto:info@castellodivelona.it); [www.castellodivelona.it](http://www.castellodivelona.it)



## L'OLIO A EXPO 2015

Il 13 settembre, all'interno del Padiglione Italia, a **Milano Expo 2015**, a partire dalle ore 10.00, cinquanta concorrenti di tutto il mondo si affronteranno nella **Sfida Mondiale Assaggiatori Olio d'Oлива Onaoo**. Due le due prove previste, una di assaggio e una teorica, per aggiudicarsi il titolo di migliore assaggiatore professionista. [www.oliveoil.org](http://www.oliveoil.org)



## TUTTI A SCUOLA!

Volete diventare pastry chef provetti come la nostra Giulia Steffanina? Cominciate con le ricette dei suoi dolci, che sono a pagina 164! Poi, alla sua scuola, **Les Chefs Blancs**, a **Roma**, che organizza corsi di cucina e pasticceria professionali e base. Ecco gli appuntamenti di settembre:

- Corso professionale chef de cuisine, dal 7 settembre 2015
- Corso semiprofessionale chef base, dal 7 settembre 2015
- Corso semiprofessionale pasticceria, dall'8 settembre 2015
- Corso semiprofessionale chef avanzato, dal 9 settembre 2015
- Corso professionale pasticceria, dal 10 settembre 2015

inoltre:

- Master di cucina con chef stellati
- Master lievitati
- Master cake design
- Master pasticceria con famosi pastry chef

Per info:  
[info@leschefsblancs.com](mailto:info@leschefsblancs.com);  
[www.leschefsblancs.it](http://www.leschefsblancs.it)

