

DAL 6 ALL'8 APRILE

VINNATUR TASTING

Sarà lo Show-room Margraf a Gambellara (VI) lo spazio che ospiterà la sedicesima edizione di VinNatur Tasting, dove 180 produttori di vino naturale da tutta Europa. Saranno i protagonisti di una tra le più importanti manifestazioni dedicate al mondo del bere naturale.

Per info: www.vinnatur.org



DAL 15 AL 17 APRILE

FOODEXP A LECCE

La seconda edizione di Foodexp ("food life experience") andrà in scena a Lecce dal 15 al 17 aprile, nelle sale quattrocentesche di Torre del parco. L'evento è dedicato alla ristorazione, alla cucina e all'hospitality d'autore. Saranno presenti chef di fama mondiale, i quali vedono la cucina come un laboratorio di idee e di valori, nel rispetto dell'ambiente. Sul palco si presenteranno non semplici cooking show, ma le storie dei cuochi che sono in grado di incidere sulla quotidianità dei territori, puntando sulla solidarietà, sulla crescita collettiva. I partecipanti potranno assistere alla premiazione del miglior Chef e Pizza chef e tanto altro, tra lezioni, degustazioni e cene.

Per info: www.foodexp.it

FINO AL 18 APRILE

IL GUSTO DELLE DOLOMITI IN ALTA QUOTA

Proseguono fino al 18 aprile i pacchetti-esperienza per assaporare i gusti dell'Alto Adige. Tutti i giovedì si può prendere parte a "Formaggio, vino e design" a Obereggen (BZ), presso il rifugio Oberholz a 2096 m. In questa location esclusiva è possibile degustare i formaggi dei casari del Bechehof e il vino della tradizione locale, su una terrazza con vista mozzafiato. Il gioiello architettonico dell'Alto adige, oltre ai golosi, richiama l'attenzione anche degli appassionati di architettura di livello.

Per info: www.valdega.com

Prossimamente

più CUCINA di Maggio

SARÀ IN EDICOLA DAL **23 Aprile**

Più semplici di così!

Idee veloci e gustose per condire un buon piatto di pasta.



Olio extravergine

Le ricette per esaltare al meglio il condimento per eccellenza.

Buffet per le cerimonie

In primavera ci sono tante occasioni speciali da onorare con un buon buffet.



Cereali

Mai stati così buoni.

Che Rosette

Pasta, pane, pasta sfoglia prendono la forma di deliziose rosette, tutte da gustare.

Con la lonza di maiale

Economicamente vantaggiosa e saporitissima: questo taglio di carne si presta a tantissime ricette.

Non la solita pizza

Cambia la forma, ma non la sua bontà.



Insalate con quel tocco in più

Idee per valorizzare al meglio una bella insalata.

Ma che buona la burrata

Le ricette per apprezzarla nel pieno della sua bontà.



Aceto

Di vino, di mele o balsamico?

Fritto misto

Perché il fritto è sempre buono.

W le fragole

Dolci da favola con le fragole.

Pesce azzurro

Più gusto e benessere con il pesce azzurro.

A scuola di dolcezza:

La panna cotta.

Rubriche:

- Toast, gustosi e filanti
- Torta farcita per la mamma
- Spiedini
- Senza sprechi
- La conserva di maggio