

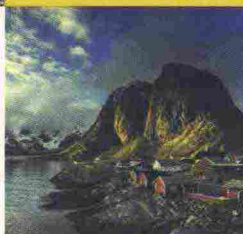
news in pentola

a cura di **Barbara Roncarolo** per segnalazioni: barbara.roncarolo@mondadori.it

Appuntamenti, libri, nuove mode e curiosità dal mondo della cucina

Festival del baccalà

Anima e mente delle celebrazioni in onore del famoso pesce dei mari del Nord sono tre confraternite goliardiche che riuniscono i più importanti ristoratori del Triveneto. Protagonista indiscusso è invece lo stoccafisso, il merluzzo nordico essiccato che i veneziani chiamano appunto baccalà. Il festival è una competizione itinerante che coinvolge tanti ristoranti di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige. Gli chef propongono nei loro menu piatti a base di stoccafisso e una giuria di professionisti assegna al migliore il Trofeo Tagliapietra. ■ **Dove e quando:** nel Triveneto fino al 28 febbraio. Il galà finale è il 26 marzo 2019. Info e programma: www.festivaldelbaccala.it

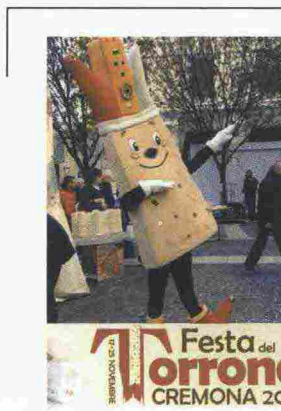
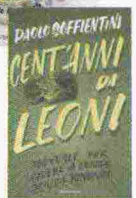


LETTURE GOLOSE

■ **Profumo di agrumi** Ricette creative fra il dolce e il salato a base di arance, limoni, mandarini, cedro, bergamotto e yuzu (Gribaudo, a € 12,90).

■ **Unicorn food** Mangiare arcobaleno, usando solo ingredienti naturali e coloranti di origine vegetale. Un libro per menti giovani e fantasiose (Ippocampo, a € 7,90).

■ **Cent'anni da leoni** Suggerimenti per una dieta sana su base settimanale e indicazioni utili per compensare le cattive abitudini (Mondadori € 18).



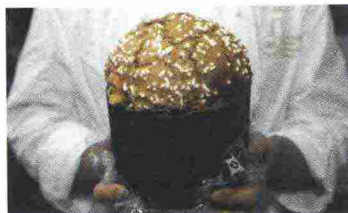
C'è posto per trenta?



Una giuria popolare composta da 30 persone tra esperti, appassionati e millennials capitanata da Max Giusti, decide le sorti di un'appassionante sfida tra ristoranti. In ogni puntata due locali della stessa città duellano per mostrare il meglio della loro cucina ai giurati e all'ospite d'onore scelto dal conduttore tv. Lo show fa tappa in tante località differenti, dal più sperduto villaggio alla più moderna metropoli. ■ **Info:** C'è posto per 30? è sul Nove ogni domenica alle 21.25

Aspettando Natale arriva Re Panettone

Solo i panettoni realizzati con il metodo artigianale e senza l'uso di additivi, conservanti o scorciatoie produttive sono ammessi alla kermesse Re Panettone. E questi prodotti avranno il bollino di qualità che ne attesta freschezza, naturalità e metodo di lavorazione. Due le tappe: Milano, patria del classico dolce natalizio e Napoli. In entrambi i casi sarà possibile degustare e acquistare il meglio della produzione artigianale nazionale. ■ **Dove, come e quando:** A Milano è il 17 e 18 novembre: ingresso gratuito, scaricando l'invito su www.repanettone.it. A Napoli è il 1° e 2 dicembre: l'ingresso è libero



Tutti a Cremona, patria del torrone

Oltre 250 iniziative tra spettacoli, degustazioni e appuntamenti culturali animano Cremona dal 17 al 25 novembre. La tradizionale Festa del Torrone offre l'occasione per godere il meglio della città. Per tutto il mese di novembre, prima ancora che la Festa abbia inizio, nelle piazze ci sono sfilate storiche ed esibizioni di sbandieratori, mostre di artisti locali e show cooking. La festa culmina con un fitto calendario di appuntamenti, tutti a base di torrone. ■ **Info:** www.festadeltorrone.com

DA SEGNALARE



■ Gluten Free Expo è un evento internazionale dedicato al senza glutine: dalle materie prime ai prodotti finiti, dai cibi salati ai dessert, dalle bevande agli snack. È alla Fiera di Rimini dal 17 al 20 novembre.

Info: www.glutenfreeexpo.eu

■ Dal 7 al 9 dicembre Modena ospita la Festa dello Zampone e del Cotichino Modena Igp. Massimo Bottura è il giudice d'eccezione nella competizione tra giovani chef. Info: www.piaceremodena.it

■ Fino al 25 novembre in Umbria c'è Frantoi Aperti: l'olio extravergine di oliva è protagonista di 4 weekend di passeggiate, degustazioni, iniziative e attività culturali. Info: www.frantoiaperti.net



www.frantoiaperti.net

