

Food Updates

Food Updates Food news in real time.

Food

[Promuovi il tuo sito web](#)

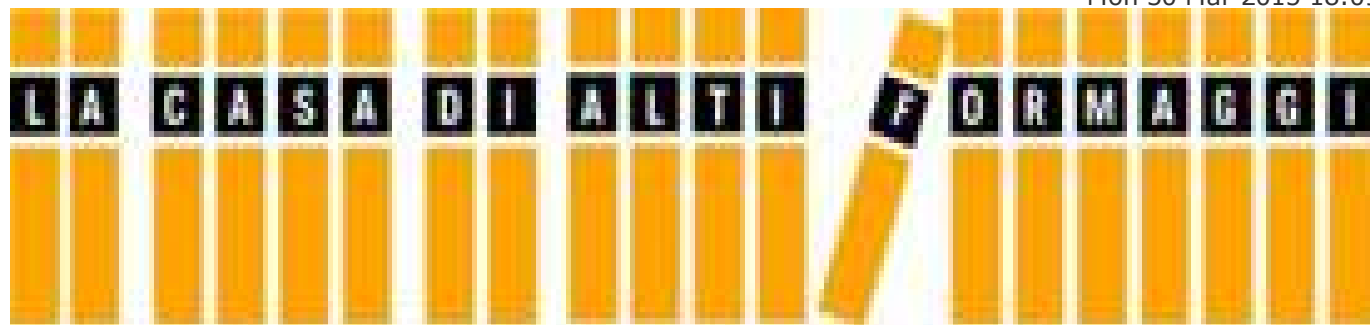


Raggiungi più clienti con AdWords. Richiedi un credito di €75 oggi



La Casa di Alti Formaggi a Treviglio (BG) - I formaggi D.O.P. interpretati, in chiave cucina fusion, dallo chef Fabrizio Albini

Mon 30 Mar 2015 18:09



30/03/2015

La **Casa** di **Alti Formaggi** a **Treviglio** (BG) - I **Formaggi** D.O.P. interpretati, in chiave "cucina fusion", dallo chef Fabrizio Albini

Appuntamento in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori (U.I.R.)

Prodotto ospite della serata sarà l'Olio Aprutino Pescarese D.O.P. di Tenute Fragassi. A presentare levento sarà Elisabetta del Medico, conduttrice di Saporie.comTv...[continua]

◆ [Share on Facebook](#) ◆ [Email this](#) ◆ [Add to del.icio.us](#)

Read: La Casa di Alti Formaggi a Treviglio (BG) - I formaggi D.O.P. interpretati, in chiave cucina fusion, dallo chef Fabrizio Albini



Source » www.informacibo.it

Rating: 3 out of 5 by 1 visitors

Leave your comment

Name

Related posts that we found in our database

Keywords used for search: casa [X], alti [X], formaggi [X], treviglio [X], (bg) [X], formaggi [X], d.o.p. [X], interpretati, [X], chiave [X], cucina [X], fusion, [X], dallo [X], chef [X], fabrizio [X], albini [X],

Click the X next to the word to exclude it from your search.

Lo chef Massimiliano Valenti: stella Michelin, scelto come Testimonial per l'Expo Milano 2015



30/03/2015

Lo chef Massimiliano Valenti: stella Michelin, scelto come Testimonial per l'Expo Milano 2015
Rappresentante del patrimonio gastronomico italiano nel mondo

Le interviste di Giuliano Belloni. Massimiliano Valenti esprime la sua poesia, la sua vita sfornando vere opere d'arte...[continua] [◆ Share on Facebook](#) [◆ Email this](#) [◆ Add to del.icio.us](#)

[◆ Stumble It!](#)

Source » www.informacibo.it - 30/03/2015 12:09

Nuove aperture a Roma. Pastasciutta a Prati, Cucina Monalda sulla Nomentana, Omega3 e Mama ...

Una scena gastronomica sempre movimentata accoglie le ultime novità sul fronte della ristorazione veloce. Ci sono il laboratorio di Pastasciutta, i pani farciti di Cucina Monalda e Pan Bernardo; per le friggitorie Mama Frites e Omega 3. Intanto Andrea Fusco arriva in piazza Barberini. La ristorazione romana si muove rapida e continua ad arricchirsi di nuovi indirizzi con progetti piccoli e creativi. Se guardiamo alle ultime aperture è facile intuire come il nuovo trend del panorama gastronomico capitolino sia improntato a una proposta semplice, flessibile - per orari e fasce di prezzo - che strizza l'occhio al cibo da passeggio ormai in grado di conquistare non solo i gourmet incalliti, ma il pubblico più vario. Quando non si esce dalle cucine per ritrovarsi in strada a bordo di un mezzo su ruote (come sta accadendo a molte realtà già consolidate che inaugurano una seconda linea "street" tra aperic e food truck) si cercano soluzioni originali che riescano a far convivere una proposta di qualità con formule accattivanti a prezzi contenuti, magari in ambienti (spesso piccolissimi) dal design curato e con un occhio di riguardo alle cosiddette "minoranze" alimentari, la comunità celiaca in primis.

A questo aggiungiamo un'immagine studiata nel dettaglio per trasmettere il concept del locale a 360 gradi - dai gadget al packaging, alla filosofia gastronomica - e il gioco è fatto. È successo nelle scorse settimane con Nanù, Cus Cus, Allbione, solo per citarne alcuni, vediamo ora chi si affaccia sulla scena della Capitale.

*** Pastasciutta. Pasta fresca, cottura espressa e piatti da passeggio Cominciando dal piccolo (25 metri quadri in tutto!) laboratorio con cucina Pastasciutta. Zona Prati, proprio a pochi passi dai Musei Vaticani, Andrea di Murro punta a intercettare una clientela di romani e turisti, sfruttando le ore centrali della giornata (dalle 10 alle 18) per proporre la sua idea di pasta fresca cucinata espressa e pronta in 2-3 minuti. Dopo anni di apprendistato in pastifici romani e una breve esperienza in ristorante, l'obiettivo è quello di produrre pasta di qualità - disponibile anche per l'acquisto - per una pausa pranzo golosa ma veloce.

Nel laboratorio a vista si producono ogni giorno una ventina di tipologie di pasta - acqua e farina, all'uovo, ravioli - da semole e farine di Altamura Campana (ma in futuro si esplorerà il kamut, il farro, la farina integrale), in menu quattro proposte con abbinamenti già suggeriti, che variano due volte alla settimana in base alla disponibilità del mercato. In carta i classici, ma anche proposte sfiziose come la pasta con fonduta di cipolla, semi di finocchio e aneto; tempo di attesa un paio di minuti, qualche mensola (anche all'esterno) per appoggiarsi, un packaging funzionale a piramide rovesciata di plastica dura, completo di forchettina e coperchio.

*** Cucina Monalda e Pan Bernardo. Pani farciti, dolci da credenza e sfizi per tutta la

giornata Ci spostiamo in via Nomentana, a poca distanza da Porta Pia, per scoprire Cucina Monalda, pani farciti e primizie che si ispirano alla sapienza di una nonna umbra. Colori caldi, legno, piastrelle alle pareti, qualche tavolino e un bel banco/vetrina ricreano l'atmosfera di una cucina **Casalinga**; in carta dolci da credenza e cappuccini per la colazione, taglieri di salumi e **Formaggi** di Norcia e panini gourmet ? si sceglie tra pani caldi, focacce ripiene e pani alla svelta - per il pranzo, biscotti e tisane per la merenda.

Non molto distante, in Piazza San Bernardo, da qualche settimana c'è Pan Bernardo: due belle vetrine affacciate sulla piazza, spazio ampio e accogliente, allestimento degli interni ben studiato con pezzi di recupero, aperto dalla colazione all'aperitivo con una proposta veloce (lieviti e dolci da forno, pizza in teglia, panini, sfizi e qualche piatto caldo).

ÂÂÂÂ Mama Frites e Omega 3. Viva il fritto? senza glutine Al capitolo friggitorie ? che ormai impazzano in città ? si registra la nuova apertura di Mama Frites, che ha appena inaugurato la sua seconda sede nella Capitale: dopo Borgo Pio, Trastevere. Così anche vicolo de? Cinque scopre la variante moderna del fritto di tradizione partenopea, proposto in versione gluten free; una ricca proposta da passeggio incentrata sulla cultura del cuoppo? anche dolce ? ma rigorosamente senza glutine, dalle salse alle panature (con farina di mais o riso), alle birre artigianali.

Tra le proposte croccché, arancini, zeppole di pasta cresciuta, frittura mista di pesce, calzoni ripieni e patatine. Capitolo dolci con bombette, scugnizzelli e graffette.

Sulla stessa linea d'onda Omega 3, friggitoria per celiaci e non solo. Il piccolo locale in zona Monte Mario propone cartocci di fish&chips (da patate rosse di Avezzano), fritto misto vegetariano ? carciofi, zucca, sedano rapa - ma anche una selezione più ampia di piatti senza glutine, dalla colazione all'aperitivo: quindi pasticceria artigianale, risotti, panini e pietanze da asporto. Da bere birre artigianali e vino al calice.

ÂÂ Andrea Fusco all'Hotel Bernini Bristol

Chiudiamo la panoramica con un nome d'eccellenza. Si è ormai conclusa la fase di assestamento di Andrea Fusco, ormai stabilmente al comando delle cucine dell'Hotel Bernini Bristol di piazza Barberini, dove lo chef romano ha trasferito Giuda Ballerino, almeno nella sua versione gourmet. A Cinecittà resta invece l'Osteria.

ÂÂ Pastasciutta | via delle Grazie 5, Roma | tel. 333 6503758 |
www.facebook.com/pastasciuttaviadellegrazie5?fref=ts

Source » www.gamberorosso.it - 30/03/2015 12:09

Intervista con Valentino Cassanelli, chef del Lux Lucis dell'Hotel Principe di Forte dei Marmi

Riapre a giorni, per Pasqua, il rinnovato ristorante gastronomico dell'Hotel Principe di Forte dei Marmi, dove officia il giovane brillante chef Valentino Cassanelli. Si chiama Lux, Lucis. L'Hotel Principe Per cominciare, il Principe è uno degli hotel più affascinanti di Forte dei Marmi. Design puro, essenziale, sculture e installazioni d'arte e il leit motiv della luce, quella luminosità assoluta della Versilia che affascina da sempre gli artisti, pittori, scultori, poeti. Al Forte erano habitués D'Annunzio, Thomas Mann, Montale, Michelangelo veniva qui a scegliere il marmi, Fernando Botero vive a una manciata di chilometri. Enormi vetrate lasciano entrare la luce in n continuo rimando fra dentro e fuori, e gli elementi d'arte e di design affiancano la piscina e una spa cocoon: il Principe è un posto magico. Il ristorante Lux Lucis E il Lux Lucis riapre a giorni, in vista di Pasqua, in una nuova location altrettanto magica: sulla terrazza panoramica spalancata verso la spiaggia e le Apuane. Qui Valentino Cassanelli dà vita alla sua cucina toscana contemporanea. Modenese, classe 1984: 30 anni tondi compiuti l'11 dicembre e una presenza in questa parte della Toscana che gli è valsa già parecchi riconoscimenti, le 2 Forchette nella guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso e la nomina a migliore Chef della Versilia 2014 per Versilia Gourmet. Accompagna la sua proposta gastronomica la selezione di vini del restaurant manager Sokol Ndreko.

?La mia passione per la cucina è iniziata molto presto, guardando mia nonna, bolognese, tirare la sfoglia. Avevo solo cinque anni quando lei mi insegnava a chiudere i tortellini e a tagliare le tagliatelle? racconta Valentino ?A Spilamberto, il paesino del Modenese dove sono cresciuto, ho cominciato a cucinare quando ancora ero alle medie. Così a 14 anni ho deciso di iscrivermi alla scuola alberghiera di Serramazzoni, sempre dalle mie parti, sulle colline. Ma a 17 già ero a Londra??

Esperienza importante, quella londinese?

Direi decisiva. Sia alla Locanda Locatelli che da Nobu, dove ho appreso una vera "filosofia" del cucinare, una cultura fusion autentica, l'importanza delle materie prime, la ricerca della freschezza, dei sapori, il saper coniugare la tradizione con la modernità. È da qui che ho tratto ispirazione per la mia filosofia personale di cucina, che ha radici decisamente mediterranee: l'idea è di scavare nella tradizione per portarla nella quotidianità, nella contemporaneità.

In mezzo, c'è stato pure un prestigioso ritorno in Italia

Certo, prima con Andrea Berton ai tempi di Trussardi alla Scala e poi con Carlo Cracco e Matteo Baronetto, ho imparato molto. Qui al Forte sono arrivato con Cracco, ora sono lo chef del Lux Lucis.

Com'è ora la tua cucina?

Una cucina di tradizione e di contemporaneità, con l'idea-guida di portare il territorio nel piatto.

Un esempio su tutti?

La triglia al pino marittimo con alga nera, resina di pino e pinoli. Un piatto che gioca con le consistenze, particolari, e che mescola l'aria che scende dalle montagne con quella che sale dal mare, il salmastro con il profumo della pineta.

Quanto è importante la ricerca dei prodotti?

Fondamentale. Il pesce per esempio arriva dai pescatori di Livorno e di Viareggio, barche piccole e pesce del posto, pesce azzurro, pesce di scoglio? A cui aggiungo i sentori della Toscana.

E come curi l'impiattamento, ti ispiri a qualche suggestione particolare?

Mi interessa molto il ritmo cromatico di un piatto, l'armonia dei colori? Sono un appassionato di fotografia, la visualizzazione dei piatti e i colori sono importanti.

Qual è, secondo te, la figura ideale di uno chef?

Oggi c'è sicuramente una sovraesposizione degli chef, e occorre tornare al mestiere: che è un mestiere duro e richiede impegno e sacrificio. Qui al Lux Lucis la mia ricerca continua ogni giorno, e ogni giorno imparo qualcosa insieme alla mia brigata. E infatti indossiamo tutti il grembiule blu a righe bianche con la pettorina, come portavano i commis aiutando il capo partita. Qui siamo tutti un po' maestri, e si impara insieme? I piatti I risultati della filosofia Lux di Valentino Cassanelli sono davvero interessanti. Dall'ineffabile scampo crudo gratinato al rombo al parmigiano, ristretto di spinaci e pinoli, dal risotto allo zenzero, cacao e alici, alla costoletta di maiale cotta nel latte con carota al pepe di Szechuan (foto in apertura), fino al soffice di **Formaggio** con agrumi e cardamomo. L'incipit di primavera è invece quello che si gioca nei toni del verde e sulle diverse consistenze degli spinaci: L'uovo si risveglia a primavera, con uovo marinato al limone candito, fonduta fredda di mozzarella di bufala (di Bellelli), ristretto di spinaci, spinaci sotto vuoto all'acqua tonica, polvere di spinaci e panure di nocciola (piemontese) e polline. Seguito da un'altra bella declinazione di sapori e consistenze "verdi", Green Power: cremoso di piselli, crumble di piselli, salsa di piselli, ristretto di liquirizia e zucchero filato con polvere di piselli.

Una ricerca, la sua, che nasce da un'idea, un'ispirazione, un prodotto e poi si sviluppa con lavoro,

il che non esclude che poi l'ispirazione si traduca magari in un semplice e perfetto piatto di spaghetti con le arsele. "Quello che conta per uno chef" conclude Valentino Cassanelli "è essere curioso ed esprimere la propria personalità". Ma se poi gli si chiede qual è il suo piatto preferito, la risposta di Valentino è: il toast. Quello che mangia a **Casa**, dopo la giornata in cucina.

Lux Lucis | Hotel Principe Forte dei Marmi | Forte dei Marmi (LU) | Viale Amm. Enrico Morin, 67 | tel. 05 84783686 | www.principefortedeimarmi.com

a cura di Rosalba Graglia

foto di Francesca Bragaglia

Source » www.gamberorosso.it - 30/03/2015 12:09

La cucina americana in 51 piatti. Parte I

Pensare alla Cultura Culinaria Americana come ad un misto di ricette Junk Food, Pancakes e Patatine Fritte sarebbe un grosso errore. Già perchè, tra la miriade di piatti tradizionali, diffusi nei 51 stati che compongono gli USA, ne esistono alcuni dall'aspetto davvero invitante. Non ci credete? Allora oggi, grazie alla mappa gastronomica creata dal sito [...] L'articolo La cucina americana in 51 piatti. Parte I sembra essere il primo su Giornale del cibo.

Source » www.ilgiornaledelcibo.it - 30/03/2015 12:09

Duetti culinari con lo chef Nicola Cavallaro al ristorante della Cascina Cuccagna



Metti la cucina di Un Posto a Milano, il padrone di **Casa**, lo chef Nicola Cavallaro e tre ospiti che si passano il testimone per un'esperienza gastronomica inedita. E' questa

Source » www.newsfood.com - 30/03/2015 12:09

Cena a favore di Emergency con la chef Stefania Corrado

#100cenE

Una buona cena per fare del bene

Cuoco:

Stefania Corrado

Luogo:

InKitchen Loft

Via Adige, 9 - 20135 Milano

17.04.2015

20:00h





Venerdì

17 Aprile alle ore 20.00 presso inKitchen Loft in via Adige 9 a Milano, si terrà uno degli eventi di chiusura della rassegna di Food Raising #100cenE, organizzata da

Source » www.newsfood.com - 30/03/2015 12:09

La ricerca di Chef Trovato: La canapa nella cucina gourmet



Chef

Giorgio Trovato, ha avviato una profonda ricerca sull'utilizzo della canapa industriale in cucina per sensibilizzare il pubblico a comprendere i benefici di questo prodotto. Lo stesso Trovato usa e

Source » www.newsfood.com - 27/03/2015 18:09

Chef Ambassador Cristina Bowerman

(notizia)

Cristina Bowerman è uno dei volti Ambassador per Expo Milano 2015. Chef Ambassador Cristina Bowerman

Source » www.expo2015.org - 27/03/2015 18:09

Chef Luigi Nastri torna a Roma e apre Hygge. Ci racconta come sarà

Un progetto che ancora deve iniziare, ma che è già definito con grande lucidità e visione. Lo chef che fu di Settembrini e che per oltre un anno ha guidato La Gazzetta a Parigi torna a Roma e punta ad aprire un vero bistrot. Lo troviamo impegnato nel trasloco, Gigi Nastri. Il suo percorso professionale si appresta a segnare una nuova inversione a U, significativa ma assolutamente lucida e prevista.

IL PASSATO

Fu lo chef di Settembrini, a Roma, per anni (ora mi dispiace? ci dice commentando l'ingresso nel ristorante del Rione Prati del nuovo socio Oscar Farinetti vedere un progetto originale omologarsi e allontanarsi dall'idea originaria?). Poi la scelta di Parigi, in uno dei neobistrot che ha marcato l'ultimo decennio di bistronomia francese: la Gazzetta. Lo chef ci arriva alla fine del 2013, il rapporto con la proprietà diventa immediatamente solido, stabile, sinergico. La brigata, in gran parte italiana, gira bene, il ristorante in zona Bastiglia è sempre pieno e nessuno ha tutto sommato troppe nostalgie dell'ex chef svedese Petter Nilsson che appariva invece come figura assai ingombrante.

Insomma, Luigi Nastri, in poco tempo, ce l'ha fatta. È riuscito anche lui, come altri chef italiani di talento, a conquistare una fetta di Parigi, una delle capitali gastronomiche del pianeta.

IL PRESENTE

E adesso? In realtà non c'è moltissimo da dire se non che ho deciso di aprire un mio ristorante: dal 20 febbraio 2015 non sono più chef de La Gazzetta. Qualcosa da dire in realtà c'è: il nuovo ristorante di Nastri finalmente chef-proprietario come si usa a Parigi - a dispetto di quanto si poteva prevedere, non sarà nella capitale francese dove lo chef si è radicato e in poco tempo ha trovato la sua dimensione, bensì a Roma. Nastri, insomma, si appresta a tornare nella sua città. Ma perché venire ad impazzire in una città che non sempre premia il talento e la ricerca e che soffre oltremodo di burocrazia, corruzione e inefficienza? Sicuramente a Parigi è più semplice aprire un'attività, ma l'idea di portare quello che ho imparato a Roma mi diverte molto di più. Insomma, una sfida.

IL FUTURO

Una sfida però che a differenza di tante sfide è tutt'altro che astratta e romantica. Già tutto è definito. Praticamente manca solo l'indirizzo preciso, ma il resto è fatto. I soci, il nome, la linea di cucina, lo stile, perfino i piatti, l'architettura e il professionista che firmerà il logo. Tutto pronto per partire. Aprirò entro quest'anno racconta Nastri un posto con 25-35 coperti. Un bistrot vero, con un menu molto ristretto all'insegna della materia prima, del mercato, della carne, della semplicità. Insomma un vero menù stagionale, cuisine du marché a tutto tondo di cristallina derivazione parigina. E ci saranno anche le formule ovvero quei menu fissi combinati che permettono al cliente di risparmiare e al ristoratore di ottimizzare sprechi e materie prime.

Sarà un posto dove cercherò di mettere tutta la mia storia professionale: romano, origini amalfitane, appassionato di Giappone, con una formazione nord europea. E poi Parigi. Un bel casino ma molto stimolante.

Un po' abbiamo capito quel che ci sarà in questo nuovo posto. Magari sottolineiamo cosa non ci sarà? Semplice, non ci saranno le lavagne. Non le concepisco. Sono la forma deteriore del concetto di bistrot: rappresentano l'assenza di idee. Metti due lavagne con i piatti del giorno e hai fatto un bistrot. È riduttivo. Chiarissimo.

LA GAZZETTA

Ma, tornando a Parigi, alla Gazzetta chi rimane? Avevamo talmente impostato bene la cosa che resterà la mia brigata a Parigi e seguirà tutto. Lo chef sarà il mio secondo, Valerio Ugliano, così La Gazzetta continuerà ad avere un cuoco italiano. La brigata resta a Parigi? E a Roma come si fa ad aprire un posto nuovo senza squadra? La cucina a Roma sarà diversa rispetto alla Gazzetta, dunque tutti nuovi, meglio riiniziare da capo con gente che non conosco.

Facciamo ordine. Da una parte si apre a Roma per portare ciò che si è imparato a Parigi?, dall'altra si fa un progetto tutto nuovo. Ok, ma cosa è che si è imparato? Innanzitutto ho imparato l'umiltà. Parigi è piena di gente competentissima che non si monta la testa. Poi ho imparato tanto sul lato della carne?. Ma c'è qualche posto a Parigi al quale vuoi ispirarti nel costruire il tuo progetto a Roma? Il riferimento è sempre Rino di Giovanni Passerini. L'obiettivo è ricreare quell'atmosfera lì?.

LA MATERIA PRIMA

Hai detto anche di aver imparato molto sulla materia prima. A chi ti rivolgerai a Roma? Hai già in mente i fornitori? Per le verdure ho visto cose belle al Mercato Metronio, a Via Magna Grecia, mentre per quanto riguarda la carne, che avrà un ruolo importante, fermo restando il confronto e i tanti dibattiti che tornerò a fare con Roberto Liberati, credo che non avrò macellai tra i miei fornitori, ma mi orienterò ad avere allevatori. Insomma prenderò animali interi?. Altro insegnamento parigino che verrà portato a Roma.

IL LOCALE, IL NOME E I PIATTI

Lo spazio, fisicamente parlando, è proprio l'unica cosa che manca. A che punto siamo? Dalla prossima settimana sono a Roma a caccia di posti. Vorrei uno spazio che non sia mai stato ristorante, me lo immagino naturalmente a Prati o nella zona di Piazza Fiume. Appena trovato ci lavoreranno gli architetti romani di +39.6 mentre sulla parte del branding incaricherò Francesco Bellia?. Dunque siamo proprio al dettaglio del dettaglio: ci manca solo che tu sappia già il nome dei piatti e il nome del ristorante? Infatti già so tutto. Il posto si chiamerà Hygge, un nome nordico che significa qualcosa di caldo e rassicurante. Un posto accogliente quando fuori fa freddo. Qualcosa di familiare, confortevole, caloroso. Nei paesi nordici quando un posto è così si definisce Hygge?. Anche i piatti dovranno essere familiari e confortevoli. Saranno nomi semplici, con poche spiegazioni al tavolo: Manzo carote miele e cipolle'; Ravioli, nduja e creme fraiche? fino ad arrivare a Agnello e rape?? spero davvero che siano comprensibili a chi li mangerà?. Lo scopriremo, ne siamo certi vista la risolutezza e la lucidità, a fine 2015.

a cura di Massimiliano Tonelli

Source » www.gamberorosso.it - 26/03/2015 18:10

Food Ensemble. La cucina vegetariana di Pietro Leemann diventa multiculturale per Expo

Il video realizzato dall'Associazione Amici **Casa** della Carità documenta un pranzo vegetariano preparato da ragazzi italiani e stranieri sotto la guida dello chef del Joia di Milano. All'insegna della multiculturalità e della condivisione a tavola. LA CASCINA TRIULZA, PADIGLIONE DELLA SOCIETÀ CIVILE Tra tanti Padiglioni **Altisonanti** la cittadella di Expo ospiterà anche la Cascina Triulza, lo spazio che la Società Civile si ritaglierà nell'ambito della manifestazione per portare all'attenzione tematiche sociali veicolate dal cibo, dalla condivisione di esperienze e dallo scambio culturale. In previsione dell'appuntamento internazionale, la cascina ? già presente in situ e testimone del rapporto di Milano con la sua origine contadina ? è stata completamente restaurata e affidata alla gestione della Fondazione Triulza, che riunisce organizzazioni italiane e internazionali impegnate nel sociale.

Qui troveranno spazio un mercato di piccoli produttori, un auditorium con duecento posti a sedere, una grande corte destinata alle attività ricreative e molti ambienti per workshop e laboratori.

IL VIDEO. FOOD ENSEMBLE ALLA **Casa** DELLA CARITÀ Qui l'Associazione Amici **Casa** della Carità porterà il suo contributo promuovendo percorsi multiculturali rivolti al tema della fragilità nutrizionale e dedicati a bambini e anziani; e Food Ensemble, il video prodotto con la collaborazione di Pietro Leemann, risponde proprio a questa esigenza.

Lo chef del Joia di Milano, insieme ad un gruppo di ragazzi italiani e stranieri (alcuni ospiti della **Casa** di Carità) è il protagonista del video che documenta uno speciale pranzo domenicale nella mensa della **Casa** della Carità: un menu completamente vegetariano, frutto della tradizione culinaria di diversi Paesi del mondo, preparato dai ragazzi sotto la supervisione di Leemann.

ÂÂ IL CIBO COME CONDIVISIONE, RISPETTO, GIOCO ?Mentre preparavamo i vari piatti, il

cibo è diventato un vero e proprio terreno di condivisione e di socializzazione? ha spiegato Pietro Leemann. Quest'esperienza è servita, da una parte, a spingere i bambini stranieri ad abbattere le loro barriere difensive, dall'altra, i bambini italiani, a entrare in contatto con culture diverse in un contesto di dialogo?.

Il video sarà proiettato durante Expo nei locali della Cascina Triulza e poi utilizzato per i laboratori che l'Associazione svolge all'interno delle scuole per trasmettere l'idea di una società multiculturale che si costruisce attraverso la condivisione, il rispetto e il gioco. Qui il link al video Food Ensemble

Source » www.gamberorosso.it - 26/03/2015 12:09

Miniguide di La Spezia. Cibo di strada e cucina ligure in tavola

Nota per il suo ingombrante passato militare, La Spezia sta recuperando la sua anima più vivace e turistica, trainata dal circuito museale cittadino e della valorizzazione dell'antico nucleo urbano. E anche la tradizione gastronomica fa la sua parte, contando sulla cultura del cibo di strada e sui piatti poveri della cucina ligure. Non solo Cinque Terre, sentieri scoscesi, porticcioli che si rivelano all'ultima curva protetti da scogliere frastagliate. La provincia di La Spezia può vantare uno dei territori più intriganti d'Italia per patrimonio naturalistico e identità culturale. Ma cosa sappiamo del capoluogo? Al confine tra Liguria e Toscana, nella regione della Lunigiana che ricorda il passato celebre dell'antica città romana di Luni, La Spezia ha già vissuto più vite, segnate dalla cesura dell'Arsenale Militare (già progettato da Napoleone, ma realizzato solo per volere del primo ministro Camillo Cavour decenni più tardi), quando un giorno del 1862 fu posata la prima pietra del complesso che avrebbe radicalmente modificato il volto e l'attitudine della città, a lungo sinonimo di Marina Militare. A SPASSO PER LA CITTÀ La cittadina affacciata sul mare, che si apprezza al meglio dall'alto del castello di San Giorgio, sta però riscoprendo la sua vocazione turistica, trainata da un peculiare circuito museale (sono otto i musei dislocati nel nucleo urbano, per un'offerta che abbraccia secoli di storia, dai capolavori medievali del Museo Amedeo Lia ai reperti archeologici custoditi nel Castello, all'immane Museo Tecnico Navale fino al centro d'arte contemporanea) e dalla valorizzazione di un centro storico raccolto intorno al carugio del Prione, che taglia a metà il tessuto antico, dal mare fino alla porta della cinta muraria che indirizzava verso Genova.

Certo chi arriva fin qui per una visita alla città non può far a meno di imbattersi nei viali ordinati del quartiere che proprio dalla costruzione dell'Arsenale ricevette un impulso urbanistico fuori misura; qui si concentrano gli edifici di gusto liberty e un repertorio architettonico eclettico e stravagante che cercò di rispondere a molteplici stimoli e alle esigenze funzionali della Marina Militare.

Ma una giornata in città non può tralasciare una passeggiata sul Lungomare disteso sul Golfo, che ancora una volta ricorda il provvidenziale apporto del mare all'economia di La Spezia. Raggiungendo Corso Cavour, si è di nuovo al cospetto della città ottocentesca, nella zona deturpata dai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale, oggi di nuovo vivace e animata dal mercato che ogni mattina viene allestito in piazza Cavour.

ENOGASTRONOMIA LOCALE: CUCINA LIGURE E CIBO DI STRADA E proprio il rapporto degli spezzini con il cibo racconta di una vivacità che si esprime anche sul fronte gastronomico, riconducibile alla più ampia propensione della cucina ligure per i piatti poveri e gli sfizi da consumare passeggiando tra i carugi, e debitore alle risorse del mare.

La cucina di strada qui parla la lingua della farinata di ceci (fainà nel dialetto locale), delle frittelle di baccalà, della panissa, del castagnaccio, della focaccia di Recco, della focaccia ligure intinta nel cappuccino per una colazione rinforzata. D'altronde con oltre 250 prodotti agroalimentari tradizionali (l'olio d'oliva della Riviera in primis) la Liguria è tra le regioni italiane più ambite per offerta gastronomica.

In tavola sfilano la mesciuia (una zuppa a base di cereali e legumi), la capponada, i gatafuin fritti ripieni di erbe e **Formaggio**, le frittelle di bianchetti, le alici ripiene, il baccalà alla spezzina, il coniglio alla cacciatora, la cima ripiena, la trippa in umido. Pochi i dolci tradizionali: castagnaccio con pinoli e uvetta e Spongata sarzanese con marmellata, canditi, frutta secca. Magari accompagnati da un bicchiere di Sciacchetrà.

Intanto ecco i nostri consigli per non sbagliare nella scelta del ristorante. Ma anche street food, bar e pasticcerie.

CONSIGLI DALLA GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2015 (comprala qui)

Osteria della Corte: In pieno centro, la corte interna utilizzata nella bella stagione è un punto

di forza di questo accogliente ristorante. Ma si mangia anche bene, assistiti da un servizio premuroso e attento; in tavola piatti di mare e terra ben eseguiti, pasta fresca e dolci golosi. Valida la carta dei vini.

Portantico: Pesce di qualità e freschezza assicurata per una carta di mare che segue la tradizione più classica. Interni in stile marinaro, servizio attento e buona carta dei vini.

La Posta: Il ristorante di Claudio Mazzoni è una garanzia in città (ed è sempre consigliabile prenotare). Pesce fresco e ingredienti di qualità vengono interpretati magistralmente in cucina, con cotture essenziali e abbinamenti ricercati. Piacevole anche l'ambiente, ricavato in un'ex stazione di posta, che ospita opere d'arte contemporanea e un bel dehors. Carta dei vini di qualità e Due Forchette meritate.

CONSIGLI DA STREET FOOD 2015 (comprala qui)

Cooperativa Dai Pescatori: Siamo sul molo di La Spezia e la materia prima è sempre freschissima. Il locale è spartano, ma offre qualche tavolo per consumare antipasti e primi di pesce, però si arriva fin qui per una frittura al cartoccio da gustare passeggiando.

La Pia: Nei dintorni del mercato di piazza Cavour, questo è il tempio della farinata da oltre cent'anni. Acqua, farina di ceci (di mulino artigianale ligure) e sale: una spolverata di pepe sul momento e la fainà è pronta per l'asporto. Al banco anche focaccia di Recco e castagnaccio. Birra alla spina e artigianale.

CONSIGLI DA BAR D'ITALIA 2015 (comprala qui) La Cambusa: Fronte porto, un piccolo ingresso introduce al wine bar che offre tante etichette locali di qualità, oli e pesci conservati per una golosa pausa pranzo. A colazione ottimo il cappuccino con la focaccia ligure.

La Suprema: Nella zona pedonale, questo è il bar più amato della città in ogni momento della giornata. Per colazione budini di riso, cannoli e bomboloni, a pranzo le proposte del panificio-rosticceria attiguo, in ora aperitivo cocktail di qualità e atmosfera giovane.

CONSIGLI DALLA GUIDA PASTICCERIE&PASTICCERIE 2015 (comprala qui)

Silvana: Sul Corso, dal 1971 una buona pasticceria tradizionale con cannoli farciti sul momento e dolci classici. Ma anche una valida produzione salata, da consumare nella saletta del locale.

ÂÂ

a cura di Livia Montagnoli

Osteria della Corte | La Spezia | via Napoli 86 | tel. 0187 715210 | www.osteriadellacorte.com

Portantico | La Spezia | viale Italia 9 | tel. 0187 779048 |

La Posta | La Spezia | via Giovanni Minzoni 24 | tel. 0187 760437 | www.lapostad Claudio.com

Cooperativa Dai Pescatori | La Spezia | banchina Revel | tel. 0187 770893

La Pia | La Spezia | via Magenta 12 | tel. 0187 739999 | www.lapia.it

La Cambusa | La Spezia | via San Bartolomeo 471 | tel. 0187 503083

La Suprema | La Spezia | piazza Sant'Agostino 4-7 | tel. 0187 730453 | www.lasuprema.it

Silvana | La Spezia | corso Cavour 401 | tel. 0187 717714

Per acquistare la guida Ristoranti d'Italia 2015 del Gambero Rosso

clicca qui. Disponibile anche l'App qui

Per acquistare la guida Street Food 2015 clicca qui

Per acquistare la guida Bar d'Italia 2015 clicca qui. Disponibile anche l'App qui

Per acquistare la guida Pasticcerie&Pasticcerie 2015 clicca qui

Per leggere Miniguide di Livorno. Il porto toscano del cacciucco e della torta di ceci
clicca qui

Per leggere Miniguide di Parma. La città del buon gusto tra salumi pregiati e alta pasticceria [clicca qui](#)

Per leggere Miniguide di Salerno. Mare, pizza e mozzarella di bufala nel capoluogo del Cilento [clicca qui](#)

Per leggere Miniguide di Perugia. Piatti della tradizione e grandi prodotti del territorio: torta al testo, salumi e selvaggina [clicca qui](#)

Per leggere Miniguide di Trieste. Cucina cosmopolita ed eleganti caffè, tra jota, prosciutto in crosta e Sacher Torte [clicca qui](#)

Per leggere Miniguide di Catania. La storia e il mare nel piatto: pasta alla Norma, sarde a beccafico, cannoli siciliani e frutta martorana [clicca qui](#)

Per leggere Miniguide di Bolzano. Selvaggina, pane di segale, speck e **Formaggi** malga per una cucina che parla tirolese [clicca qui](#)

Per leggere Miniguide di Lecce. Tutto il gusto della cucina povera tra i gioielli del barocco salentino [clicca qui](#)

Per leggere Miniguide dell'Aquila. La semplicità nel piatto e grandi materie prime di una città tenace [clicca qui](#)

Per leggere Miniguide di Bergamo. Dove mangiare i piatti della tradizione contadina. E non solo [clicca qui](#)

Per leggere Miniguide di Ravenna. Ori bizantini e una ricca tradizione nel piatto [clicca qui](#)

Source » www.gamberorosso.it - 25/03/2015 18:09

Ciao, sono Hiro. Cena e live show con lo chef giapponese volto di Gambero Rosso Channel al Baja ...

Il 27 marzo Hiro si prepara a incontrare i suoi fan per fargli scoprire alcune ricette tratte del suo primo libro Ciao, sono Hiro (in tutte le librerie da qualche settimana). Allo show cooking live seguiranno cinque assaggi in abbinamento ai vini delle cantine del Gambero Rosso. Poi dj set e i cocktail di Max La Rosa. Da poche settimane anche lui è in tutte le librerie con il suo primo libro, per raccontare di una passione per la cucina nata in Giappone e poi trasformatasi in qualcosa di più ? un mestiere apprezzato e riconosciuto ? in Italia, al seguito di grandi maestri, come Massimiliano Alajmo.

Lui è Hiro (al secolo Hirohiko Shoda), tra i volti più amati di Gambero Rosso Channel (canale 412 di Sky) da quando lo scorso autunno è entrato nelle case dei telespettatori con la sua simpatia e le ricette "a cottura zero" del programma Ciao, sono Hiro. E allora, il 27 marzo (dalle 19), l'originale chef giapponese si prepara a incontrare i suoi fan, dedicando loro uno show cooking live presso il ristorante Baja, che ospiterà anche la cena speciale che seguirà lo spettacolo, con cinque assaggi tratti dal libro Ciao, sono Hiro, dalla mimosa di salmone alla tempura di baccalà in salsa d'oro.

Ad accompagnare la serata, i vini della cantina del Gambero Rosso, e a seguire i cocktail di Max La Rosa e il dj set disco/funky degli Evol. Costo della serata, solo su prenotazione, 45 euro a persona (40 per gli abbonati).

Per info e prenotazioni [clicca qui](#)

Source » www.gamberorosso.it - 23/03/2015 18:09

Chef Ambassador Andrea Berton

(notizia)

Andrea Berton è uno dei volti Ambassador per Expo Milano 2015. Chef Ambassador Andrea Berton

Source » www.expo2015.org - 23/03/2015 18:09

Società Civile. Intervista al Presidente del Cesvi Giangi Milesi. Expo Milano 2015 promuove una visione del Pianeta come casa comune per tutti i suoi abitanti

(notizia)

Società Civile. Intervista al Presidente del Cesvi Giangi Milesi. "Expo Milano 2015 promuove una visione del Pianeta come **Casa** comune per tutti i suoi abitanti".

Source » www.expo2015.org - 23/03/2015 18:09

Glifosato, l'erbicida più utilizzato in Italia e venduto dalla Monsanto classificato dallo IARC come probabile cancerogeno: il verdetto dell'OMS esteso ad altri quattro pesticidi

L'Agenzia per la Ricerca sul Cancro (Agency for Research on Cancer – IARC), il braccio dell'Organizzazione Mondiale della Sanità che si occupa dell'ambito oncologico, ha emesso un verdetto pesante su cinque pesticidi molto usati in agricoltura. Si tratta di un erbicida (glifosato) e due insetticidi (malathion e diazinon), dichiarati probabili [...]

Source » www.ilfattoalimentare.it - 23/03/2015 18:09

Troppo sale nella dieta: funziona la riduzione di sale nel pane, ma i valori sono ancora più alti delle raccomandazioni OMS. Anche gli ipertesi esagerano

Gli italiani stanno lentamente diminuendo il consumo di sale, ma le quantità medie sono ancora molto al di sopra dei valori raccomandati, talvolta quasi il doppio. Servono misure più efficaci, per segnare un vero punto di volta, e aumentare la consapevolezza dei rischi dell'eccesso di sodio nella dieta. Un'azione efficace [...]

Source » www.ilfattoalimentare.it - 23/03/2015 12:09

Thanksgiving Recipes: Chef John's Roast Turkey and Gravy



4.96 / 5 Stars | 70 Reviews by Chef John "The biggest myth in all of American cookery is the belief that a juicy, perfectly cooked turkey is difficult for the novice cook to achieve. One of the secrets to a moist, delicious, and beautiful turkey is spreading butter under the skin. You can season the butter any way you want; the possibilities are endless." View Complete Recipe Details and Reviews

Source » allrecipes.com - 23/03/2015 12:09

Mousse Recipes: Chef John's Dark Chocolate Mousse



4.93 / 5 Stars | 10 Reviews by Chef John "Rich dark chocolate mousse is so easy to make and so impressive your guests won't believe you made it yourself. This has a pinch of hot chile just for extra flavor." View Complete Recipe Details and Reviews

Source » allrecipes.com - 23/03/2015 12:09

Antico Borgo Monchiero: Stinco e Birra by chef Anna Pesce



Venerdì

27 marzo: focaccia al pomodoro fresco e origano di Sicilia, pane alle olive taggiasche, focaccia all'olio EVO (extravergine di oliva), pane al latte e sesamo, grissino... tagliere di salumi, stinco di maiale alla birra, polenta patate al forno e crauti...

Source » www.newsfood.com - 22/03/2015 18:09

GINA PARK: una chef innamorata della cucina italiana con le canzoni di Eros Ramazzotti



22/03/2015

GINA PARK: una chef innamorata della cucina italiana con le canzoni di Eros Ramazzotti. Sono nata a Dae Gu, e ho fatto gli studi in Corea....

Il ritratto della chef attraverso l'intervista di Giuliano Belloni. Gina Park: "I miei ristoranti in Corea cucinano solo italiano" ...[continua] ♦ [Share on Facebook](#) ♦ [Email this](#) ♦ [Add to del.icio.us](#)

♦ [Stumble It!](#)Source » www.informacibo.it - 22/03/2015 12:09



1. [The Best Bottles at ?The Burning Man of Wine?](#)

2. [Farinata, Saperi e Tradizioni e Birra: il weekend goloso in Liguria](#)

3. [Qual è la liquirizia più buona](#)



[An Easy Roast Chicken Dinner -- on the Grill](#)



[Mercoledì chiude Vinitaly 2015 con grandi numeri verso l'Export? ma è tutto VINO ITALIANO](#)

6. [Meaty, delicious carne asada makes an easy meal](#)

7. [Food chemicals may have harmful ?cocktail? effect](#)

8. [ReD Academy: con la primavera, al via i nuovi corsi](#)

9. [Arte e gastronomia: Torino ti sorprende](#)



[10. Surprising New Food Trend: Chickpeas and Chocolate](#)

[Blood Pressure And Orange Juice Bag In Box Colli Ripani Ristoranti Che Cercano Pizzaioli E](#)

[Cuochi In Cina Ora Nel 2015 Does Whole Foods Market Sell](#)

[Thai Green Curry Paste](#) Alexandra Nikolakopoulou European

[Commission Pasta Dishes Broccoli Lasagna X Fare Una Porchetta Perfetta Origine Dei](#)

[Quaresimali Genovesi 5 Waffle Iron Hacks You Wish You Knew Sooner Ten Worst](#)

[Foods To Eat Chocolate Peanut Butter Pie](#)

Recipe With Beets With Fried Chicken

SWEET AND SOUR CABBAG4E Kraft Dinner Recall Best Ever

Peanut Butter Pie Award Winning Tater Tot Casserole **Deep Fried Chicken Recipes** Hawaiian Curry Chicken Recipe **Ham Wraps With Cream Cheese** Content

Www.foodupdates.altervista.org/7108-questo-weekend-a-torino-torna-la-street-food-parade.html Taste Time 11_2_2015 Testo Unico Bertani Domains Mundus Vini 2015 Khasak Kowdiar Ministro Martina Wine 21 Marzo 2015 Vinjuice

Mangos D20 Inexpo Baglio Del Cristo Di Campobello **Anteprima Nobile 2015 Risultati Cantine Alla Cieca** Hawaiian **Chicken Sandwich** Scandaloso Cibo Scaduto Riciclato Mattatoio Di Halal Gran Bretagna Video Scubla Cognome Origine Champagne And Orange Juice **Stuffed Red Peppers** Fda Haccp Violations Giorgio Mercuri Sindacalista **Pan**

Seared Chicken Recipe 15 Way Cool Ways To Dress Up Tater Tots Bonarda Eurospin

» See all TAGS of Food Updates

Search by day

Aprile

2015

Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
		1	2	3	4	5
		6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Sources

www.informacibo.it (261)

www.gamberorosso.it (375)

www.ilgiornaledelcibo.it (149)

www.newsfood.com (369)

www.expo2015.org (220)

www.ilfattoalimentare.it (168)

allrecipes.com (2591)

[» See all sources of Food Updates](#)

[Home page](#) - [Follow us via RSS](#) - [Submit a site / Remove content](#)

All contents of this site are published for information purposes only. All content posted belong to their respective owners. Food Updates can not be held responsible for the accuracy of content or type.

Network: [3D Printing Updates](#) - [Android Updates](#) - [Arts Updates](#) - [Beauty Updates](#) - [Calcio Updates](#) - [Car Updates](#) - [Computer Updates](#) - [Economy Updates](#) - [Entertainment Updates](#) - [Film Update](#) - [Fitness Updates](#) - [Food Updates](#) - [Games Update](#) - [Healt Updates](#) - [Internet Updates](#) - [Phone Updates](#) - [Science Updates](#) - [Sport Updates](#) - [Subtitles Updates](#) - [Tablet Updates](#) - [Travel Updates](#)