

gustoSano

SUPERCIBI
L'alga Wakame

I PRESIDI SLOW FOOD
Miele da bere

ECCELLENZA ITALIANA
Fontina DOP

€ 4,50 MENSILE #61 Marzo 2018

gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

**100 GIORNI
AGLI ESAMI**

La dieta per superarli senza difficoltà

VIVA LE PRUGNE!
Piatti della tradizione
rivisitati con questo
super alimento

**CANNELLA
A TAVOLA**

Ricette dolci e salate con
la "Regina" delle spezie

più di
90
RICETTE
light

POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - DEL SERVIZIO IN L. 27/02/2004 (REG. ART. 1, COMMA 1, BORMA AUT. CONC. 10/215)



Spagetti
all'antichiana sicca
con pomino abruzzese
e mozzarella
alla Puglia
della California

INOLTRE

LE MAZZANCOLLE
ASSAGGI DI PRIMAVERA
GLI SMORREBROD
GREEN FOOD
LE BUDDHA BOWL

DOLCI DI PASQUA HOME MADE
Realizzare in casa il fine pasto delle feste

PRIMA IMMISSIONE: 16/03/2018



2018
MARZO
APRILE
MAGGIO

GITE ED EVENTI

consigliati da gusto Sano



ASSAGGIATORI DI CIOCCOLATO

17 - 18 MARZO 2018, PORTOVENERE (SP)

Il corso per Chocolate Taster è organizzato dall'International Institute of Chocolate Tasting, grazie alla collaborazione con il Palmaria Restaurant Portovenere.

È rivolto agli operatori professionali e amatoriali, con lo scopo di acculturare i palati di tutti coloro che vogliono conoscere a fondo gli elementi Cacao e Cioccolato. La full immersion darà accesso alla certificazione di primo livello e al conseguimento della qualifica di "Chocolate Taster 1st Level".

Il programma tratta l'approfondimento della parte sensoriale e degli aspetti tecnici e culturali che ruotano intorno al cioccolato: saper riconoscere la materia prima, la sua qualità, i difetti e i pregi, le fasi di processo e tipologie di lavorazione e molto altro ancora.

INFO@MONICAMESCHINI.COM

DIVINNOSIOLA, QUANDO IL VINO SI FA SANTO

22 MARZO - 22 APRILE, TRENTO

Passaggiate tra i vigneti al chiaro di luna, esclusive degustazioni, laboratori di approfondimento, cene itineranti tra cantine e distillerie. Tutto questo è "DiVinNosiola, quando il vino si fa santo", manifestazione con cui il Trentino dà il benvenuto alla primavera e alla nuova stagione agricola celebrando due suoi prodotti enologici distintivi: Nosiola, ottenuto dal più antico vitigno autoctono trentino, e Vino Santo, frutto della torchiatura degli acini di Nosiola appassiti. Novità della manifestazione, "Nosiola con gusto", serate enogastronomiche a tema: il 24 marzo, con visita in cantina e successiva cena; il 31 marzo con la romantica passeggiata tra i vigneti al chiaro di luna; il 21 aprile, con cena itinerante tra cantine e distillerie.

TASTETRENTINO.IT/ATUTTONOSIOLA

TASTE ALTO PIEMONTE

24 - 26 MARZO, NOVARA

Dopo una prima edizione che ha registrato quasi 2.000 presenze, torna la rassegna dedicata alle eccellenze vinicole e gastronomiche dei territori delle provincie di Novara, Biella, Vercelli e Verbano Cusio Ossola. Con il patrocinio del Comune di Novara, il supporto della Camera di Commercio, dell'Ati e della Fondazione del Castello di Novara e con la collaborazione di A.I.S. Piemonte, il Castello Visconteo Sforzesco verrà popolato da produttori vinicoli, artigiani del gusto, winelovers, giornalisti e operatori di settore. Protagoniste, le ultime annate delle 10 denominazioni che fanno dell'Alto Piemonte uno dei territori vinicoli più vocati e interessanti al mondo: Boca DOC, Bramaterra DOC, Colline Novaresi DOC, Coste della Sesia DOC, Fara DOC, Gattinara DOCG, Ghemme DOCG, Lessona DOC, Sizzano DOC, Valli Ossolane DOC.

CONSNBBIOLIALTOP.IT