

## FLASH

## Tartufo di Marca fa il pienone



L'edizione 2010 di "Tartufo di Marca" dedicato al tartufo nero pregiato dei monti Sibillini ha registrato a dicembre un grande successo di pubblico, con oltre 10mila visitatori. Il prossimo passo della manifestazione sarà promuovere altri prodotti come il ciauscolo igp, tipico salume, il caciofiore, formaggio a pasta tenera realizzato con caglio vegetale da pianta selvatica autoctona e lo zafferano (essercicomunicazione.it).

## La cucina sentimento di Alfonso Jaccarino



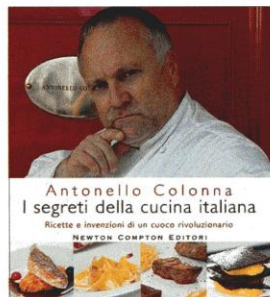
Lo chef patron del ristorante Don Alfonso 1890, a Sant'Agata dei due Golfi ha messo nero su bianco la sua filosofia gastronomica nel libro "La cucina del cuore" (librimondadori.it, euro 17,50). In appendice, alcune ricette "di terra e di mare".

## Cuochi italiani nel mondo celebrano il "pesto day"

Il 17 gennaio quasi 1.000 cuochi italiani in 70 Paesi hanno cucinato un piatto di pesto. Merito dell'iniziativa del Gruppo Virtuale Cuochi Italiani, che da anni si batte per la tutela e promozione della cucina italiana (itchefs-gvci.com).



TORTELLI DI CASTRATO, TIMO E PATATE, DAL NUOVO LIBRO DI ANTONELLO COLONNA.



## Da vaccinara a Qubo Antonello fa scuola

Rispettare ingredienti, sapori e profumi della cucina laziale. Ed essere così creativi da ideare ricette rivoluzionarie per concetto, aspetto e consistenza. Impresa riuscita ad Antonello Colonna, immortalato con sguardo burbero sulla copertina del suo libro "I segreti della cucina italiana" (140 ricette, 260 pagg, 19,90 euro, newtoncompton.com). Un grande chef che da Labico nel 2007 approda alla Capitale, quando è scelto per gestire la ristorazione nel Palazzo

delle Esposizioni. Nasce l'Open Colonna, in grado di sfornare anche 10 mila coperti al mese, sempre all'insegna della qualità. Ora il libro arriva a coronare gli anni d'attività e a codificare la cucina del cuoco. Esemplari del suo stile sono ad esempio i Qubi di coda alla vaccinara, che mutano la carne in cubi dall'aspetto minimalista. O il Negativo di carbonara, in cui la salsa di uovo e pecorino farcisce mini piramidi di pasta, condite con crème fraîche e guanciale. S. d'A.

## Panettone, ma fuori stagione

Dario Loison è un piccolo produttore di panettoni di alta qualità nel vicentino (loison.com). Uno che ama le sfide di tutti i giorni, quando studia nuove specialità come ad esempio il panettone all'amarena o quello al mandarino.

Ma la sua scommessa più grande è forse l'ultima in ordine di tempo: destagionalizzare il panettone, dandogli un nuovo ruolo in cucina. Missione riuscita con le ricette del libro "Mille e un...panettone" studiate dallo stellato



SANDWICH DI PANETTONE E PROSCIUTTO D'ANATRA. A LATO, LA COPERTINA DEL RICETTARIO.



## Gli olii migliori dalla A alla Z

Dedicata ai migliori extravergine di mondo, esce la nuova guida di Flos Olei 2011 (flosolei.com). La guida, per i produttori, in italiano e in inglese, riporta suddivise per regione la descrizione dettagliata di quelle che sono state selezionate dai curatori come i migliori realtà produttive, per un totale di 624 olii premiati. Una serie di semplici schede che li mette in luce metodi di produzione, filiera, caratteristiche. (26 euro).



chef bergamasco Fabrizio Rari (trentaeditore.it, 20 euro). Da panure per pesce e carne, un componente per farciture e ceste salate, si badi bene), il panettone è ingrediente per un risotto, un panettone compatto per un insolito risotto mezzino con prosciutto d'anatra, si scopre che questo prodotto ha tante valenze da scoprire, anche grazie alle festività natalizie. Il volume illustrato riporta le ricette che, per chi si volesse cimentare, la ricetta professionale del panettone, oltre ad un interessante sezione dedicata alla storia del prodotto italiano apprezzato in tutto il mondo.