

RUBRICA

AGENDA
DEL MESE

Settembre

per i veri golosi

Dal 14 al 16 SETTEMBRE Gelato FESTIVAL

Dopo le tappe che si sono susseguite in questi mesi con oltre cento maestri gelatieri, che si sono sfidati portando in assaggio le loro creazioni artigianali, è arrivato il grande momento. A confrontarsi, a Firenze in Piazzale Michelangelo, per conquistare l'accesso alla finalissima del Gelato Festival World Masters 2021 saranno i campioni che hanno già trionfato nelle edizioni del Gelato Festival dal 2011 in poi. Numerose le iniziative a tema fra assaggi e laboratori didattici. Un biglietto a pagamento darà diritto all'assaggio di tutti i gelati in gara.



www.gelatofestival.it



Dal 14 al 16 SETTEMBRE FestivalFilosofia

Una verità della mensa in cui l'unica essenza sta nel piatto: questo è quanto racconteranno gli otto "menu filosofici" ideati da Tullio Gregory, proposti durante il Festival Filosofia in programma nel territorio di Modena, Carpi e Sassuolo, quest'anno dedicato alla verità. Il percorso gastronomico verrà proposto in quasi 80 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo con piatti realizzati con prodotti tipici del territorio.



www.festivalfilosofia.it

Care amiche...



Eccoci di nuovo alle prese con i fornelli, con i tradizionali pranzi della domenica, con le merende da riporre in cartella e con tutte le occasioni che reclamano una bella torta. Allacciamo il grembiule e sfogliamo la nostra rivista. E' d'obbligo una puntatina sulle **ricette classiche**, sempre apprezzate da tutti, sui **dolci a cui non potrete resistere**, perché così buoni da richiedere il bis. Buona l'idea di **valorizzare il pane come ingrediente di ricette dolci**, recuperandolo rafferma, come fette biscottate e in cassetta; poi quella di **gustare il riso**, insuperabile nei morbidi ripieni di torte e crostate. La ciambella con i cereali appare molto "stagionale" ed invitante, come i **dolci arricchiti con frutti di bosco**, mele e altra frutta. Insomma, molte idee tutte da provare.

Daniela Belli

Evento in Piemonte!

Dal 20 al 24 SETTEMBRE

Terra Madre Salone del Gusto

Il tema di Terra Madre Salone del Gusto in programma a Torino sarà Food for Change, cioè cibo per il cambiamento, nell'ottica di vedere il cibo come strumento per avviare una rivoluzione lenta, pacifica e globale. Lingotto Fiere ospiterà le cinque grandi aree tematiche #foodforchange (Slow Meat, Slow Fish, Semi, Cibo e salute, Api e insetti) che realizzeranno un programma tematico pensato assieme alle comunità di Terra Madre.



www.salonedelgusto.com

Meet Massari

Organizzato da Molino Dallagiovanna con Iginio Massari, il tour Meet Massari si concluderà con l'ultima tappa in programma a Roma il **24 settembre**. Durante gli eventi il Maestro Massari sarà in showcooking, affiancato da altri grandi nomi della pasticceria italiana, per dare vita a creazioni originali, dove protagonisti saranno i prodotti del territorio e le farine Molino Dallagiovanna, dedicate alla pasticceria.

Molino Dallagiovanna ha pensato anche agli appassionati di pasticceria, riservando loro 50 posti per ciascuna tappa del tour.

Il biglietto per i non professionisti è acquistabile direttamente sul sito. www.shopdallagiovanna.it/it/categoria/cat/12/meet-massari.html

Dal 15 al 16
SETTEMBRE

**Sweety of
Milano**

Nella cornice di Palazzo delle Stelline di Milano si svolgerà "Sweety of Milano", due giorni dedicati all'arte dolciaria dove vi attendono Grandi Maestri da tutta Italia, 100 imperdibili dolci (da assaggiare e acquistare) e oltre 60 appuntamenti (fra laboratori, academy e masterclass) per apprendere le tecniche di base della pasticceria, i trucchi e i segreti per rendere un dolce indimenticabile.



sweety.italiangourmet.it

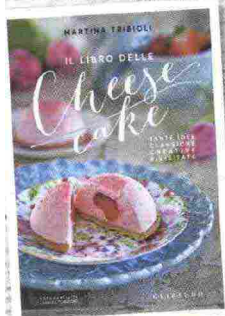
Tutto da leggere

Il libro delle Cheesecake

Tante idee classiche creative rivisitate

Martina Tribioli, GRIBAUDO

I segreti per una cheesecake perfetta? Scopriteli leggendo questo libro, che contiene un'introduzione dedicata alle tecniche di base, alle curiosità, agli ingredienti tradizionali e alternativi e propone anche gustose ricette di cheesecake in forno o senza cottura, dolci o salate. Un libro per ... tutti i gusti.



www.feltrinellieditore.it/gribaudo

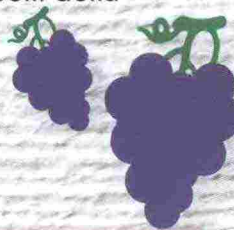
Per gli amanti del vino !

Valtidone Wine Fest

Per tutto il mese di settembre vi attende a Piacenza il Valtidone Wine Fest, la rassegna del vino piacentino dedicata agli amanti del buon vino che potranno regalarsi una full immersion tra degustazioni di Ortrugo, Gutturnio, Malvasia e Passito. Accanto al meglio della tradizione enogastronomica della Val Tidone saranno proposti anche spettacoli, incontri e approfondimenti culturali nella splendida cornice dei borghi più belli della vallata.



Destinazione Turistica Emilia - lat di Piacenza,
tel. 0523 492001



tutte le domeniche di SETTEMBRE



Festa dell'Uva a Castello

Il Castello di Gropparello, situato sulle colline piacentine, è pronto ad accogliere il 2, il 9, il 16, il 23 e il 30 settembre tutti i bambini che vorranno toccare con mano come nasce il vino. Si tratta di un'esperienza unica: mentre i piccoli si cimentano nella pigiatura, i genitori possono degustare i vini dei Colli Piacentini, con vari menu in abbinamento, e consumare un delizioso pranzo alla Taverna Medievale.



www.castellodigropparello.it

Congratulazioni a Ugo Acampora, vincitore del Premio Strega Mixology

Testa Dura, composto da Liguore Strega, Amaro Braulio, sherbet limoni e camomilla home made, succo di limone e ginger beer è il miglior cocktail della 4a Edizione del Premio Strega Mixology. Il barman napoletano Ugo Acampora del Twins, cocktail, wine, coffee di Napoli ha conquistato la giuria e sarà lui a volare a Berlino, quando dall'8 al 10 ottobre 2018, in occasione del Bar Convent Berlin, parteciperà, in qualità di barman nello stand di Strega Alberti.



stregamixology.strega.it