

CUCINA



OTTOFILE, MAIS ANTICO

Domenica 14, 21 e 28 febbraio nei ristoranti tra i castelli di Arcevia (Ancona) si degusta la polenta di mais ottofile. Con i menu a prezzo fisso.



FALIA, PANE TIPICO

Il 20 febbraio Priverno (Latina) celebra due fiori all'occhiello del territorio. In degustazione ci sono la falia, il pane tipico locale e i broccoletti.



**Fornelli
a km zero**

È una nuova filosofia culinaria, quella degli **eco chef** Menu griffati e sostenibili

di **Tiziana Boldrini**

Divenuta una nuova professione, quella dell'*eco chef* esprime l'ultima filosofia culinaria, di grande attualità anche tra le pareti domestiche. Si chiama *eco-cucina* e punta su prodotti a chilometro zero, raccolta differenziata, uso di scarti alimentari ed azioni ad impatto ambientale nullo o ridotto. La dimostrazione che buona tavola e rispetto per la Terra possono andare felici

e cemente a braccetto arriva dallo chef Igles Corelli, che nella sua *Locanda della Tamerice* a Ostelato, in provincia di Ferrara, utilizza i prodotti del vicino orto e firma creazioni superlative partendo dagli avanzi.

Tra i portavoce della sostenibilità ai fornelli c'è anche Antonello **Colonna** che, alla guida dell'*Open Colonna*, a Roma, inaugurerà un rivoluzionario eco-resort a Valle Fredda, in località Labico, con orto biologico

e scuola. Un progetto che sposterà alimentazione, accoglienza e benessere, in perfetto stile green. Chi sull'argomento ne sa parecchio al punto di aver pubblicato, insieme a Tommaso Fara, il recente libro *La cucina a impatto (quasi) zero* è Lisa Casali, giovane appassionata di food e ambiente che sul suo blog www.ecocucina.org dispensa ricette e consigli a volontà.

Lo sapevate, per esempio, che le uova si possono cuocere in lavastoviglie?

SERRAVALLE MENU D'ITALIA

L'Unità e la biodiversità

Il 150° anniversario dell'Unità d'Italia si festeggia a tavola. Da febbraio a dicembre, grazie a *L'Unità nella biodiversità*, il progetto che prevede duecentotrenta cene tematiche preparate da quarantasei grandi chef, provenienti da città e regioni differenti. Ai fornelli ognuno di loro realizzerà le proprie specialità, valorizzando i prodotti e le eccellenze del territorio italiano in una cornice del tutto esclusiva. Gli appuntamenti conviviali si terranno alla Villa Reale di Fontanafredda, a Serralunga d'Alba (Cuneo), dimora di Vittorio Emanuele II. Prenotazioni sul sito www.fontanafredda.it o al numero 0173626626. (T. Bol.)

CITTASLOW

Cucina e musica, entrambe d'autore

In questo binomio è racchiusa la formula di successo di Cittaslow in festival, la rassegna umbra che, alla 13ª edizione, si terrà dal 12 febbraio al 7 maggio. A Orvieto, al ristorante Al San Francesco, a Todi nella Sala Dell'Arengo e sulle sponde del lago di Corbara, al ristorante La Penisola, si daranno appuntamenti celebri nomi della musica italiana per duettare con i sapori di Orvieto, Todi, Altomonte, Castelnuovo ne' Monti, Sangemini, Bra, Caiazzo, Chiavenna, San Miniato, Abbiategrosso e Città Sant'Angelo. Profumati e gustosi piatti saranno abbinati ai concerti di Nick The Nightfly, Renato Sellani trio, Fabrizio Bosso, in duo con Rosario Bonaccorso, Simona Bencini, Danilo Rea, Tony Esposito, Gegè Telesforo, Rita Marcotulli trio, Javier Giroto, in coppia con Luciano Biondini, Francesco Cafiso e Giovanni Guidi, sul palco con il suo quartetto (info e prenotazioni www.cittaslowinfestival.it, 0763343302).

ORVIETO IN FESTIVAL

NOVITA' BAGNO A RIPOLI L'amor gustoso



In stile medievale, per festeggiare l'amor cortese. Sarà così il San Valentino nell'Antico Spedale del Bigallo a Bagno a Ripoli (Firenze) che ospiterà le coppie di innamorati per una cena indimenticabile, con lo spettacolo di giullari e menestrelli e le soavi note dell'arpa. Il menu prevede frutta fresca e secca di stagione, fagottini di pollo al profumo di spezie ed arancia, salvia fritta nello zafferano, zuppa di piselli e pane nero, marubini alla Martino in salsa di noci, orata e fagioli alle spezie. E vino del Chianti, infine dessert con biscotti, zabaione ed ambrosia (www.sanvalentinomedievale.it).



VENEZIA CARNEVALE DI BONTÀ' Saperi e sapori di Regione



Debutterà il 3 marzo durante il Carnevale di Venezia. *Regioni d'Italia, tra turisti e sapori* è la manifestazione che fino al 6 marzo metterà in mostra il patrimonio enogastronomico dello stivale, oltre a quello artigianale, turistico e culturale. Attraverso la degustazione di vini, prodotti della terra e specialità regionali, si compirà un viaggio alla scoperta dei sapori italiani, che non mancherà di deliziare il palato con le migliori bontà locali.

saggio live della propria maestria. Per il pubblico un fitto programma di lezioni, degustazioni e attività ludiche, oltre a spazi chocobeauty, chocowine, chocofumoir e alla consueta sfilata di moda al cioccolato.

Dal 12 al 20 febbraio anche il festival di Sanremo omaggerà il seducente oro nero con Ciocck 'n' Roll, il nuovo evento firmato Eurochocolate che stupirà tutti gli appassionati con i dischi al cioccolato del Disk Chockey e le carte da gioco del Choco Casinò. Nelle vie del centro Chocolate Show regalerà a tutti momenti squisiti, riservati al chocoshopping con le migliori proposte italiane e straniere. Poi ancora appuntamenti cioccolosi per tutto febbraio. Art&Cioc, dal 18 al 20 ad Asiago, Cioccolando, il 19 e 20 a Padova, Cioccolentino, dall'11 al 14 a Terni, Choccolandia, dall'11 al 13 a Livorno, Festa del cioccolato, dall'11 al 13 a Mantova e Fiera del cioccolato artigianale, fino al 13 a Firenze.

Passione cioccolato

di Flavia Camilli

Tutta la dolcezza del cioccolato arriva in fiera. Dal 25 al 27 febbraio con il Salon du Chocolat che, dopo tre edizioni francesi (Parigi, Marsiglia e Lilla) e tredici in-

ternazionali, sbarca per la prima volta in Italia, a Bologna. Il Salon du Chocolat è una rassegna internazionale dedicata al cioccolato da gustare, ma anche collegate al fashion, al glamour ed eventi. Ad ospitare

RASSEGNA
Per la prima volta in Italia, ecco il Salon du chocolat

l'evento, in cinquemila metri quadrati, sarà la Sala Maggiore del Parco Esposizioni di Bologna Fiere, dove i migliori artigiani del cioccolato e della pasticceria metteranno in mostra le rispettive creazioni e daranno un

