



Young Chef 's Hotel Challenge: da Dubai all'Italia

Alex Mobsby, Hoang Thi Nghien, Ishfaaq Carrim, Kamruz Zaman, Chaminda Roshan, Mary Rose Perez sono sei giovani cuochi, di età inferiore ai 30 anni, che rappresentano una bella fetta di mondo (Inghilterra, Vietnam, Mauritius, Bangladesh, Sri Lanka e Filippine) nell'ormai multietnica Dubai. Qui hanno scelto di misurarsi con l'alta ristorazione dei lussuosissimi hotel e di arricchirsi delle diverse culture che si contaminano fra loro, come dicono Alex Mobsby (Inghilterra) e anche Hoang Thi Nghien (Vietnam).



Alcuni di loro sono grati dell'opportunità che qui gli è concessa di imparare lavorando: "Nelle Filippine questo non sarebbe mai stato possibile" sostiene Marie Rose Perez, attualmente impegnata nel comparto Pastry Kitchen, così come Kamruz Zaman racconta orgoglioso di avere iniziato come lavapiatti e di come, poco a poco, si sia incamminato verso il percorso di sous-chef.

Con il loro talento assommato questi sei giovani cuochi sono giunti alla finale del concorso **Young Chef 's Hotel Challenge** – ideato a settembre scorso da [IRC \(Italian Restaurant Consulting\)](#) in collaborazione con Electrolux Professional – rappresentando, in due team, l'**Hotel Grosvenor House** e l'hotel **Le Meridien Dubai Airport** per cui lavorano, in una competizione fra dieci dei migliori hotel degli Emirati Arabi. Quale gioia più grande, per loro, essere ospitati in Italia, presso la sede di **Electrolux Professional**, in occasione della sfida conclusiva! Il Belpaese, i suoi prodotti, la sua cucina

rappresentano il faro che a Dubai è tenuto in grande considerazione.



“Il sogno della mia vita era venire in Italia. Non so come ringraziarvi di questo” ripete emozionato Chaminda Roshan (Sri Lanka), mentre Alex Mobsby (Inghilterra) esprime la soddisfazione di poter essere nella terra di origine di prodotti, come le olive taggiasche, che normalmente utilizza nella sua cucina a Dubai.

Sei volti del mondo suddivisi in due squadre, animano una cucina attrezzata delle migliori tecnologie di [Electrolux Professional](#). Brillano i loro occhi nel ritrovare un tale concentrato, mentre mettono a fuoco i singoli pezzi: sanno bene che anche il corretto utilizzo delle attrezzature concorrerà alla valutazione della loro performance. Un altro elemento di criticità sarà la non conoscenza degli ingredienti fino all'inizio della gara, quando i concorrenti avranno tre minuti di tempo per approvvigionarsi, presso un'area adibita a bottega, per preparare un pranzo completo. Non ultimo conterà lo spirito di squadra, la capacità di lavorare insieme.

Parte il tempo, i ragazzi iniziano a fare la loro spesa, osservando guardinghi certi ingredienti e riconoscendone bene altri. Superato l'impatto iniziale procedono spediti a riempire le loro cassettoni. Scade il tempo e ancora continuerebbero ad approvvigionarsi. Iniziano a preparare i loro piatti, c'è una bella sintonia fra loro e soprattutto hanno la capacità di mantenere la calma, non si fanno sopraffare dalla tensione. Sono immaginabili i ritmi e le condizioni di stress nelle rispettive dimensioni lavorative.



Una giuria qualificata (**Alessandro Breda, Enzo De Pra, Mauro Lorenzon, Marco Colognese e l'Electrolux Resident Chef**) li osserva scrupolosamente, assaggia i piatti e per pochissimi punti aggiudica il primo posto al team di Le Meridien Dubai Airport. Per loro l'opportunità di vivere un'esperienza

formativa con i fratelli Cerea (Da Vittorio***). Per l'altro team una full immersion con Emanuele Scarello (Ristorante agli amici**).

La felicità di questi ragazzi sta tutta qui: l'essere finalmente in Italia e poter fare tesoro di tutto ciò che vivranno e vedranno nei giorni a venire. Un sogno, il loro sogno, è diventato tangibile realtà. È questa l'emozione che surclassa persino il risultato del concorso e di fatto rappresenta il regalo vero, pensato con intelligenza per tutti quanti loro!

Simona Vitali



Chi siamo: il video che racconta sala&cucina



Sandra Ciciriello: imparare è una delle cose più belle della vita

Si respira una sorta di gerarchia democratica nella sala di **Alice**, il ristorante che **Sandra Ciciriello** e **Viviana Varese** hanno trasportato da Via Adige ai piani alti dell'ex-teatro

Smeraldo che ospita Eataly a Milano.

La percezione, osservando le ragazze e i ragazzi che si muovono in sala, tutti giovanissimi, è che adorino la loro capa, ne rispettano le indicazioni e lei gli lascia il pensiero di poter sbagliare facendo loro capire dove.



Sandra Ciciriello

Una sensazione che, a fine pranzo, quando Sandra Ciciriello siede con noi per continuare la conversazione che dà origine a questo articolo, trova conferma: passano a salutarla, prima della pausa pomeridiana, con piccoli gesti affettuosi, parole leggere, sorrisi.

“Varcare la soglia del ristorante e sapere che 56 persone, nei loro vari ruoli, credono in te è, allo stesso tempo, una grande responsabilità e una gioia infinita” confida Sandra.

Cinquantasei persone che testimoniano come, dietro ad Alice, oggi c'è un modello imprenditoriale che vede una media di 120 coperti al giorno, performance più che meritoria per un ristorante stellato in Italia, ma anche la gestione della gastronomia di Eataly, a cui lavorano una quindicina di addetti per 100 ricette freschissime ogni giorno e tantissimi eventi in esterno. Un'azienda che richiede una organizzazione perfetta e motivante.

“Per questo adotto, nel rapporto con le nostre persone, fin dall'inizio, un invito: imparate rubando. Mi spiego meglio: imparare è una delle cose più belle della vita e ci sono molti modi per farlo. Uno dei miei preferiti è quello di rubare parole, sensazioni, dalle persone. Tantissimo. Dai clienti che mi trasmettono la loro esperienza, dai fornitori con cui ho rapporti ormai codificati. Dal luogo stesso in cui abbiamo trasferito Alice, che ci ha obbligate, sia Viviana sia io, ad osservare come si muovono le persone, con quali criteri scelgono, perché varcano la soglia di Eataly e poi di Alice, nonostante l'offerta di cibo sia comunque ricca e di qualità.

Rubare per imparare, forse lo faccio perché mi considero una donna di strada” afferma con sana ironia.

È infatti singolare il percorso di **Sandra Ciciriello**, forse oggi l’unica, sicuramente tra le poche, che unisce la competenza nella gestione di una sala alla profonda conoscenza di acquisto delle materie prime per la cucina. Tutto, infatti, è partito da lì, dal banco del pesce che Sandra Ciciriello gestiva fino ai primi anni del secolo al mercato ittico, da cui Viviana Varese andava a rifornirsi.

“Con Viviana ci siamo conosciute così, lei acquistava da me per il suo ristorante nel lodigiano. Io desideravo imparare in cucina e andavo ad aiutarla. Una sera, esattamente quella di San Valentino, Viviana mi disse che aveva bisogno di qualcuno in sala e io risposi, senza esitazione: ci sono io”.

Pochi anni e tanta osservazione per imparare una professione, quella del servizio di sala, che è sempre più divisa tra due scuole di pensiero: le regole codificate dai vari tipi di servizio che si imparano a scuola, dove il cliente è comunque sempre al centro, oppure l’informalità dei gesti che offrono all’ospite un sincero senso di accoglienza. Per Sandra prevale la seconda, con un punto fermo: **il superamento dei ranghi**.



Le ragazze e i ragazzi di sala di Alice

“Non ho mai amato i ranghi, fanno parte di un servizio antico. In sala mi piace il movimento, adoro vedere l’ospite a suo agio, consapevole che a lui è dedicata ogni attenzione ma senza invaderne i tempi, l’intimità che si crea al suo tavolo. Ai miei ragazzi cerco di far capire l’azione fondamentale per la riuscita di un ottimo servizio: avere gli occhi che vanno ovunque! Dico loro: guardatevi, cercatevi, avete il dovere di osservare la cucina, di capirne i tempi, di conoscere il menu e gli ingredienti. Esaudire la propria curiosità significa soddisfare quella del cliente”.

Per Sandra questo significa molte cose, a partire

dall'accoglienza, quando ai commensali viene consegnato il menu aperto sulla prima pagina, quella che racconta la storia di Alice dove campeggia una frase iconica, firmata da una sigla S.C. di facile intuizione: fermarsi ancora un attimo ad assaporare la convivialità è un gesto che cambia il modo di pensare.

Poi la trasparenza: "Sui prezzi. Non credo più ai menu senza prezzi per la donna, è un gesto arcaico e irrispettoso. Ogni nostro menu riporta, anche sul sito, tutti i prezzi in maniera trasparente. Inoltre abbiamo introdotto una carta per il dopocena, per chi vuole prolungare la conversazione. E, credetemi, attraversare le corsie di Eataly, a negozio chiuso dopo la mezzanotte, per uscire è da sola un'esperienza" confida Sandra.

Questa frase evoca inevitabilmente i silenzi notturni che precedono le aperture dei mercati, dove Sandra è cresciuta, fin dai suoi 14 anni quando andava a vendere l'ortofrutta con suo zio e poi al mercato ittico, unica donna a gestire un banco: "Nasce da quelle esperienze il piacere assoluto che provo a stare a contatto con le persone, ingrediente fondamentale per affrontare questa professione di sala".

La domanda, al termine di questa conversazione, diventa quasi obbligata: come sceglie le persone per il servizio di sala?

"Sulla base di quanto hanno voglia di imparare. Sono tantissimi i ragazzi che si presentano per lavorare in cucina. Meno, molti meno quelli che cercano lavoro in sala. In entrambi i casi, perfettamente in sintonia con Viviana, prediligiamo ragazzi da istruire. Basta poco per capire chi ha voglia di imparare: questo è un mestiere selettivo, in tre giorni lo vedi subito chi resta e chi va".

E di ragazzi che hanno voglia di imparare ne sono passati in questi anni nella sala di Alice, fermandosi qui: "A tutti dico: benvenuto in casa Alice. A chi resta, ne sono convinta, quando se ne andrà sarà un maître perfetto!"

Luigi Franchi

Alice Ristorante

c/o Eataly Smeraldo
Piazza 25 Aprile, 10
20121 Milano
Tel. 02 49497340

www.aliceristorante.it



Il contest Primo Piatto dei Campi: vincono alla pari Faby Scarica e Alba Esteve Ruiz

La seconda edizione del “**Primo Piatto dei Campi**”, un progetto ideato da **LSDM**, Le strade della Mozzarella, e da **Pastificio dei Campi**, rivolto agli chef under 35 con l’obiettivo di promuovere la dieta mediterranea ha incoronato i suoi finalisti.

Il tema, “***The Benevolent Bean***”, scelto per valorizzare benefici, biodiversità e tradizioni legate al mondo dei legumi, ha evidentemente stuzzicato non poco la fantasia dei 30 cuochi che hanno partecipato al concorso, passati sotto l’occhio vigile e il palato attento della giuria, composta da Luigi Cremona, Eleonora Cozzella, Anna Morelli, Barbara Guerra e Albert Sapere.

All’atto conclusivo della sfida, ospitata presso la sede del Pastificio del Campi di Gragnano (Na), sono giunti **Domenico Stile**, del Ristorante Enoteca La Torre di Villa Laetitia di Roma con il suo “Miseria e Nobiltà”; **Alba Esteve Ruiz**, sempre da Roma, chef di Marzapane, in lizza con “Eliche agnello e lupini”; **Stefano Di Giosia**, dal Restaurant Era0ra di

Copenaghen, che ha proposto “Pasta, acqua e fagioli. Omaggio a Niko Romito”; **Faby Scarica**, chef/patron del Villa Chiara, Orto e Cucina di Vico Equense, con le sue “Tofette di Gragnano con ceci grigliati al fumo di rosmarino, tamarindo e ricci di mare”.

Tra questi quattro giovanissimi (e, a detta della stessa giuria, bravissimi) chef, sono state Alba Esteve Ruiz e Faby Scarica, ex aequo, a guadagnarsi il primo posto e, dunque, il diritto di relazionare, accanto a **Peppe Guida**, nella prossima edizione di **LSDM**, in programma presso il **Savoy Beach di Paestum** i prossimi **23 e 24 maggio**. Per l’elevata qualità dei piatti proposti, però, anche gli altri due finalisti sono stati invitati alla prossima edizione nell’atelier dedicato alla pasta.



La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo: dal 20 al 26 novembre in 100 Paesi

Mille eventi in oltre 100 paesi del mondo, dedicati all’associazione tra cibo e vino italiano di qualità: si presenta con questo impatto la **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, alla sua seconda edizione, in programma dal 20 al 26 novembre.

Lo scenario è particolarmente favorevole se pensiamo che l’export agroalimentare italiano si avvicina ai 40 miliardi di euro, sui 132 complessivi, con una crescita media del settore che, negli ultimi dieci anni, è stata del 7% annuo.

Sono numerosi i temi che contraddistinguono la strategia, finalmente comune, tra i soggetti istituzionali e privati

coinvolti nell'organizzazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo: dalla tutela del prodotto italiano alla sua efficace comunicazione, dal posizionamento delle eccellenze italiane sui mercati internazionali alla soluzione di piattaforme logistiche, fino al sostegno alle due candidature Unesco, quella della pizza napoletana, su cui sono state raccolte quasi due milioni di firme e che sarà oggetto di ormai prossima valutazione, e quella dei paesaggi delle colline del Prosecco e Valdobbiadene. Tematiche riassunte anche nel video promozionale realizzato da ICE.

Ad illustrarli, nel corso della conferenza stampa: **Angelino Alfano**, ministro degli Esteri, **Luigi Pio Scordamaglia**, presidente di Federalimentare, **Andrea Olivero**, vice-ministro delle Politiche Agricole, **Cristina Bowerman**, presidente degli Ambasciatori del Gusto, **Dorina Bianchi**, sottosegretario di Stato ai Beni Culturali, **Roberto Miravalle**, del master in Gestione del Sistema Vitivinicolo dell'Università di Milano, **Vincenzo De Luca**, Direttore Generale per la Promozione del Sistema Paese, **Michele Scannavini**, presidente ICE.

In questo contesto il ruolo degli chef diventa determinante perché, come ha ricordato Andrea Olivero del MIPAAF, “dietro un piatto e un prodotto c'è un territorio e un metodo di produzione, ma anche lo stile di vita che il nostro cibo sottende, per un'Italia vista non solo come paese del bello, ma anche come paese del bello condiviso”.

Luigi Franchi



Parmigiano Reggiano Night: sabato 11 novembre tra i locali dell'Emilia-Romagna

Quest'anno la data della [PR Night è sabato 11 novembre](#). Nella serata, sono ben più di 400 locali in Italia e mille le ricette che vedono protagonista il re dei formaggi: ricette e menu dove ogni cuoco ha dato libero sfogo a tradizione e innovazione, a creatività e racconto. Dietro ad ogni ricetta c'è ricerca, rapporto con i casari, voglia di condivisione di questa grande cena italiana.

Per sapere dove prenotare, quale località scegliere, si può consultare il sito dedicato www.ioscelgoparmigianoreggiano.it Noi di sala&cucina abbiamo chiesto un po' in giro e, ogni giorno, vi accompagneremo con i nomi dei piatti e delle ricette selezionati tra i tanti che ci hanno risposto, come ad esempio:

[Enoteca Picchioni](#) a Ferrara

L'hamb emiliano è panino al latte con salsa verde scaglie di Parmigiano Reggiano e fetta di cotechino



[Leon d'Oro](#) a Zibello (PR)

Cotiche ripiene in umido

[Borgo 979](#) a Bologna

Spuma di mortadella con sfoglie di Parmigiano Reggiano
Tigella al tartufo salsiccia e crema di Parmigiano Reggiano
Tigella con umido di funghi e crema di Parmigiano Reggiano
Crêpes ai funghi porcini e fonduta di Parmigiano Reggiano
Selezione Parmigiano Reggiano 30 – 60 – 100 mesi con mieli e confetture e salsa di cipolle caramellate
Misticanza con pere noci e scaglie di Parmigiano Reggiano

Tartare di manzo battuta al coltello con mousse di Parmigiano Reggiano 30 mesi e noci

Officina Gastronomica a Reggio Emilia

Entrée di Parmigiano Reggiano grattato latteria di pieve rossa e albume d'uovo montato fritto con dadolata di zucca

Piccola zuppa di verdure con crosta di parmigiano a cubetti

Risotto alla parmigiana con polvere di trombetta del morto

Coscia di coniglio al balsamico e Parmigiano Reggiano con cimette di rapa fresche saltate

Ristorante Antichi Sapori a Parma

Fonduta di Parmigiano Reggiano, nocciole e crostini di pane

Passatelli al Parmigiano Reggiano, broccoli e caviale di the nero affumicato

Cotechino, verze stufate e gelato al Parmigiano Reggiano



Ristorante La Grattugia a Montecchio Emilia (RE)

Sfogliatine e gelato al Parmigiano Reggiano con pere caramellate e aceto balsamico

Gnocchi di patate e mele cotogne su fonduta di Parmigiano Reggiano e pancetta di maialino

Rollè di faraona ripiena al forno con patate arrosto

Tortino sablè con ganache al cioccolato bianco e lamponi

Ristorante L'Incontro a Carpi (MO)

Babà con spuma di Parmigiano Reggiano e l'Antica Mostarda dei Pio-Mostarda Fina di Carpi

Tortellini alla crema di Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano ghiacciato, Pere, Cioccolato

Pizzeria piccola Piedigrotta a Reggio Emilia

Pizza Rezdora con mozzarella di vacche rosse e pesto di spinaci-bietole-ricotta-ciccioli-lardo e Parmigiano Reggiano

Hostaria da Ivan a Fontanelle di Roccabianca (PR)

L'antico tosone di Parmigiano Reggiano avvolto in pancetta

La Polenta fritta con le pestate di lardo agli aromi,
Culatello Dop e giardiniera a crudo
L'orzotto con pasta di salame e rosmarino mantecato al
Parmigiano Reggiano
Il "Boccon del Reverendo" (il prete ripieno di cotechino) con
purè al Parmigiano Reggiano e mostarda
Zabaione vecchia maniera con frollini



Ristorante 12 Monaci a Fontevivo (PR)

Scaglia di Parmigiano Reggiano in cioccolato bianco
Ricottina al Parmigiano Reggiano su letto di misticanza e
pomodorini
Ravioli della duchessa in cestino di Parmigiano Reggiano con
crema al tartufo
Fagotto di vitella al prosciutto e Parmigiano Reggiano in
crosta di nocciole
Sbrisolona con salsa allo zabaione

Osteria di Fornio a Fidenza (PR)

Tosone in camicia
Piccoli soufflè con fonduta al Parmigiano Reggiano di 24 mesi
Le mezze maniche dell'Osteria con sfoglia sottile e ripieno di
doppia stagionatura di Parmigiano Reggiano
Coniglio disossato in "forma" (coniglio cotto al forno coperto
di Parmigiano Reggiano)
Tartare di pere con gelato al Parmigiano Reggiano
Mosto cotto di moscato rosa vendemmia tardiva e Parmigiano
Reggiano di sola bruna 48 mesi

L'Erba del Re a Modena

Risotto al Parmigiano Reggiano, infuso di latte, aceto
balsamico

Trattoria da Probo a Bagnolo in Piano (RE)

Crudo di Parma con spuma di Parmigiano Reggiano e cialda di

mais

Risotto al radicchio tardivo e crema di Parmigiano Reggiano
Degustazione di varie stagionature, provenienze di Parmigiano Reggiano con marmellate di nostra produzione e aceto balsamico tradizionale Acetaia S. Giacomo

Ristorante Giorgione's di Varano de' Melegari (PR)

Gelato di Parmigiano Reggiano, con salsa di pera decana, cremoso al balsamico e uva rossa

Tagliolini al Crudo di Parma, profumo di tartufo e cialda di Parmigiano Reggiano

Medaglioni di suino bianco presalè con fonduta di Parmigiano Reggiano e verdure croccanti

La nostra sbrisolona con crema inglese

Ristorante I Tre Re a Poggio Berni (RN)

Mousse di Parmigiano Reggiano e Savor

Carnaroli mantecato al Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi e gocce di saba

Petto di faraona cotta a bassa temperatura su crema di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi

Panna cotta al Parmigiano Reggiano, cuore di pera, salsa al cioccolato e noci

Ristorante Torretta a Chiavenna Rocchetta di Lugagnano (PC)

Tortino di zucca e fonduta al Parmigiano Reggiano

Caramelle di ricotta, spinaci e Parmigiano Reggiano 24 mesi saltati al burro

Anolini in brodo della Val d'Arda (ripieno con parmigiano Reggiano oltre 36 mesi)

Roast beef scottato all'inglese con scaglie di Parmigiano Reggiano e tartufo nero

Dolce a scelta

Strada Facendo a Modena

Entrée di benvenuto dalla cucina

Tortino di Parmigiano Reggiano, gelato sedano confit, ristretto di Lambrusco

Riso Carnaroli al Parmigiano Reggiano 24 mesi (in tre modi) e
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Tartara di cervo con crema di Parmigiano Reggiano, uovo e
tartufo
Gelato di zuppa inglese



Trattoria La Campana a San Lazzaro di Savena (BO)

Sformatino di funghi porcini con crema di Parmigiano Reggiano
36 mesi

Taverna dei Servi a Modena

Scaglie di Parmigiano Reggiano con Aceto Balsamico
Tortelloni ricotta e spinaci con scaglie di Parmigiano
Reggiano e aceto balsamico
Tagliata di manzo su crema di radicchio rosso, scaglie di
Parmigiano Reggiano e gocce di aceto balsamico

Cantina Bentivoglio a Bologna

Tortino di patate con maionese al peperone e scaglie di
Parmigiano Reggiano
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano
Maialino da latte su crema di patate profumata alla vaniglia e
chips di Parmigiano Reggiano

Seguici fino a venerdì 10 novembre, ogni giorno ti suggeriamo
dove trascorrere la **tua PR Night 2017**.



Gli auguri agli studenti

degli istituti alberghieri per il nuovo anno scolastico

Il direttore della rivista **sala&cucina**, Luigi Franchi, rivolge un augurio ai ragazzi degli Istituti Alberghieri italiani, a pochi giorni dall'inizio del nuovo anno di studi.



I Primi d'Italia, festival nazionale dei primi piatti

Vogliamo parlare di quanto un buon primo piatto possa essere appagante?

Per tutti coloro che la pensano così, **dal 28 settembre al 1 ottobre a Foligno** si terrà la XIX edizione de I Primi d'Italia, il Festival nazionale dei primi piatti.

Al centro del Festival- spiega **Aldo Amoni**, Presidente di Epta Confcommercio Umbria, come sempre, saranno i Villaggi dei Primi, con tante chicche imperdibili da tutta Italia e non solo. Penso allo squisito tortello mantovano preparato da chef carichi di passione, e alla vera e originale amatriciana, per non parlare dei primi di mare di Porto Sant'Elpidio o delle prelibatezze preparate dall'amico Gianfranco Vissani".

Accanto ai **Villaggi dei Primi** ci saranno infatti gli appuntamenti quotidiani di **A tavola con le stelle** -per concedersi piatti preparati da menù stellati come appunto **Gianfranco Vissani** ma anche **Daniele Usai** e i fratelli **Sandro e Maurizio Serva**- e **Food Experience**. E poi momenti di cultura

con un **convegno** sulla corretta alimentazione nello sport, “Lo sport è servito” e altri interventi che si alterneranno sul palco in quei giorni.

Venerdì 29 settembre all’auditorium di San Domenico sarà la volta di un **musical**, Jekyll & Hyde, i cui proventi andranno a favore dell’**Associazione Daniele Chianelli**.

Per info: www.iprimiditalia.it



SANA: il bio e naturale in mostra a Bologna

SANA, il Salone internazionale del biologico e del naturale, è pronto a riaprire i battenti dall’8 all’11 settembre prossimi presso il Quartiere fieristico di **Bologna**.

Sviluppata su una superficie espositiva netta di 22mila metri quadri (il 13% in più rispetto al 2016), questa 29esima edizione della kermesse conta sulla presenza di ben 920 espositori (+10%) e di una nutrita schiera di buyer internazionali in arrivo da 30 diversi Paesi (+11%).

Saranno numerose, come sempre, le merceologie sulle quali verranno puntati riflettori. I tre padiglioni dedicati all’Alimentazione biologica, per esempio, ospiteranno aziende produttrici di alimenti, materie prime, packaging ed enti di certificazione, in una vetrina che darà spazio al meglio della produzione bio nazionale e internazionale.

Altri due padiglioni, invece, riservati alla Cura del corpo, proporranno integratori alimentari, cosmetici e trattamenti naturali e bio.

La novità di questa edizione è, poi, l'area **Green Lifestyle**, con le sue sei sottocategorie: Home&Office (soluzioni green per la casa e l'ambiente di lavoro), Mom&Kids (prodotti per il gioco e la cura dei neonati), Clothing&Textiles (abiti e calzature ecofriendly), Pet&Garden (accessori per il giardino e gli amici a quattro zampe), Hobby&Sport e Travel&Wellness (offerte di viaggi e soggiorni all'insegna di naturalità e attenzione all'ambiente).

Ricco anche il calendario di appuntamenti, workshop e presentazioni, a partire dal convegno di apertura dal titolo **"Quale regolamento per potenziare la crescita del biologico europeo?"**, organizzato da BolognaFiere e FederBio, per proseguire con la presentazione dell'Osservatorio di SANA **"Tutti i numeri del bio italiano"**, realizzato da Nomisma.

Sei, in questa edizione, le aree tematiche, ognuna con le proprie iniziative e appuntamenti: SANA Academy, SANA Novità, SANA Shop, SANA City, SANA Day e il VeganFest.

Nel caso di SANA Novità, in particolare, quest'anno sono oltre 700 le referenze in mostra, tra le quali i visitatori sono chiamati a votare la propria preferita: una per ogni categoria merceologica del salone.

Per informazioni e il programma completo: www.sana.it

Mariangela Molinari



Fano, dal 7 al 10 settembre:

il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce

Saranno **Fede e Tinto**, i conduttori di Decanter Radio2, le voci narranti del 15° **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce** in programma dal 7 al 10 settembre sul Lungomare Simonetti di Fano.

Il programma della kermesse, organizzata da Confesercenti, si snoda tra gemellaggi culinari, cooking show, convegni e gare tra cuochi non professionisti.

I gemellaggi culinari sono con : il 'Cacciucco Pride di Livorno', con l''Apatinske Ribarske Veceri di Apatin' (Serbia) e, in onore della Fideuà, anche con Gandia (Spagna).

Mentre ad esibirsi dal palco centrale ci saranno: la chef livornese **Olimpia Nocera**; il mitico **Giorgione**, al secolo Giorgio Barchiesi, protagonista della trasmissione «Giorgione – Orto e Cucina», su Gambero Rosso Channel; Andrea Mainardi, **Chef Maina**, proprietario del primo ed unico ristorante italiano con un solo tavolo (Officina Cucina – Brescia), conduttore di 'Ci Pensa Mainardi' e ospite fisso de 'La Prova del Cuoco'.

Infine la gara tra cuochi non professionisti El brudet de casa – premio Bcc Fano, che vedrà quattro coraggiosi fanesi cucinare in diretta sul palco centrale della manifestazione.

Per saperne di più: <http://www.festivalbrodetto.it/>



Il Meeting internazionale ONA00: a Roma dal 7 al 9 settembre

Roma ospiterà, dal 7 al 9 settembre presso la Sala Congressi di Eataly, il **Meeting Internazionale** di **ONA00** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva).

“La mission di Onaoo – spiega Lucio Carli, presidente dell’associazione – è quella di insegnare l’arte dell’assaggio dell’olio d’oliva affinché ogni individuo sappia utilizzare al meglio le proprie capacità di valutazione organolettica del prodotto e diventi così lui stesso il primo valutatore della qualità di un olio da olive”.

Per questo il Meeting assume particolare rilevanza in cui, teoria e pratica si intrecciano relativamente a temi specifici. Infatti quest’anno l’evento si aprirà con alcuni interventi sul tema: L’approccio dei consumatori all’assaggio dell’olio di oliva nel proprio Paese. I relatori saranno soci Onaoo provenienti da Turchia, Taiwan, Olanda, Francia, Norvegia. I Paesi partecipanti all’evento sono oltre all’Italia, il Belgio, la Francia, la Lituania, la Danimarca, la Norvegia, la Svizzera, la Turchia, l’Olanda e Taiwan.

Chi può partecipare?

– Gli Assaggiatori Professionisti ONA00, che hanno completato il percorso di secondo livello e che vogliono mantenere il proprio nome all’interno del Registro Internazionale in evidenza nella home del sito web della scuola di assaggio (www.oliveoil.org) , registro utilizzato dalle aziende alla ricerca di personale qualificato nel campo oleario;

– Soci – studenti che hanno iniziato il percorso di secondo livello

– Soci – amanti e cultori simpatizzanti di ONA00 che

desiderino approfondire e rimanere al passo sulle novità del settore oleario internazionale

Per maggiori info: www.oliveoil.org



[La pizzoccherata più lunga d'Italia: a Bormio domenica 3 settembre](#)

27 ristoranti coinvolti, 3.024 posti a tavola, 900 metri di tavolata, 240 persone che cucinano e servono in tavola, 900 metri di tavolata. Sono i numeri della **Pizzoccherata più lunga d'Italia**, che verrà allestita domenica 3 settembre, nel centro storico di Bormio.

Un lunghissimo tavolo ad anello che, allo scadere dei cento rintocchi della Bajona, o Torre delle Ore, vedrà il via libera al servizio dei pizzoccheri. Prima ci saranno, dalle 10,30, lezioni di cucina tenute dagli chef valtellinesi, animazioni per i bambini nelle vie del centro storico, aperitivi e antipasti a base di salumi e formaggi locali.

Per partecipare: info@bormio.eu



Semplicemente Malazè: nei Campi Flegrei fino al 19 settembre

Malazè è la manifestazione più cool del territorio flegreo: per la sua versatilità di iniziative; per la sua durata dal 2 al 19 settembre; per la solidarietà che si cela tra gli eventi; per l'attenzione che catalizza intorno ad un'area tra le più belle e interessanti dell'Italia.

Sono ormai dodici le edizioni di Malazè e, quest'anno, sono quattro le sezioni in cui è suddiviso l'evento – Gusto, Miti e Storie, Archeologia e Natura a cui si aggiunge “Malazè dei bimbi” e l'evento speciale di solidarietà di lunedì 4 settembre con “**La Bottega & Friends**”, nella residenza storica di Villa Avellino a Pozzuoli: festa con la Nuova Compagnia di Canto Popolare e percorso enogastronomico e raccolta fondi destinati ai ragazzi down – nelle decine di iniziative sparse nel territorio dei comuni di Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida, Quarto, Procida, Giugliano e Napoli.

Ne abbiamo selezionate alcune.

Domenica 3 giornata interamente dedicata al vino. Alle ore 10,30 “**Campi Flegrei, Ischia e Capri: i bianchi 2016**” a cura del Consorzio Tutela Vini Campi Flegrei, Ischia e Capri a Maison Toledo – via Pendio san Giuseppe, 18 a Pozzuoli – Degustazione per valutare la peculiarità e le sfumature dei vini bianchi flegrei della vendemmia 2016. Intervengono: l'enologo Gerardo Vernazzaro (Consorzio di Tutela Vini dei Campi Flegrei, Ischia e Capri), Monica Coluccia (giornalista freelance), Tommaso Luongo (delegato Ais Napoli Referente Campania, Guida Vitae dell'Ais), Luciano Pignataro

(giornalista – Luciano Pignataro Wine Blog). Ticket: € 20.
Info: consorziocfic@gmail.com

Sabato 9 alle 11, **Terra Flegrea Food Archeo e Canoa – Navigando come antichi eroi** a cura di Culturavventura, ArteMide, Cantine dell’Averno e Complesso Lo Scoglio. Divertente passeggiata in canoa con la guida-istruttrice Lory inizia con una lezione-base, dopo la visita guidata performance attoriale dal nome “Terra Flegrea”. Segue brindisi e piatto a base mare. Ticket € 20. Info: 339.41.95.725 – info@lorymarchese.it

Martedì 12 “Formaggi freschi e bollicine: Carmasciendo tra utopia e pragmatismo” (ore 20,30) da Abraxas Osteria (via Scalandrone, 15 Pozzuoli) con Feudi San Gregorio, Angelo Nudo, Roberto Maseli. Una giornata speciale con l’azienda agricola “Carmasciendo”; laboratorio dedicato ai ristoratori e serata per cena, con menù della cucina di Abraxas e degustazione guidata con esperti affinatori e produttori di formaggi, il tutto accompagnato dalle bollicine campane “Dubl” della cantina Feudi di San Gregorio. Ticket € 35. Info: 081.8549347 – 327.6998839.

Venerdì 15 alle 20 L’albero delle acciughe a cura di Artemide, Cantine dell’Averno e dell’attrice Mariella Fabbris. Alle Cantine dell’Averno, presso l’omonimo lago, sapori mediterranei e storie antiche degustando pane, acciughe e vino. Avvolti da un appassionante racconto “L’albero delle acciughe”, liberamente tratto dal libro di Nico Orengo, “Il salto delle acciughe”, ed interpretato da Mariella Fabbris. E’ un acciuga la protagonista, la putina, pescata e trasformata con un profumo unico e prezioso che sa di mare e degli odori dell’orto, a cura di Mariella e Emilio. Il pesce azzurro del nostro golfo sarà introdotto da Fulvio Giugliano del Consorzio di Gestione del Pescato Campano. Info: 3471594511 – artemide.ass@virgilio.it

Lunedì 18 alle 20 Ode al Pomodoro Cannellino alla La Fescina Nuova Hostaria Flegrea (Corso Italia, 261, Quarto) con Monica Piscitelli e Tommaso Luongo. Ode al pomodoro... flegreo: il cannellino. Il Cannellino flegreo è al centro di una intensa attività di valorizzazione, un cammino appena intrapreso già attraversato da altre autorevoli varietà come il Piennolo del Vesuvio, il San Marzano e, parallelamente, dal Verneteco Sannita. Dario De Gaetano e Antonio Apa de "La Fescina" propongono un incontro tra pomodori con un menù a loro interamente dedicato. In degustazione etichette della cantina quartese "Carputo". Ticket € 30. Info: 081.8464977.

Martedì 19 Evento speciale alle ore 19,30. **La pizza geotermica nell'inferno di Totò con 10 Pizzeria**. L'evento si ispira a Totò, nel cinquantesimo anno dalla sua scomparsa mettendo in relazione il grande attore con la Solfatarara, luogo in cui sono state girate le divertenti scene di 47 morto che parla e Totò all'inferno. Nel corso della serata si degusterà la pizza geotermica realizzata dal pizzaiolo Diego Vitagliano utilizzando l'impasto che verrà preparato e fatto lievitare utilizzando le esclusive condizioni climatiche del luogo. Ticket € 10. Evento il cui incasso andrà in beneficenza alla Mensa dei Poveri del Santuario di San Gennaro di Pozzuoli, che da anni assiste migranti e persone che vivono un forte disagio economico e sociale. Info: 08119369716 – info@10pizzeria.it

Tutti gli eventi necessitano di prenotazione. Accanto ad ogni evento sono indicati i rispettivi contatti.

Programma completo ed aggiornato è disponibile sul sito ufficiale www.malaze.it